

IBD

CERTIFICAÇÕES



Diretrizes para o Padrão de Qualidade Orgânico IBD

17ª Edição

Julho de 2009

IBD CERTIFICAÇÕES

Rua Dr. Costa Leite, 1351, Centro - 18.602.110 - Botucatu / SP – Brasil

Tel/Fax: +55 14 3882 5066 - ibd@IBDCertificações.com.br - www.IBDCertificações.com.br

Estas diretrizes, bem como o selo Orgânico IBD são propriedade da Associação Beneficente Tobias e estão sob a responsabilidade da Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica, que confere ao IBD CERTIFICAÇÕES direitos exclusivos de utilização dos mesmos.

Caso não encontre neste volume as diretrizes referentes a certa cultura ou criação, entre em contato com o IBD CERTIFICAÇÕES.

IBD CERTIFICAÇÕES, julho de 2009

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
DIRETRIZES GERAIS.....	5
1. CONDIÇÕES PARA O USO DO SELO	5
2. CONVERSÃO DE PROPRIEDADES.....	5
3. RECONHECIMENTO PARA USO DO SELO.....	9
4. IDENTIFICAÇÃO DE EMBALAGENS E ROTULAGEM	9
5. ESTRUTURAÇÃO GERAL DA PROPRIEDADE COMO ORGANISMO AGRÍCOLA.....	12
6. ADUBAÇÃO	13
7. CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS, REGULADORES DE CRESCIMENTO E CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO.....	16
8. MUDAS E SEMENTES.....	18
9. CRIAÇÃO ANIMAL E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	19
10. PROCESSAMENTO, ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E EMPACOTAMENTO DA PRODUÇÃO	29
11. ASPECTOS SANITÁRIOS	34
12. GARANTIA DA INTEGRIDADE ORGÂNICA DO PRODUTO.....	34
APÊNDICE I - ADUBOS E FERTILIZANTES PERMITIDOS.....	36
APÊNDICE II – MÉTODOS E AGENTES PERMITIDOS NA PRODUÇÃO VEGETAL E ANIMAL E NA LIMPEZA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	38
APÊNDICE III - PRODUTOS PERMITIDOS PARA ARRAÇOAMENTO ANIMAL.....	42
APÊNDICE IV - PRODUTOS VETERINÁRIOS PERMITIDOS.....	45
APÊNDICE V - ADITIVOS ALIMENTARES, AUXILIARES TECNOLÓGICOS E INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA NÃO CERTIFICADOS PERMITIDOS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS	48
APÊNDICE VI - PRODUTOS ORIUNDOS DO EXTRATIVISMO (COLETA / EXTRAÇÃO).....	56
APÊNDICE VII - REQUERIMENTOS MÍNIMOS PARA INSPEÇÃO.....	59
APÊNDICE VIII - MANEJO DE FORMIGAS CORTADEIRAS	61
APÊNDICE IX - APICULTURA E PRODUTOS APÍCOLAS	63

APÊNDICE X - CONVERSÃO PARA DIFERENTES LEGISLAÇÕES SOBRE AGRICULTURA ORGÂNICA	69
APÊNDICE XI - ASSOCIAÇÕES, EMPRESAS ASSOCIATIVAS E GRUPOS DE PRODUTORES	70
APÊNDICE XII – ASPECTOS AMBIENTAIS	73
APÊNDICE XIII - CRITÉRIOS PARA A AVALIAÇÃO DE INSUMOS, ADITIVOS E AUXILIARES	75
APÊNDICE XIV - PRODUÇÃO EM AQUICULTURA	76
APÊNDICE XV – ATIVIDADE PESQUEIRA SUSTENTÁVEL	86
APÊNDICE XVI - PROCESSAMENTO DE TÊXTEIS	99
APÊNDICE XVII - ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE, TRANSGÊNICOS E DERIVADOS	107
APÊNDICE XVIII - PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS	115
APÊNDICE XIX - RESTAURANTES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	118
APÊNDICE XX - LEGISLAÇÃO BRASILEIRA SOBRE ORGÂNICOS	121
APÊNDICE XXI - ROTEIRO DE CERTIFICAÇÃO	124
APÊNDICE XXII - ASPECTOS SOCIAIS	126

INTRODUÇÃO

Razões e Características destas Diretrizes

A totalidade e a essência da Agricultura Biodinâmica e da Agricultura Orgânica não se deixam resumir em normas, pois exigem respostas sempre novas às diferentes situações em que forem realizadas. Mas, mesmo assim, existe a necessidade de se definir um padrão mínimo, a partir do qual um produto possa ser considerado como orgânico ou biodinâmico - possibilitando clareza, entendimento e confiança entre produtores e consumidores.

Diretrizes de Qualidade com esse fim já são usadas em inúmeros países, tanto para produtos orgânicos em geral (Normas da IFOAM - *International Federation of Organic Agriculture Movements* / Federação Internacional de Movimentos de Agricultura Orgânica) quanto para produtos biodinâmicos (*Demeter International*). Na prática, usam-se os selos de qualidade agregados à marca específica do produtor para indicar a concordância com as Diretrizes, que são atestadas por certificadoras competentes.

As presentes diretrizes (1ª edição em 31 de outubro de 1989), aplicáveis em todo território brasileiro, tiveram originalmente por base as Diretrizes Biodinâmicas Internacionais e as normas da IFOAM e são inteiramente compatíveis com as mesmas. Estas Diretrizes foram desenvolvidas pelo IBD CERTIFICAÇÕES e estabelecem os padrões mínimos a serem garantidos pelo uso, mediante contrato, do selo “ORGÂNICO IBD” (marca registrada) para produtos orgânicos.

As Diretrizes são apresentadas com justificativas e detalhes, seguindo-se um resumo com informações e conceitos gerais indispensáveis à compreensão dos seus princípios.

Chamamos de Agricultura Biodinâmica a maneira de fazer agricultura que tem seus fundamentos básicos no Curso Agrícola de Rudolf Steiner (1924). De uma forma geral, não se trata de práticas fixas e obrigatórias, mas de uma maneira de abordar a atividade agrícola e a ciência da agricultura que conduzirá a respostas diferenciadas e adequadas quando aplicada às diversas situações locais. Para isso, é necessário manter uma atitude permanente de aprendizado e observação, principalmente em relação à natureza e suas modificações no tempo.

Como Agricultura Orgânica entendemos um amplo e variado espectro de práticas agrícolas, igualmente adaptáveis conforme a realidade local, sempre de acordo com princípios biológica e ecologicamente corretos. Todas as práticas indispensáveis à Agricultura Orgânica são igualmente indispensáveis à Agricultura Biodinâmica. Para a Agricultura Orgânica, porém, são dispensáveis algumas das práticas obrigatórias para o reconhecimento da Qualidade Biodinâmica, estabelecidas nas Diretrizes para o padrão de qualidade Demeter.

Se alguém pensar em utilizar estas Diretrizes “ao pé da letra”, conforme o modo formalista, como muitas vezes são utilizadas as leis, ou mesmo buscando eventuais brechas para usá-las procurando apenas objetivos econômicos, estará mostrando-se inapto para praticar agricultura orgânica/biodinâmica e deverá buscar outra forma ou meio de produção. Impedir a ocorrência desse tipo de equívoco é uma das tarefas do IBD, assim como de seus representantes e inspetores.

Qualquer pessoa poderá sugerir mudanças nestas Diretrizes desde que encaminhe as propostas e argumentações por escrito ao Conselho de Normas do IBD CERTIFICAÇÕES.

Sempre que houver uma alteração no conteúdo das Diretrizes, será enviado um comunicado, por correio ou e-mail, a todas as propriedades certificadas.

Para os produtos cujo manejo e características de produção não se enquadram nestas Diretrizes serão elaboradas diretrizes específicas.

Estas Diretrizes são gerais, baseadas nas normas da IFOAM e no regulamento (CE) No. 834/2007 do Mercado Comum Europeu. Para mercados específicos deve-se consultar o IBD CERTIFICAÇÕES.

DIRETRIZES GERAIS

1. CONDIÇÕES PARA O USO DO SELO

- 1.1 A marca “Orgânico IBD”, bem como o adjetivo “biodinâmico” e suas flexões e derivações (em -a, -os, -as, -mente, etc.), são propriedades registradas da Associação Beneficente Tobias, que as administra através do IBD CERTIFICAÇÕES (IBD).
- 1.2 O uso do Selo de Qualidade “Orgânico IBD” depende de contrato assinado entre o produtor e o IBD, após apresentação de relatório de inspeção elaborado por um inspetor autorizado pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 1.3 Para tanto, o inspetor fará uma avaliação técnica, usando um questionário padrão. Deverá ainda receber análises do solo e dados tão completos quanto possíveis sobre o manejo anterior da propriedade. A confirmação da descontaminação da área a ser certificada será feita através de coleta de amostra de solo e análise em laboratórios credenciados. O Inspetor realizará pelo menos a cada 12 meses uma avaliação local. As visitas poderão ocorrer com aviso prévio de, pelo menos, doze horas, ou sem aviso prévio.
- 1.4 As visitas sem aviso prévio representarão 5% do total de visitas a serem realizadas no ano pelo IBD CERTIFICAÇÕES e serão sorteadas ou indicadas, quando necessárias.
 - 1.4.1 No caso de grupos, as visitas sem aviso prévio seguirão a mesma proporção de 5%. O número máximo a ser visitado sem aviso prévio será de cinco produtores, porém, no caso de grupos acima de 500 produtores serão visitados no máximo 1% do grupo.
- 1.5 O Apêndice XXI descreve os procedimentos básicos de certificação seguidos pelo IBD CERTIFICAÇÕES.

2. CONVERSÃO DE PROPRIEDADES

- 2.1 Entende-se por conversão o período necessário para se estabelecer um sistema produtivo viável e sustentável, econômico, ecológico e socialmente correto. Esse período deve ser suficiente para a descontaminação do solo dos resíduos de agrotóxicos. Entretanto, poderá ser insuficiente para melhorar a fertilidade do solo e restabelecer o balanço do ecossistema, mas é o período no qual todas as ações requeridas para alcançar estes objetivos são iniciadas.
 - 2.1.1 O período de conversão tem início com a completa interrupção das práticas de manejo convencionais (substâncias ou métodos não permitidos por este padrão), e sua duração exigida depende do padrão de certificação alvo (favor ver detalhes no Apêndice X). O período de conversão precisa ser verificado pelo IBD CERTIFICAÇÕES através de acompanhamento direto por inspeções ou por revisão documental, desde que haja registros suficientes sobre as práticas de manejo; em qualquer caso, o IBD CERTIFICAÇÕES não considerará datas anteriores à matrícula para certificação como data inicial de conversão, exceto pelas circunstâncias descritas no item 2.12, abaixo.

- 2.2** A conversão deverá se basear em um Plano de Conversão a ser apresentado por ocasião da primeira inspeção anual e revisado a cada ano.
- 2.3** O plano de manejo e conversão deve conter:
- histórico da área, culturas plantadas, adubos, manejo orgânico de pragas e doenças, manejo orgânico animal, procedimentos para processamento, envase e comercialização;
 - aspectos que deverão ser alterados durante o período de conversão.
- 2.4** Chama-se de Conversão Parcial quando apenas uma parte da propriedade for submetida ao processo de conversão.
- 2.4.1** Quando a conversão da propriedade for parcial - autorizada por cinco anos no máximo -, deve-se observar o seguinte para a área em questão:
- demarcação específica separada da área convencional;
 - facilidade de acesso para inspeção;
 - informações e dados de produção separados das informações relativas à área sob manejo convencional;
 - divisão de tarefas específica para o manejo orgânico entre o pessoal responsável pela área;
 - limpeza do maquinário utilizado na produção convencional, antes de utilizá-lo nas áreas orgânicas.
- 2.4.2** Quando houver conversão parcial de cultivo convencional para orgânico, a área escolhida deverá ser mantida durante todo o processo. Não deverá ocorrer mudança de área.
- 2.4.3** Durante o período de conversão para o sistema orgânico não será permitida a produção paralela de culturas anuais, ou seja, não será permitido realizar o mesmo cultivo com base na variedade mediante manejo convencional.
- 2.4.3.1** Excepcionalmente será permitida a produção paralela de culturas anuais no caso de se plantarem variedades diferentes em áreas distintas e demarcadas, com distintos sistemas de manejo.
- Nota:** Para certificação sob o Regulamento Europeu CEE 834/2007, as exceções para permissão de produção paralela de culturas anuais estão restritas aos seguintes casos:
- áreas para pesquisa ou educação agrícola;
 - áreas para produção de sementes e material de propagação;
 - áreas de pasto usadas exclusivamente para pastagem.
- 2.4.3.2** Para culturas perenes, será permitida produção paralela desde que as áreas não-orgânicas envolvidas estejam inseridas em um plano de conversão que esteja sendo cumprido pelo produtor, que preveja a conversão total da propriedade dentro de no máximo 5 anos e que tenha sido aprovado pelo IBD CERTIFICAÇÕES e desde que as considerações do item 2.4.1 sejam respeitadas. Nestes casos, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá requisitar

inspeções e análises adicionais, durante os períodos de crescimento vegetativo e colheita e nas unidades de processamento de produtos.

- 2.4.3.2.1** O produtor deverá ter procedimentos efetivos para separação da produção orgânica e não orgânica durante e após a colheita. Estas medidas devem ser previamente aprovadas pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 2.4.3.2.2** O produtor deve comunicar ao IBD, pelo menos 48 h antes da colheita, a data da colheita e a quantidade estimada.
- 2.4.3.2.3** O produtor deve comunicar ao IBD, logo após a colheita, as quantidades exatas de produto orgânico e não orgânico.
- 2.5** O equipamento de pulverização empregado em áreas sob manejo convencional não poderá ser utilizado em áreas em conversão ou certificadas.
- 2.6** O reconhecimento da qualidade “Orgânico IBD” acontecerá, via de regra, para culturas anuais e pastagens, somente quando as Diretrizes tiverem sido aplicadas por vinte e quatro meses antes do plantio da cultura a ser certificada, isto é, sempre antes do primeiro plantio a ser colhido como orgânico. Na certificação de culturas perenes, as Diretrizes deverão ser aplicadas por trinta e seis meses após a última aplicação de materiais proibidos (início do processo de conversão). Para maiores informações consulte o Apêndice X (para Mercado Interno os respectivos prazos de conversão são de doze meses para culturas anuais e dezoito meses para culturas perenes).
- 2.7** Caso o reconhecimento como orgânico não seja possível, o reconhecimento da qualidade “Orgânico IBD CERTIFICAÇÕES em Conversão” poderá ocorrer normalmente, nos seguintes casos: As culturas e produtos de origem vegetal em conversão poderão ser reconhecidos como “Produto em conversão para a agricultura orgânica”, desde que:
- estas Diretrizes tenham sido aplicadas por 12 meses antes da colheita da cultura a ser certificada; e,
 - as exigências do ponto 4.8 “Exigências de rotulagem específica para produtos de origem vegetal em conversão” sejam cumpridas. .
- 2.8** Deverá haver o acompanhamento de um inspetor autorizado. Este será responsável por comunicar ao IBD CERTIFICAÇÕES o início de acompanhamento de propriedade ou projeto.
- 2.9** O período de conversão de uma área não deverá ultrapassar cinco anos. O mesmo prazo é válido para a conversão da propriedade. Casos excepcionais serão avaliados pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 2.10** O período de conversão poderá ser estendido pelo IBD, tendo-se em vista o passado recente de manejo da propriedade.
- 2.11** As diretrizes para a conversão de animais estão descritas no Capítulo 9.

- 2.12** A validação de um período de conversão de uma propriedade, anterior ao período acompanhado pelo IBD, poderá ser considerada após avaliação e inspeção, com documentação comprobatória, considerando os seguintes pontos e abrangendo um período de pelo menos três anos:
- sistemas agrícolas utilizados por populações tradicionais (por exemplo, sistemas de produção que não utilizam produtos proibidos), desde que não tenham sido utilizadas substâncias proibidas pelo período mínimo mencionado em 2.12. Esta confirmação deverá considerar também o histórico da região onde estiver localizada a propriedade;
 - incorporação, mediante autorização pelo IBD, de pastagens onde não foram usados produtos proibidos, desde que não tenham sido utilizadas substâncias proibidas pelo período mínimo mencionado em 2.12;
 - incorporação de novas áreas (áreas limpas) mediante autorização do IBD CERTIFICAÇÕES. A abertura de áreas novas deverá estar de acordo com a Legislação Ambiental e Florestal, com autorização de autoridades competentes (para maiores detalhes vide Apêndice XII, item 1.2.2);
 - mediante autorização pelo IBD, sistemas agrícolas desenvolvidos em áreas de interesse ecológico, pertencentes a programas conduzidos por pessoas privadas ou estatais, desde que esteja adequadamente documentado que não tenham sido utilizadas substâncias proibidas pelo período mínimo mencionado em 2.12;
 - pontos não previstos nos itens acima serão estudados pelo IBD;
 - com base na análise dos documentos apresentados e com base no relatório de inspeção, a redução do período de conversão será efetivada de acordo com períodos de redução definidos pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 2.13** As áreas ou unidades que produzam, processem ou exportem produtos orgânicos deverão estar claramente separadas de outras que manuseiem produtos convencionais. No caso de haver uma unidade de produção, processamento ou exportação de produtos convencionais na mesma área será requerida uma descrição do processo de produção, processamento e armazenamento.
- 2.13.1** O inspetor deverá ter condição de identificar as áreas de produção, processamento e armazenamento e outras que pertençam à unidade orgânica de produção apenas com a ajuda dos documentos de inspeção.
- 2.13.2** É proibido o armazenamento na unidade de produção orgânica de insumos não autorizados nestas Diretrizes.
- 2.13.3** As culturas de plantas da mesma variedade nas unidades orgânicas, orgânicas em conversão e convencionais de uma propriedade serão permitidas apenas conforme as condições mencionadas no item 2.4.1 destas Diretrizes.
- 2.13.4** O encarregado da propriedade ou unidade produtiva deverá informar ao IBD CERTIFICAÇÕES a época de colheita com três semanas de antecedência.
- 2.14** No caso de uma unidade de processamento processar produtos orgânicos e convencionais, o processamento dos produtos orgânicos deverá ser realizado de forma totalmente isolada do processamento dos produtos convencionais no espaço e/ou no tempo.

3. RECONHECIMENTO PARA USO DO SELO

- 3.1** O reconhecimento para uso do Selo pode ocorrer em seqüência, isto é, um produto agrícola após o outro, em função da rotação cultural dos diferentes campos de cultivo. Também a manutenção do reconhecimento baseia-se no manejo da propriedade como um todo. Eventuais conversões parciais necessitam da anuência do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 3.2** Grupos de propriedades poderão ser reconhecidos como um organismo agrícola, desde que efetivamente o constituam, que possuam estrutura administrativa compatível e que tenham recebido inspeção.
- 3.3** O reconhecimento dos produtos também levará em conta a experiência anterior do agricultor no sistema de trabalho orgânico.
- 3.4** Caso seja necessário utilizar serviços de terceiros, quer na produção, beneficiamento ou armazenagem, estes deverão ser informados sobre os padrões de qualidade exigidos e de que são passíveis de vistoria pelo inspetor. Seus serviços deverão ser contratados por escrito, e o contrato deverá ser submetido à apreciação do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 3.5** Em cada contrato de certificação com o IBD CERTIFICAÇÕES será definida uma taxa de certificação de produtores, beneficiadores, comerciantes, de acordo com os critérios de cobrança estipulados pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 3.6** O reconhecimento terá validade de um ano. A revalidação não será automática e exigirá nova assinatura de contrato de ambas as partes, após visita e relatório do inspetor. Será exigida ainda declaração por escrito sobre as mudanças efetuadas no ano, assinada pelo administrador da propriedade.
- 3.7** Casos não previstos nos itens anteriores serão estudados pelo IBD CERTIFICAÇÕES.

4. IDENTIFICAÇÃO DE EMBALAGENS E ROTULAGEM

- 4.1** Todos os rótulos e embalagens de produtos certificados pelo IBD CERTIFICAÇÕES deverão ser submetidos à aprovação prévia do IBD CERTIFICAÇÕES antes de sua exposição a público, seja para comercialização, seja para teste, pois estes devem:
- atender à legislação vigente do país de consumo do produto, no que se refere às informações obrigatórias que devem constar das embalagens, identificando os produtos provenientes da agricultura orgânica;
 - estampar, de forma clara, o nome e o endereço dos responsáveis legais pelo produto, bem como a forma de obter informações adicionais e de atendimento ao consumidor para comentários, sugestões e reclamações;
 - utilizar o selo “Orgânico IBD” com o termo “Produto Orgânico Certificado” ou “Produzido com produtos orgânicos” ou similares, conforme indicado nos itens abaixo;

- d) listar claramente, em ordem de composição percentual, todos os produtos certificados pelo IBD, todos os ingredientes não certificados, todos os aditivos ou auxiliares de processamento utilizados bem como os métodos utilizados no processamento do alimento em questão;
- e) utilizar, para efeito de cálculo de porcentagem da composição, o peso relativo a cada matéria prima utilizada, dividido pelo peso líquido do produto final processado, excluindo destes cálculos a água e o sal adicionados ao produto. Se necessário, os valores poderão ser arredondados para o número percentual inteiro inferior;
- f) identificar, de maneira geral, as ervas e/ou temperos quando estes constituírem menos de 2% da composição;
- g) informar, junto ao Selo IBD, o código da fazenda, associação ou empresa.

4.2 Somente poderão utilizar o selo “IBD CERTIFICAÇÕES Orgânico” em suas embalagens os produtos que contiverem, no mínimo, 95% de ingredientes de origem agropecuária orgânicos certificados.

4.3 Possuem condições especiais de rotulagem os produtos que utilizem em sua composição entre 95% e 70% de matérias primas orgânicas, no mínimo. Estes produtos poderão ter impresso no rótulo principal a frase “feito com ingredientes orgânicos”, indicando claramente os produtos certificados pelo IBD, com letras que devem ter a mesma fonte, cor e tamanho que as demais indicações da lista, além das condições indicadas nos itens anteriores, observando-se que:

- a) não deverá haver mais que três produtos orgânicos listados;
- b) não deverá haver o mesmo produto na condição orgânica e não-orgânica;
- c) o uso do selo IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser restrito à lista de matérias primas certificadas, de forma clara e exclusiva, de forma a não proporcionar erros interpretativos quanto à certificação do produto e das outras matérias primas;
- d) todos os aditivos e adjuvantes devem estar em conformidade com o Apêndice V.

Observação: esta classificação não se aplica para a Comunidade Européia, não sendo reconhecida pelo regulamento CE (No.) 834/2007.

4.4 Produtos que possuam entre 70% e 50% de matéria prima orgânica não poderão ter impresso em suas embalagens o termo “orgânico” ou similar, nem o selo “IBD CERTIFICAÇÕES Orgânico”. Apenas a expressão “produto orgânico certificado pelo IBD” poderá ser apresentada junto aos ingredientes certificados.

Observação: esta classificação não se aplica para a Comunidade Européia, não sendo reconhecida pelo regulamento CE (No.) 834/2007.

4.5 Casos não previstos nos itens anteriores serão estudados pelo IBD CERTIFICAÇÕES.

4.6 Os alimentos orgânicos não poderão ser rotulados como livres de transgênicos.

4.7 Produtos convencionais não poderão ser acondicionados em embalagens (inclusive sacaria) que possuam a identificação de “produtos orgânicos”.

4.8 Rotulagem para a Comunidade Européia (em conformidade com o artigo 23º do Regulamento 834/2007)

Na rotulagem e apresentação de produtos agrícolas vivos ou não processados, só poderão ser utilizados termos referentes à produção orgânica se todos os ingredientes desse produto tiverem sido produzidos em conformidade com os requisitos estabelecidos no regulamento europeu.

Na rotulagem e apresentação de alimentos processados, podem ser usados termos referentes à produção orgânica:

- a) No rótulo principal ou no nome do produto (denominação de venda), desde que:
 - i) O alimento processado esteja em conformidade com o artigo 19º do Regulamento CE 834/2007 ;
 - ii) Pelo menos 95 %, em peso, dos seus ingredientes de origem agrícola sejam orgânicos;
- b) Apenas na lista dos ingredientes, desde que o alimento processado esteja em conformidade com o item 1 do artigo 19º e com as alíneas a), b) e d) do item 2 desse mesmo artigo;
- c) Na lista dos ingredientes e no mesmo campo visual da denominação de venda, desde que:
 - i) O principal ingrediente seja um produto de caça ou pesca;
 - ii) Contenha outros ingredientes de origem agrícola, todos eles orgânicos;
 - iii) O alimento esteja em conformidade com o item 1 do artigo 19º e as alíneas a), b) e d) do item 2 desse mesmo artigo.

A lista dos ingredientes deve indicar quais são os ingredientes orgânicos.

Quando se aplicam os casos b) e c), descritos acima neste mesmo item, qualquer termo referente à produção orgânica somente pode se referir aos ingredientes orgânicos e a lista dos ingredientes deve incluir uma indicação da porcentagem total de ingredientes orgânicos em relação à quantidade total de ingredientes de origem agrícola.

Os termos referentes à produção orgânica e a indicação da porcentagem de ingredientes orgânicos devem figurar com a mesma cor, tamanho e tipo de letra que as demais indicações na lista dos ingredientes.

Os termos referentes à produção orgânica não podem ser utilizados para nenhum produto em cuja rotulagem ou apresentação indique ou deva indicar que contém OGM, é constituído por OGM ou foi obtido a partir de OGM.

4.8.1 Exigências de Rotulagem Específicas para a CE, para Produtos de origem vegetal em Conversão (em conformidade com o artigo 62º do Regulamento 899/2008)

Os produtos de origem vegetal em conversão podem apresentar a indicação «produto em conversão para a agricultura orgânica», desde que:

- a) Tenha sido verificado um período de conversão de, pelo menos, 12 meses antes da colheita;

- b) Essa indicação figure numa cor, num tamanho e num estilo de caracteres que não sejam mais destacados do que a denominação de venda do produto, devendo ser utilizados caracteres do mesmo tamanho para toda a indicação;
- c) O produto contenha apenas um ingrediente vegetal de origem agrícola;
- d) A indicação esteja ligada ao número de código da certificadora credenciada.

5. ESTRUTURAÇÃO GERAL DA PROPRIEDADE COMO ORGANISMO AGRÍCOLA

- 5.1** De acordo com os princípios da agricultura orgânica, cada fazenda, sítio, propriedade ou unidade agrícola deve ser, tanto quanto possível, um organismo onde as diferentes atividades se complementem e se apoiem mutuamente. O ponto-chave para tal agricultura é o uso de uma adubação que vivifique o solo, elevando-o e/ou mantendo-o na condição de organismo vivo e fértil. Sendo o esterco um elemento essencial na adubação orgânica, a criação de animais deverá ser sempre que possível parte do empreendimento agrícola, assim como a produção de forragens para alimentá-los. Os restos de cultura provenientes de colheitas, reciclagem e regeneração também são elementos utilizados na adubação orgânica.
- 5.2** O conceito de organismo agrícola pressupõe diversidade de culturas. Tanto pelos princípios do Curso Agrícola de Rudolf Steiner como pelos da ecologia não existe qualquer possibilidade de monocultura biodinâmica ou orgânica. A diversidade é, portanto, um fator indispensável à propriedade que pleitear o uso dos selos em questão. Tal diversidade poderá ser obtida por inúmeros meios (consorciação, rotação, arborização etc.) e sua realização será diferente em cada empreendimento.
- 5.3** Do mesmo modo, é indispensável que a propriedade orgânica adote procedimentos corretos quanto à proteção e à conservação do solo. O número de animais na propriedade deve ser adequado para não conduzir a uma degradação do solo. Além disso, o manejo adotado para qualquer cultura ou criação animal deve garantir que o solo permaneça coberto por vegetação durante a maior parte do ano.
 - 5.3.1** Além da proteção do solo, os recursos hídricos deverão ser cuidados para que não haja depredação e exploração excessiva. A qualidade da água deverá ser preservada. Quando possível, a água da chuva deverá ser reciclada e o uso geral da água deverá ser monitorado.
 - 5.3.2** Todo lixo existente ou produzido na propriedade deverá ser destinado a locais adequados para tal, de maneira que se possa evitar a contaminação do meio ambiente.
- 5.4** As áreas limítrofes com propriedades convencionais deverão estar bem demarcadas e seguir o seguinte critério de distanciamento da propriedade certificada, para evitar o risco potencial de contaminação:
 - a) zonas limítrofes que tenham barreira física vegetal (quebra vento) e com pulverização costal ou mecanizada. Distância mínima: 10 metros. Estas distâncias deverão ser avaliadas e aprovadas caso a caso pelo inspetor;

- b) zonas limítrofes sem barreira física vegetal (quebra vento) e com pulverização costal ou mecanizada. Distância mínima: 20 metros. Estas distâncias deverão ser avaliadas e aprovadas caso a caso pelo inspetor;
- c) zonas limítrofes com pulverização aérea. Distância mínima: 100 metros. Estas distâncias deverão ser avaliadas e aprovadas caso a caso pelo inspetor.

5.5 O conceito “ecológico” inclui necessariamente os aspectos humanos. A Agricultura Orgânica deve estar de acordo com os critérios definidos pela IFOAM: “uma agricultura ecologicamente sustentável, economicamente viável e socialmente justa”. Portanto, para que uma empresa ou propriedade possa ser reconhecida como orgânica, deve ter como meta não apenas a satisfação de objetivos econômicos, mas responder a necessidades da sociedade em pelo menos três pontos:

- a) a oferta de produtos saudáveis;
- b) o cuidado com a terra e demais recursos naturais;
- c) a oportunidade de desenvolvimento humano a todos os envolvidos com o trabalho na empresa.

5.6 Todas as questões humanas devem estar em conformidade com o Apêndice XXII – Aspectos Sociais.

5.7 Todas as questões relativas ao meio ambiente devem estar em conformidade com o Apêndice XII – Aspectos Ambientais.

6. ADUBAÇÃO

6.1 O meio fundamental para fertilizar o solo é a adubação orgânica (esterco animal e restos vegetais) e, conforme a necessidade, pode-se utilizar complementos minerais (rochas moídas).

6.2 Em regiões tropicais, na maioria dos casos, exige-se complementação mineral. Observe-se, porém, o seguinte:

6.2.1 Mineral não significa sintético e somente será autorizado o uso de minerais naturais (rochas moídas, terras, etc.) como fosfato de rocha, calcário, pó de basalto, gesso agrícola, etc. conforme Apêndice I.

6.2.2 Tais complementos minerais deverão ser usados de acordo com as necessidades locais e devem ser mantidas provas documentais (ex. análises) que justificam o uso dos produtos conforme Apêndice I.

6.2.3 O ideal é que esses minerais sejam vitalizados ou integrados nos ciclos vivos. Para isso, deverão passar pelo processo de compostagem ou fermentação (no caso de esterco líquido ou chorume) junto com restos vegetais e/ou esterco, ou outro processo equivalente, até sua estabilização biológica.

- 6.2.4** Os compostos sintéticos de nitrogênio serão excluídos (assim como salitre do Chile, uréia, etc.) de todo e qualquer uso.
- 6.3** A obtenção do Selo de Qualidade Orgânica não é possibilitada somente pela complementação mineral de forma isolada. É indispensável a utilização de adubação orgânica, em pelo menos uma das formas a seguir (o uso de diversas formas é, sem dúvida, um procedimento desejável):
- a) o esterco de animais de criação (com destaque para o esterco bovino, por suas qualidades especiais), compostado ou em forma de esterco de curral (“cama”);
 - b) esterco líquido ou chorume, sempre que possível tratado e bioestabilizado;
 - c) composto de restos vegetais (incluindo ou não esterco animal);
 - d) composto em lâmina, ou seja, material vegetal reciclado sobre o próprio campo, como adubação verde, cobertura morta, etc.
- 6.4** O uso de materiais orgânicos de adubação comprados fora da fazenda (fertilizantes comerciais orgânicos, palha, esterco de aves e suínos, etc.) ficará subordinado às seguintes condições:
- 6.4.1** A aplicação complementar de adubos orgânicos ou minerais naturais só pode ser efetuada na medida em que não for possível uma nutrição adequada dos vegetais ou o condicionamento dos solos recorrendo aos meios referidos no item 6.3.
- 6.4.2** Os materiais deverão ser comprovadamente isentos de contaminação por resíduos nocivos, especialmente de agrotóxicos e metais pesados (vide item 6.5 e Apêndice I).
- 6.4.3** A quantidade de nitrogênio levada a uma cultura pelo uso de tais adubos não poderá ser maior que a aplicada com o uso de composto, esterco de curral (sólido ou líquido) ou adubo verde produzidos na propriedade, alguns dos quais deverão estar sempre presentes, pois respondem pela qualidade característica dos produtos orgânicos. Maiores quantidades serão toleradas com acompanhamento do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 6.4.3.1** A aplicação de esterco animal está condicionada ao limite de 170 kg de N/ha/ano para culturas perenes e anuais. Poderão ser concedidas exceções a partir da apresentação de uma justificativa técnica. As hortaliças, por terem um ciclo curto e vários cultivos ao longo do ano, não têm limite estipulado, entretanto deverá ser apresentada uma justificativa técnica para a quantidade aplicada, incluindo análise química do solo e/ou análise foliar recente.
- 6.4.4** Será expressamente vedado o uso de fertilizantes à base de fezes humanas, lixo urbano ou de esgoto exceto, eventualmente, em projetos não alimentares (florestais, decorativos, etc.), com acompanhamento do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 6.5** Estercos de aves (cama de frango ou esterco puro) e de suínos, originados de criação agroindustrial convencional (manejo intensivo) localizada na fazenda em certificação, ou originados de áreas de terceiros, somente poderão ser utilizados se forem previamente compostados ou fermentados via biofertilizante. A porcentagem de esterco a ser utilizada no composto ou biofertilizante deverá ser definida a partir de justificativa técnica, considerando-se os demais insumos a serem utilizados em seu preparo. O esterco proveniente de criações caracterizadas como extensivas ou semi-intensivas (máximo de 2

unidades de animais/ha, suínos e aves de corte com acesso ao pasto, aves poedeiras não confinadas em gaiola) poderá ser utilizado sem a necessidade de uma prévia compostagem, bastando estar curtido. O uso de esterco de forma não autorizada deverá ser previamente aprovado pelo IBD CERTIFICAÇÕES. (Vide Tabela 1).

Tabela 1: Tipos de insumo e condições para utilização

Tipo de Insumo	Condições específicas	Condições gerais
1. Esterco de curral ou cama de curral s/compostagem	Estercos ou camas de curral provenientes de propriedades convencionais: o uso sem compostagem ou curtido somente será permitido se a criação for semi-intensiva ou extensiva. Exceções poderão ser concedidas pela gerência de certificação do IBD CERTIFICAÇÕES mediante justificativa técnica.	A necessidade de uso deverá ser justificada junto à certificadora.
2. Esterco de curral curtido e cama de frango curtida	Esterco proveniente de propriedades convencionais com manejo intensivo (agroindustrial): o uso somente será permitido se este for compostado ou fermentado via chorume/biofertilizante e caso haja área de produção agrícola na propriedade de origem.	Deverá ser informado o tipo e a origem dos animais.
3. Composto de esterco animais incluindo esterco de aves, cama de frango e/ou esterco de curral compostado		Poderá ser utilizado desde que proveniente de propriedades orgânicas ou em processo de conversão.
4. Chorume e excrementos líquidos ou compostos líquidos		O limite para aplicação do insumo está condicionado à quantidade de Nitrogênio permitida, estipulada em 170 kg/ha/ano pelas normas da CEE. Exceções poderão ser concedidas pela gerência de certificação do IBD CERTIFICAÇÕES mediante justificativa técnica.

- 6.5.1** O uso de esterco proveniente de criações convencionais será permitido desde que não tenha sofrido aplicações de agrotóxicos, independentemente de ser ou não compostado. Para cama de frango, a maravalha utilizada não poderá sofrer tratamento químico proibido nestas diretrizes. Para adquirir esterco e serragem de origem não conhecida o fornecedor deverá encaminhar declaração ao IBD CERTIFICAÇÕES se comprometendo a não aplicar/utilizar diretamente sobre a matéria-prima produtos proibidos de acordo com estas diretrizes. Em caso de dúvida quanto à origem dos componentes utilizados, será feita uma coleta do material para rastreio de pesticidas.

- 6.5.2** A aplicação de cama de frango ou de suínos poderá ser feita através da compostagem laminar ou por meio de pilha de composto ou biofertilizante. No entanto, a prática da compostagem laminar fica condicionada aos itens da diretriz 6.5.1. Para que ocorra a compostagem laminar o esterco deverá estar curtido. Não é permitida a aplicação de esterco verde. A incorporação deverá ser feita conjuntamente com material verde e o intervalo da incorporação até o plantio subsequente deverá ser estipulado no plano de manejo da propriedade a ser avaliado pela gerência do IBD CERTIFICAÇÕES. No plano de manejo deverá ser especificado o material utilizado como cobertura, a procedência, a quantidade de palha e de esterco.

Observação: Define-se como compostagem laminar a compostagem feita diretamente no local de plantio, onde se incorpora esterco juntamente com material verde existente no local (adubos verdes ou plantas espontâneas).

- 6.5.3** O composto deverá ser feito em local específico para este fim.
- 6.6** Toda e qualquer aquisição fora da fazenda, de material para adubação e manejo, seja de origem orgânica ou mineral, deverá ser autorizada, antes do uso, pelo IBD CERTIFICAÇÕES. Os estercos e materiais comprados que estejam sob suspeita de contaminação por agrotóxicos deverão ser fermentados/compostados e deverão ser livres de resíduos de agrotóxicos e metais pesados, conforme os índices para metais pesados indicados no Apêndice I. Em caso de necessidade de utilizar produtos duvidosos e não autorizados nestas Diretrizes, o IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser notificado com antecedência e o caso será estudado em conjunto. O uso de substâncias não autorizadas pelo IBD CERTIFICAÇÕES resultará na perda da certificação por um período de dois anos, salvo autorização prévia.
- 6.7** O uso de aditivos nos adubos orgânicos restringe-se somente a substâncias permitidas citadas no Apêndice I. Sendo assim, o uso de adubos minerais sintéticos (como salitre do Chile e uréia) e o uso de adubo mineral parcialmente solubilizado é proibido. Neste sentido, bactérias e fungos modificados pela engenharia genética ou outros produtos transgênicos também são proibidos para uso como adubo.
- 6.8** Adubos formulados deverão conter somente substâncias indicadas no Apêndice I. Outros componentes da fórmula deverão atender obrigatoriamente aos critérios estabelecidos na Diretriz para o Programa de Aprovação de Insumos IBD.

7. CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS, REGULADORES DE CRESCIMENTO E CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO

- 7.1** Entre as principais razões da suscetibilidade a pragas e doenças estão a monocultura e a disponibilidade excessiva de nutrientes em solução, especialmente o nitrogênio. O manejo orgânico elimina naturalmente essas condições e proporciona ao organismo agrícola grande resistência aos ataques de fungos, bactérias, vírus e pragas. A saúde do organismo agrícola como um todo é, portanto, a principal resposta ao problema das pragas e doenças.

- 7.1.1** Para reduzir a suscetibilidade a pragas e doenças, os produtores devem utilizar sementes e materiais de propagação de boa qualidade e de variedades apropriadas para as condições locais.
- 7.2** Não será permitido o uso de quaisquer produtos ou métodos, sintéticos ou não (como inseticidas, fungicidas, herbicidas, irradiação etc.) que não estejam listados como permitidos no Apêndice II destas Diretrizes ("Métodos e Agentes Permitidos na Produção Vegetal e Animal e na Limpeza de Instalações e Equipamentos"). O uso é vedado tanto no combate como na prevenção de pragas, doenças ou ervas invasoras, assim como na armazenagem dos produtos. Para o uso de substâncias não permitidas por estas Diretrizes deverá haver prévia notificação, para avaliação pelo IBD CERTIFICAÇÕES, conforme a Diretriz para o Programa de Aprovação de Insumos IBD.
- 7.2.1** No caso de a unidade encontrar-se em Conversão Parcial, os produtos proibidos para a agricultura orgânica deverão ser armazenados da seguinte forma:
- a) totalmente separados em instalações diferentes dos insumos orgânicos e perfeitamente identificados;
 - b) fora da área de produção orgânica.
- 7.2.2** Quando substâncias, exceto feromônios, são usadas em armadilhas, estas armadilhas devem impedir que as substâncias sejam liberadas para o ambiente e entrem em contato direto com a cultura ou produto orgânico. Após o uso, as armadilhas devem ser recolhidas e descartadas de forma segura.
- 7.3** (eliminado).
- 7.4** No caso do surgimento de ataques e infestações fortes (inclusive na armazenagem), qualquer medida de emergência que ultrapasse as sugeridas nestas Diretrizes deverá ser imediatamente comunicada ao IBD CERTIFICAÇÕES. Sugere-se que o estudo dessas medidas seja feito já em conjunto com o IBD, buscando minimizar a amplitude e profundidade do seu impacto. Sobre os produtos permitidos, vide Apêndice II.
- 7.5** A aplicação de agrotóxicos sintéticos (como fungicidas, inseticidas etc.) em uma determinada área levará ao descredenciamento, por dois anos, dos produtos de lá oriundos. A forragem produzida em tal campo e destinada à produção de alimentos de origem animal será considerada forragem comprada.
- 7.6** Os casos de contaminação por agrotóxicos devido ao deslocamento por vento, à enurrada ou mesmo a pulverizações acidentais deverão receber atenção especial. Se forem encontrados resíduos de agrotóxicos em análises de rotina, o descredenciamento será imediato, até que sejam apuradas as causas. A re-certificação poderá ocorrer posteriormente se for justificável.
- 7.6.1** Caso haja suspeita de contaminação, por qualquer forma ou meio, será realizada uma amostragem de solo, água ou produto para análise de resíduos do contaminante potencial, em laboratório credenciado.

- 7.7** Serão permitidos o controle térmico de invasores e os métodos físicos para pragas, doenças e manejo de invasores. A esterilização térmica dos solos para combater pragas e doenças é restrita às circunstâncias onde não poderá realizar-se uma rotação adequada ou renovação do solo. Para tal, deverá ser solicitada uma autorização específica ao IBD CERTIFICAÇÕES.
- 7.8** O uso de reguladores de crescimento sintéticos é proibido.
- 7.9** Para coberturas de proteção de estruturas, coberturas plásticas de palha, podas, redes contra insetos e embalagem de silagem, apenas produtos à base de polietileno, polipropileno ou de outros policarbonatos serão permitidos. Estes deverão ser removidos do solo após o uso e não deverão ser queimados na área da propriedade. É proibido o uso de produtos à base de policloreto.
- 7.10** Todos os sistemas de produção orgânica deverão incluir em seu Plano de Manejo, processos e/ou mecanismos positivos capazes de controlar pragas, doenças e invasores significativos, sob circunstâncias normais de manejo.

8. MUDAS E SEMENTES

- 8.1** As mudas e sementes (inclusive de hortaliças e verduras) deverão ser de origem orgânica e/ou biodinâmica. Caso isto seja impossível ou desrespeite leis estaduais e federais vigentes, o IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser informado previamente. Exceções poderão ser analisadas pelo IBD, no caso da não disponibilidade de material orgânico verificada pelo produtor e autorizações poderão ser concedidas pelo período máximo de um ano.
- 8.2** É proibida a utilização de sementes, mudas ou material vegetativo com tratamento químico. Caso isto seja impossível no caso de hortaliças e verduras ou desrespeite leis estaduais e federais vigentes, o IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser informado previamente: se o produtor comprovar a não disponibilidade de material sem tratamento, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá avaliar o caso e conceder uma autorização excepcional, com validade máxima de um ano. Porém, não serão concedidas exceções para o padrão europeu CE 834/2007.
- 8.3** É proibido o uso de sementes oriundas de engenharia genética.
- 8.4** Embora não sendo uma condição dentro das Diretrizes, sugere-se ao agricultor que:
- a) participe da recuperação de variedades locais ou tradicionais hoje ameaçadas;
 - b) dê maior atenção à produção de sementes orgânicas e/ou biodinâmicas, hoje insuficientes em todo o mundo.
- 8.5** Para serem certificados como orgânicos, materiais de propagação vegetal e sementes devem ter sido propagados sob manejo orgânico durante o período de uma geração, no caso de culturas anuais ou, no caso de culturas perenes, por dois períodos vegetativos, desde que este período não seja inferior a 12 meses.

9. CRIAÇÃO ANIMAL E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

9.1 Princípios gerais

- 9.1.1** O manejo de animais deve ser considerado como parte integrada de um organismo agropecuário diversificado.
- 9.1.2** A criação animal deve contribuir para cobrir a demanda de adubo animal da atividade agrícola da propriedade, criando uma relação solo-planta-animal de reciclagem. Neste conceito é desejável que uma criação animal não exceda a capacidade de suporte da pastagem. Caso contrário é desejável que os alimentos utilizados provenham de outras propriedades certificadas. O ideal é que haja sustentabilidade entre a produção animal e a produção de seus alimentos.
- 9.1.3** Na combinação do uso de leguminosas, forragens e esterco, cria-se uma relação entre agricultura e pecuária que permitirá sistemas de pastagem e agricultura favoráveis à conservação e melhoria da fertilidade do solo a longo prazo.
- 9.1.4** O manejo da criação deve levar em consideração o comportamento natural do animal.
- 9.1.5** Em relação ao uso de medicamentos, consulte o item 9.8 e o Apêndice IV.
- 9.1.6** As espécies e raças de animais escolhidas deverão estar adaptadas às condições locais.

9.2 Conversão

Para o reconhecimento de produtos de origem animal (leite, laticínios, carne e derivados) destinados à comercialização com o Selo “Orgânico IBD”, deverá ser observado o seguinte:

- 9.2.1** Pastagens e forragens: deverão ser convertidos de acordo com as diretrizes para plantas especificadas no Capítulo 2. Áreas de pastagem poderão ter período de conversão reduzido para doze meses se, em período de pelo menos três anos anteriores (a ser provado com documentação e análises), não se utilizou nenhuma substância proibida por estas Diretrizes.
- 9.2.2** Os animais pré-existentes na propriedade e suas crias poderão passar por conversão simultânea à da fazenda, desde que os seguintes períodos de conversão mínimos e contínuos sejam respeitados, conforme cada tipo de animal.
- a) quaisquer animais para corte deverão passar no mínimo:
 - i) para o padrão EC 2091/92: dois anos (24 meses) sob manejo orgânico;
 - ii) para o padrão IFOAM: um ano (12 meses) sob manejo orgânico;
 - b) quaisquer animais para produção de leite deverão passar no mínimo seis meses sob manejo orgânico;
 - c) galinhas poedeiras deverão passar no mínimo 42 dias sob manejo orgânico.

9.2.3 Propriedades que estão se convertendo para o sistema orgânico e desejam iniciar a atividade de pecuária, poderão comprar animais de qualquer origem que ainda não seja certificada orgânica e convertê-los simultaneamente às áreas de produção de forragem, pastagem, respeitando todas as exigências para períodos de conversão, tanto para as terras quanto para os animais. No entanto, quaisquer animais comprados após o período de conversão das terras ficam sujeitos às exigências do item 9.3.2.

9.3 Origem dos animais

9.3.1 O estabelecimento de rebanho autóctone adaptado ao sistema orgânico de produção no organismo agrícola, deverá ser visto como o ideal a ser buscado. Transplantes de embriões e o uso de animais geneticamente modificados através de engenharia genética são proibidos.

9.3.2 Os animais devem ser originários de unidades de produção orgânica. Quando não existirem animais orgânicos disponíveis, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá autorizar a compra de animais convencionais para certificação como orgânico, obedecendo aos seguintes limites de idade:

- a) frangos para carne: dois dias
- b) leitões: até seis semanas e após o desmame
- c) galinhas poedeiras: dezoito semanas
- d) outras aves: duas semanas
- e) bezerras para leite: apenas bezerras com idade inferior a oito meses e após desmama natural, desde que tenham recebido uma dieta composta principalmente de leite integral.

Nota: para o padrão IFOAM, as bezerras leiteiras de origem não-orgânica não poderão ser compradas com idade superior a 4 semanas, e para o padrão europeu o limite máximo de idade é de 6 meses; em qualquer caso, a dieta das bezerras deve ter consistido principalmente de leite integral.

Regra geral: equinos e gado não-leiteiro devem ser manejados organicamente desde o nascimento. A partir de 1º de janeiro de 2009 todos os bezerros deverão ser de origem orgânica.

Exceção: para certificação pelo programa Orgânico Lei Brasileira 10.831 (mercado interno – LB), bezerros desmamados/garrotes com no máximo 12 meses podem ser originados de unidades convencionais desde que fiquem 2/3 da vida sob manejo orgânico.

9.3.3 Os bezerros de corte adquiridos de outras propriedades deverão ter nascido em áreas certificadas orgânicas ou de matrizes que tenham sido introduzidas no sistema orgânico, pelo menos três meses antes do nascimento dos bezerros.

9.3.4 A compra de animais para renovação de rebanho (matrizes) será autorizada até no máximo 10% do rebanho para bovinos, caprinos, equinos e suínos. Porcentagens maiores serão autorizadas conforme o caso quando ocorrer catástrofe climática, expansão de lotes, introdução de um tipo diferente de manejo.

9.3.5 A aquisição de gado de corte destinado para engorda poderá exceder a porcentagem acima mencionada, desde que atendidas as exigências do item 9.3.2.

9.4 Manejo

9.4.1 Em toda criação animal, deve-se considerar as necessidades de cada espécie em relação a espaço, movimentação, aeração, proteção contra o excesso de luz solar direta, acesso a água e forragem, padrões de comportamento e tamanho de rebanho/área. Para mais detalhes veja item 9.4.3 e a Tabela 3.

9.4.2 Para aves que demandem luz artificial, a extensão de iluminação artificial prolongada será decidida, caso a caso, com base na latitude, variedades e condição de saúde dos animais.

9.4.3 Qualquer animal sempre deve ter acesso a áreas abertas (exteriores, para exercícios), mesmo quando temporariamente confinado. Superfícies mínimas interiores, exteriores e outras características do alojamento para as diferentes espécies e tipos de produção estão descritas nas Tabelas 2 e 3.

9.4.3.1 Animais herbívoros devem ter sempre acesso a áreas de pasto.

9.4.4 É proibido superadubar as pastagens colocando excesso de animais antes do início do processo de certificação, com a finalidade de aumentar-se a produção de massa verde.

9.4.5 Luz natural suficiente, de acordo com as necessidades dos animais, é necessária em qualquer estrutura de criação, bem como a proteção contra temperaturas excessivas, luz solar, vento e chuva. As instalações deverão permitir regulação de arrefecimento, ventilação, minimização de poeira, temperatura, umidade e concentração de gases.

9.4.6 Os coelhos e suínos não deverão ser mantidos em gaiolas e deverão ser usados materiais naturais como leito.

9.4.7 Não deverão ser utilizados materiais de construção ou equipamentos de produção que afetem a saúde humana ou a dos animais.

9.4.8 Mutilações somente serão permitidas para mochação em animais jovens. Castrações também somente serão permitidas em animais jovens. Outros tipos de mutilações, como cortes de bico de aves, asas, dentes, orelha e rabo são proibidos.

9.4.9 As aves não deverão ser manejadas em gaiolas, e não serão aceitos sistemas de manejo de animais sem área de exercício ou pastagem.

9.4.10 É proibido o uso de gaiolas para maternidade, no caso de criação de suínos. Os projetos que fizerem uso destas estruturas deverão entrar em contato com o IBD, a fim de que possam ser decididos, caso a caso, os prazos para adequação das instalações.

9.4.11 As áreas de pastagem deverão ser manejadas de maneira a permitir uma rotação que viabilize a sua recuperação.

- 9.4.12** Os bezerros deverão ser manejados em sistemas que se baseiam em leite integral orgânico ou biodinâmico. Em casos de emergência outras fontes alternativas, como leite não orgânico ou substituto de leite, poderão ser usadas, desde que não contenham antibióticos ou aditivos sintéticos. O uso de meios alternativos deverá ser autorizado pela Certificadora (IBD).
- 9.4.13** Os animais de criação deverão ser protegidos contra predadores e feras.
- 9.4.14** A reprodução dos animais deverá ser natural. Inseminação artificial é permitida. Transplante de embriões e clonagem é proibido.
- 9.4.15** A amarração dos animais é proibida, salvo para ordenha, manejos específicos de sanidade ou para animais perigosos.
- 9.4.16** Bezerros, animais jovens ou adultos, bem como outras categorias de rebanhos não deverão ser mantidos isolados dos outros, após duas semanas do nascimento. O IBD CERTIFICAÇÕES poderá, excepcionalmente, permitir para machos, animais doentes ou próximos de dar à luz.
- 9.4.17** O desmame será feito em animais jovens após o fornecimento de leite materno ou leite orgânico de sua própria espécie, dentro de um prazo que leve em conta o comportamento animal relevante da espécie.
- Exceções:** se não houver disponibilidade de leite orgânico, poderá ser fornecido leite não-orgânico. Substitutos de leite somente poderão ser usados em situações de emergência e desde que não contenham antibióticos, aditivos sintéticos ou produtos de abates de animais.
- 9.4.18** As fêmeas de suínos e suínos para engorda deverão ter acesso às áreas de pastagem. O fechamento em pocilgas é justificado em condições climáticas desfavoráveis.
- 9.4.19** A prática de pecuária industrial sem área agrícola ou de pasto, é proibida.
- 9.4.20** Caso os animais necessitem de cama, devem ser oferecidos materiais adequados e naturais.

Tabela 2: Confinamento de bovinos, suínos, eqüinos e caprinos.

	Área interior (superfície líquida disponível para os animais)		Área exterior (superfície de movimentação - exceto de pasto)
	Peso vivo mínimo (kg)	(m ² /cabeça)	(m ² /cabeça)
Bovinos e eqüinos de engorda	Até 100 kg Acima de 100 kg	1,5 1,5 m ² /100 kg de peso vivo	1,1 mínimo de 1 m ² /100 kg de peso vivo
Vacas leiteiras		6	4,5
Touros reprodutores		10	30
Ovelhas e cabras		1,5 por ovelha/cabra 0,35 por cabrito/cordeiro	2,5 2,0 com 0,5 m ² por cordeiro/cabrito
Fêmeas suínas com leitegada de até 40 dias		7,5 por porca	2,5
Suíno engorda	Até 50 Até 85 Até 110	0,8 1,1 1,3	0,6 0,8 01
Leitões	Acima de 40 dias e até 30 kg	0,6	0,4
Suínos Reprodutores		2,5 por fêmea 6,0 por macho	1,9 8,0

Tabela 3: Confinamento de aves

	Área coberta (superfície líquida mínima disponível para os animais)			Área de pasto** m ² de superfície disponível em rotação/cabeça	de animais por lote
	Número de animais/m ²	m de poleiro por animal	Ninho		
Galinhas poedeiras	06 animais por m ²	0,18 m de poleiro	08 galinhas por ninho. Ninho de uso comum 120 cm ² /ave	2 m ² / cabeça	10.000
Aves de engorda (em alojamento fixo)	10 aves/m ² (com apenas um máximo de 21 kg de peso vivo/m ²) 20 pintos/m ² (apenas para pintos)			2-m ² por frango de engorda 2 m ² por pato 5 m ² por peru 7 m ² por ganso	10.000
Aves de engorda (em alojamento móvel)	50* aves/m ² em galinheiros com um máximo de 30 kg de peso vivo/m ²			2,5 m ²	

* Só no caso de alojamentos móveis com uma superfície não superior a 150 m² que permaneçam abertos durante a noite

** O número de animais por área de pasto nunca deve depositar, em esterco, mais do que o limite de 170 kg de N/ha/ano.

9.5 Alimentação

9.5.1 Alimentação forçada é proibida.

9.5.2 A alimentação dos animais deve ser 100% orgânica.

- todos os mamíferos recém-nascidos deverão ser alimentados com leite da mãe ou leite substituto (equinos e bovinos até pelo menos três meses, ovinos e caprinos até pelo menos quarenta e cinco dias e suínos até pelo menos quarenta dias);
- pelo menos 50% da alimentação deverá ser proveniente da própria unidade, ou ser produzida em cooperação com outras propriedades certificadas na região.
- O uso de tortas de oleaginosas, farelos, polpas de cacau ou citros e outros similares será permitido desde que se tenha certeza de sua origem (sem contaminação com agrotóxicos e resíduos de solventes) e desde que não sejam transgênicos. Rações elaboradas a partir de resíduos animais (cama de frango, farinha de carne, farinha de sangue, pó de osso e outras) serão totalmente excluídas, com exceção de peixes, crustáceos e derivados.
- Uso de alimentos convencionais:** alimentos convencionais somente poderão ser fornecidos por um período limitado e relativo a áreas específicas de produtores

individuais, em situações de não-disponibilidade de alimentos orgânicos em quantidade ou qualidade adequada devido a motivos fora do controle do produtos, como condições meteorológicas excepcionais, doenças infecciosas, contaminação por substâncias tóxicas, incêndios, enchentes e similares; tais autorizações serão concedidas por um período determinado pela certificadora conforme 9.5. 3 e 9.5.4.

e) **Uso de alimentos em conversão:**

i.1) para o padrão Europeu (em conformidade com o regulamento 889, Artigo 21.o), é autorizada a incorporação de alimentos em conversão na ração alimentar até um máximo de 30 % da fórmula alimentar (valor calculado anualmente em percentagem de matéria seca dos alimentos de origem vegetal).

i.1.1) Se tais alimentos forem provenientes da própria unidade produtiva, esta percentagem pode aumentar para 60 %.

i.1.2) Até 20 % da quantidade total média de alimentos dados aos animais podem ser provenientes do pastoreio ou da colheita de pastagens permanentes ou de parcelas de forragens perenes no seu primeiro ano de conversão, desde que façam parte da própria unidade produtiva e não tenham feito parte de uma unidade de produção orgânica dessa exploração nos últimos cinco anos.

i.2) para o padrão IBD, em caso de material oriundo de área em conversão na mesma unidade produtiva, a mistura será possível em até 60% em matéria seca.

9.5.3 Alimentação de ruminantes

- a) para os ruminantes os volumosos devem corresponder a 60% da alimentação diária (expresso em matéria seca). Nos três primeiros meses para vacas em lactação esta percentagem poderá ser de 50 %;
- b) A alimentação de inverno dos bovinos deverá ser a mais diversificada possível. O ideal é utilizar pastagens de inverno, capineiras, bancos de proteínas, tubérculos, silagem, feno, etc. Outros alimentos deverão ser considerados como complemento.
- c) As crias de ruminantes em sua primeira infância (antes do desenvolvimento do rúmen) são consideradas monogástricas.
- d) Se for comprovada a necessidade de alimentos convencionais o IBD CERTIFICAÇÕES pode conceder a seguinte exceção, após avaliação de cada caso: a mistura de produtos convencionais será permitida até 10% da necessidade diária em matéria seca.
- e) **Nenhuma exceção nesse sentido pode ser concedida para o padrão europeu (EC) No. 834/2007, para animais herbívoros.**

9.5.3.1 A fase final de engorda de bovinos adultos para corte pode ocorrer na forma de confinamento, porém este período não deve exceder um quinto da vida do animal nem deve ser superior a 3 meses.

9.5.4 Alimentação de monogástricos (suínos, eqüinos, aves, etc.).

- a) Os produtos utilizados para alimentação diária de origem não orgânica não poderão ultrapassar os 15% em matéria seca consumida em um ano pelo animal. Pode-se concentrar o fornecimento destes alimentos não orgânicos em alguns períodos, desde que nunca ultrapasse 25% do total requerido no dia. Será permitida a compra de leite, tortas de soja, farelos, gorduras de origem natural, levedura, farinha de peixe e farinha

de ossos não contaminados. Nas últimas seis semanas antes do abate, o animal não deverá receber farinha de peixe.

- b) Para o padrão europeu, para animais não-herbívoros, o uso de alimentos convencionais é permitido como exceção, nas seguintes condições, de acordo com o regulamento (CE) No. 889/2008, Artigo 43º:
 - i) 10 % (calculados anualmente e expressos em percentagem de matéria seca dos alimentos de origem agrícola) - válido apenas para o período entre 1 de Janeiro de 2009 e 31 de Dezembro de 2009,
 - ii) 5 % (calculados anualmente e expressos em percentagem de matéria seca dos alimentos de origem agrícola) - válido apenas para o período entre 1 de Janeiro de 2010 e 31 de Dezembro de 2011.
 - iii) A percentagem máxima de alimentos não biológicos autorizada na porção diária de ração (Cálculo com base diária) é de 25 % (cálculo com base em matéria seca).
 - iv) cada caso será avaliado individualmente pelo IBD CERTIFICAÇÕES para verificar se são aplicáveis as condições necessárias para concessão de exceção de acordo com o regulamento (CE) No. 834/2007, Artigo 22º;
 - v) cada exceção será concedida pelo período de 12 meses;
- c) Para aves a ração diária deverá conter pelo menos 65 % de cereais.
- d) A alimentação diária de suínos e aves deve conter forragem fresca, ensilada ou feno.
- e) A engorda de suínos será permitida sob forma de confinamento desde que não ultrapasse 30 dias e que os animais tenham acesso a área de exercício.
- f) Toda ração comprada deverá ser livre de antibióticos, uréia (ou outros componentes sintéticos nitrogenados) e de outros aditivos como promotores de crescimento, palatibilizantes sintéticos, conservantes, corantes artificiais, resíduos de animais, esterco, aminoácidos puros, organismos GMOs (transgênicos) ou seus produtos. Para a escolha da ração a ser comprada, vale o já referido cuidado na busca de um nível de qualidade, condizente com o padrão orgânico. Em caso de dúvida, entre em contato com o IBD CERTIFICAÇÕES.
- g) Não será permitido o uso de ingredientes obtidos a partir de fontes sintéticas, como vitaminas e suplementos de micronutrientes. Em casos específicos poderão se permitir exceções, com autorização da Certificadora (IBD). Para a composição de rações e seus aditivos consulte o Apêndice III.

9.5.5 Práticas de engorda devem ser reversíveis em qualquer etapa do processo.

9.5.6 A alimentação de herbívoros deve ser baseada o máximo possível no uso de pasto.

9.6. (eliminado)

9.7 (eliminado)

9.8 Medidas sanitárias e medicamentos

9.8.1 Os cuidados com a saúde e bem estar dos animais dependem de os seguintes princípios preventivos estarem sendo observados:

- a) escolha da raça apropriada, adaptada e resistente;
- b) aplicação de manejo apropriado aos animais, satisfazendo às necessidades da raça, que promove a resistência a doenças e infecções;
- c) fornecimento de alimentação de alto valor biológico, com exercícios e rotação de pasto, que estimulem a resistência e imunidade natural dos animais;
- d) manejo em densidade/m² ou hectare que permita o bem-estar do animal e que iniba problemas de saúde.

9.8.2 Com as medidas acima, deverá ser possível manejar animais de maneira natural e limitar os problemas de saúde ao máximo. Se for necessário um manejo terapêutico, este deverá ser preferencialmente natural, recorrendo-se a medicamentos sintéticos somente em último caso, sem levar o animal ao sofrimento desnecessariamente, mesmo que isso leve à perda da certificação orgânica.

9.8.3 O tratamento de animais acidentados ou de animais com medicamentos sintéticos, sempre que o manejo permitir, será em ambientes separados dos animais saudáveis.

9.8.4 A aplicação e uso de medicamentos veterinários no manejo orgânico seguem os seguintes princípios:

- a) uso de produtos fitoterápicos, homeopáticos, acupuntura e minerais prioritariamente;
- b) caso a doença ou problema não tenha solução, poderão ser aplicados medicamentos sintéticos ou antibióticos, sempre com acompanhamento do veterinário responsável;
- c) o uso preventivo de medicamentos sintéticos alopatícos ou de antibióticos é proibido;
- d) é proibido o uso de hormônios para indução de cio ou para estimular produtividade, além dos promotores de crescimento como antibióticos e coccidiostáticos;
- e) vacinas obrigatórias por lei são permitidas. Vacinas profiláticas também são permitidas se as doenças estiverem ocorrendo na região de forma endêmica ou epidêmica;
- f) não é permitida a indução ao parto, exceto se aplicado a animais especificamente por razões médicas ou por recomendação do veterinário.
- g) mais regulamentos com relação a medicamentos veterinários podem ser encontrados no Apêndice IV.

9.8.5 Os animais tratados com medicamentos sintéticos alopatícos ou antibióticos deverão ser identificados por lote ou, em caso de grandes animais, individualmente.

9.8.6 Toda administração de medicamentos deverá ser registrada, bem como o controle de estoque dos medicamentos comprados e utilizados na propriedade. Antes da aplicação, a consulta ao IBD CERTIFICAÇÕES é recomendável e, no caso de quimioterápicos proibidos ou restritos por estas Diretrizes, a consulta é indispensável. A aplicação destes medicamentos deverá ter o acompanhamento e autorização com receita médica.

9.8.7 O prazo de carência para o uso dos produtos de origem animal de animais tratados de forma alopatíca sintética ou com antibióticos é de o dobro do tempo recomendado pelo fabricante, e nunca inferior a 48 horas.

9.8.8 Se um lote de animais for tratado de forma alopática sintética ou com antibiótico mais do que três vezes ele perderá a certificação, devendo cumprir o prazo de carência para a sua liberação como orgânico.

9.8.9 Quando aves são manejadas em lotes ou bateladas, as instalações e a área de exercício serão completamente esvaziadas de animais entre um lote e outro: prédio e instalações serão limpos e desinfetados e as áreas de exercício serão deixadas vazias para que a vegetação volte a crescer.

9.9 Transporte, abate e comercialização

9.9.1 As atividades de transporte e abates deverão minimizar tanto quanto possível o estresse do animal (deve considerar-se um tempo para o descanso dos animais). A distância de transporte até o abatedouro deve ser a menor possível. O meio de transporte deve ser adequado a cada espécie animal. Os animais devem ser alimentados de preferência com alimentos orgânicos e ter água disponível durante o transporte, dependendo do clima e da distância. Deve-se evitar o contato dos animais com animais já abatidos. Os animais devem ser insensibilizados antes de abatidos. O uso de dióxido de carbono é proibido. O uso de estímulos elétricos para condução animal é proibido, assim como métodos de abate lentos e ritualísticos. Não deverão ser administrados tranquilizantes ou estimulantes sintetizados quimicamente, antes ou durante o transporte. Animais de sexos diferentes não deverão, se possível, ser transportados juntos, devendo ser conduzidos de maneira pacífica.

9.9.2 Ao longo do transporte e durante o abate deverá haver uma pessoa responsável pelo bem-estar do animal.

9.9.3 O manejo dos animais no transporte e abate será o mais calmo e apropriado/gentil possível. É proibido o uso de bastões elétricos e instrumentos do gênero.

9.9.4 O transporte dos animais da propriedade para o abatedouro não deverá exceder oito horas. Exceções poderão ocorrer se o operador apresentar justificativas e esclarecer como será minimizado o estresse.

9.9.5 Para o padrão Europeu EEC 834/2007, a fim de evitar a utilização de métodos de criação intensiva, as aves devem ser raças de crescimento lento, ou então ser criadas até atingirem uma idade mínima de abate. Quando não forem utilizadas raças de crescimento lento, a idade mínima de abate é de:

- a) 81 dias para os frangos;
- b) 150 dias para os capões;
- c) 49 dias para os patos de Pequim;
- d) 70 dias para as patas Barbary;
- e) 84 dias para os patos Barbary;
- f) 92 dias para os patos Mallard;
- g) 94 dias para as galinhas d'angola
- h) 140 dias para os perus e os gansos para cozinhar;
- i) 100 dias para as peruas.

9.9.6 Antes da venda do animal ou produto animal como orgânico, o produtor deve informar ao IBD CERTIFICAÇÕES se usou medicamentos para os animais em questão. Essa informação deve incluir: identificação do animal ou lote de animais, diagnóstico, tipo de medicamento, substância ativa, dosagem, posologia, método de administração, data de uso, duração do tratamento, duração do período de carência/quarentena.

9.10 Identificação e segregação dos animais e produtos de origem animal

9.10.1 Animais orgânicos devem ser claramente identificados e separados ao longo de todo o processo de criação e obtenção de produtos.

a) animais maiores, como ruminantes e suínos, devem ser identificados individualmente e a identificação deve estar vinculada a uma lista de controle de animais e a registros de manejo, de modo a permitir a checagem do status orgânico de cada indivíduo a qualquer momento.

i) mesmo animais individualmente identificáveis devem ser mantidos pelo menos em pastos separados e setores de estábulo separados. Caso ocorra mistura, os animais devem ser prontamente identificáveis para separação.

b) animais menores, como aves, que não podem ser identificados individualmente, devem ser manejados em lotes e cada lote deve ser mantido segregado em áreas identificadas, devendo estar conectado a uma lista de controle de lotes mostrando as categorias e os números de indivíduos, assim como a registros de manejo, de modo a permitir a checagem do status orgânico e a quantidade de indivíduos de cada lote a qualquer momento.

9.10.2 Produtos animais orgânicos devem estar claramente identificados como orgânicos com número de lote, tipo de produto, data de processamento, peso, ao longo de todas as etapas de preparo, processamento e comercialização.

9.11 Pastagens e benfeitorias

9.11.1 Os pastos deverão ser cultivados de forma orgânica e o princípio da rotação deverá ser empregado ao máximo possível para auxiliar no controle de ecto e endoparasitas.

9.11.2 As benfeitorias deverão ser dimensionadas de modo a permitir o manejo dos animais da maneira mais confortável possível, devendo estar sempre limpas, com as substâncias permitidas no Apêndice II.

9.11.3 Os estábulos deverão ser arejados e limpos. A cama dos animais deverá ser sempre renovada de modo a permitir a higiene dos animais. A área de piso deverá ter pelo menos 50% da superfície contínua em material impermeável.

10. PROCESSAMENTO, ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E EMPACOTAMENTO DA PRODUÇÃO

10.1 Os estabelecimentos de processamento a serem inspecionados devem seguir as normas da vigilância sanitária. Nas inspeções serão pedidos alvará de funcionamento, certificado ambiental e outros documentos pertinentes.

10.2 Somente será permitido utilizar aditivos e auxiliares tecnológicos para algumas das seguintes finalidades:

- a) manter o valor nutritivo dos produtos;
- b) melhorar a qualidade de conservação e estabilidade dos produtos;
- c) dar aos produtos uma composição, consistência e aspecto aceitáveis.

Observações:

- os extratos que melhoram o sabor devem ser obtidos dos produtos (preferencialmente orgânicos) por meio de processos físicos;
- Com exceção da adição de aromas naturais, não devem ser utilizados métodos ou substâncias para reconstituir propriedades que tenham sido perdidas durante a transformação e a armazenagem de produtos - isso significaria corrigir resultados de negligência na transformação ou induzir erro a respeito da verdadeira natureza desses produtos.

10.2.1 Esses aditivos e auxiliares tecnológicos serão tolerados nos seguintes casos:

- a) quando não existir a possibilidade de se elaborar um produto similar;
- b) quando não for empregada dose maior do que a permitida;
- c) quando não forem utilizados apenas para facilitar e reduzir o tempo de processamento, melhorar a manipulação, aumentar o aroma, cor e valor nutritivo perdidos durante o processo.

10.2.2 O Apêndice V descreve em detalhes os aditivos e auxiliares tecnológicos permitidos no processamento de produtos certificados. Para a obtenção de flavorizantes a partir de produtos de origem orgânica deverão ser utilizados meios físicos, preferencialmente.

10.2.3 Será permitido o uso de preparações de microrganismos e enzimas usadas comumente em processamento, com exceção de produtos modificados geneticamente e de seus derivados. Os microrganismos deverão ser gerados, produzidos, cultivados em substratos constituídos inteiramente por produtos orgânicos e substâncias indicadas no Apêndice V, se disponíveis. Nisso incluem-se culturas que são preparadas e multiplicadas no local.

10.3 O método de processamento deverá ser escolhido sempre com o intuito de limitar a quantidade de aditivos e ingredientes auxiliares. Os métodos de processamento permitidos são:

- a) físico ou mecânico;
- b) biológico;
- c) defumação;
- d) extração;
- e) precipitação;
- f) filtração.

10.3.1 A extração será possível utilizando-se água, etanol, óleos animais ou vegetais, vinagre e dióxido de carbono. A extração deve ser feita com substâncias classificadas como aptas para alimentação humana e ser apropriada.

- 10.3.2** A filtração não deve ser feita utilizando-se asbesto ou substâncias que afetem negativamente o produto. As técnicas de filtração que reagem ou modificam alimentos orgânicos em base molecular deverão ser restritas.
- 10.3.3** O uso de métodos de irradiação é proibido. Também é vedado o uso de microrganismos modificados por engenharia genética e seus produtos.
- 10.4** No rótulo dos produtos, sejam de origem animal ou vegetal, deverão ser mencionados todos os ingredientes utilizados, tanto básicos quanto condimentos, conservantes, corantes, acidulantes etc. Estes ingredientes só podem ser substâncias brandas, de origem natural e conhecida, comprovadamente não nocivas à saúde. Seu uso deverá ser discutido com o IBD CERTIFICAÇÕES.
- 10.5** Se no processamento de um produto houver mistura com outros ingredientes (em qualquer caso, mas especialmente no caso de carnes e derivados), o Selo de Qualidade será definido pelo seguinte critério:
- . quando os materiais orgânicos utilizados estiverem em pelo menos 95% de concentração em peso e outro ingrediente não certificado em até 5% de concentração do peso do produto (excluindo água e sal deste cálculo), o Selo será reconhecido como ORGÂNICO (vide Apêndice V, item 3).
- Observações:*
- . Para que sejam permitidos, os aditivos não-orgânicos devem ser comprovadamente essenciais à confecção do produto;
 - . o rótulo do produto deve trazer informações quanto ao tipo dos aditivos não-orgânicos, em conformidade com Apêndice V nele contidos.
- 10.6** As máquinas e equipamentos deverão estar comprovadamente livres de resíduos de produtos não-orgânicos. O processamento e manuseio de produtos orgânicos devem ser feitos em local e hora diferentes do manuseio e processamento de produtos convencionais.
- 10.7** Leite e laticínios: deverão estar de acordo com os padrões organolépticos ou de sanidade definidos pela Organização Mundial de Saúde (OMS). Estes padrões são oficiais também no Brasil.
- 10.8** Carne e derivados: é proibido o uso de nitritos, nitratos, sulfitos e outros conservantes, corantes (com exceção do urucum) ou qualquer tipo de substância “de enchimento”. Métodos tradicionais para auxiliar a conservação poderão ser considerados, mediante consulta ao IBD CERTIFICAÇÕES.
- 10.9** Armazenagem e transporte: os produtos orgânicos deverão ser armazenados e transportados separadamente (por embalagem) de outros produtos, de modo a evitar contaminação. Deverão ser etiquetados com o Selo “Orgânico IBD”, indicando sua procedência. No caso de surgimento de pragas, o IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser comunicado imediatamente. A Certificadora (IBD) indicará as medidas a serem tomadas.
- 10.9.1** Todos os produtos deverão ser devidamente identificados com nome, número de lote, matéria-prima utilizada e características relevantes ao longo do processamento, armazenagem e transporte.

- 10.9.2** As fontes de contaminação deverão ser identificadas e evitadas.
- 10.9.3** O encarregado da unidade de processamento deverá fornecer uma descrição dos principais poluentes e contaminantes existentes na área nas diversas etapas de processamento, armazenagem e transporte e mencionar as medidas tomadas para evitar contaminação.
- 10.9.4** O IBD CERTIFICAÇÕES verificará os procedimentos de descontaminação, limpeza, desinfecção das instalações, equipamentos, veículos e containers.
- 10.9.5** Serão permitidas as seguintes formas de armazenagem:
- a) atmosfera controlada;
 - b) refrigeração;
 - c) congelamento;
 - d) secagem;
 - e) controle de umidade.
- 10.9.6** Em todos os casos, a higiene no processamento, armazenagem e transporte será um fator tão decisivo para o reconhecimento de qualidade quanto os aspectos propriamente agrícolas da produção.
- 10.9.7** Para envase, empacotamento ou embalagem de produtos orgânicos, intermediário ou final, somente será permitido o uso de vasilhames, sacaria ou recipientes/embalagens de forma geral que nunca tenham sido utilizados para guardar/conter quaisquer produtos convencionais ou substâncias proibidas por estas Diretrizes e que não contenham, ou tenham sido tratados com, nenhum fungicida, preservativo ou fumigante sintético.
- 10.9.7.1** Veículos ou containers que já tenham sido usados para produtos não orgânicos podem ser utilizados desde que sejam adotados procedimentos para evitar a contaminação dos produtos orgânicos e que estas medidas sejam documentadas e seus registros disponibilizados para o IBD CERTIFICAÇÕES para fins de auditoria.
- 10.9.8** O proprietário dos produtos orgânicos no momento do transporte deve ser responsável pela manutenção da integridade orgânica durante o processo de transporte.
- 10.9.9** Os registros das diversas etapas de processamento, armazenagem e transporte devem permitir rastrear cada lote ou quantidade de produto manipulado ou movimentado. O operador deve registrar, para toda movimentação, inclusive transporte externo do produto, a quantidade inicial e as quantidades (e se aplicável, lotes) deixadas em cada ponto de parada ou entrega.
- 10.10** Controle de pragas na armazenagem: limpeza e higiene são as medidas mais eficazes no controle de pragas na armazenagem. As medidas de controle químico devem ser consideradas como último recurso. O uso de barreiras físicas, som, ultra-som, luz ultravioleta, armadilhas (contendo feromônios e iscas naturais), terra diatomácea, controle da temperatura e controle de atmosfera são medidas permitidas e recomendadas.

- 10.10.1** Os seguintes métodos para controle de pragas serão permitidos, obedecendo à ordem de prioridade:
- uso de métodos preventivos para a destruição do habitat e evitar o acesso das pragas às instalações;
 - mecânicos, físicos e biológicos;
 - uso de substâncias permitidas, conforme Apêndice II;
 - uso de outras substâncias em armadilhas.
- 10.10.2** Nas instalações é proibido o uso de irradiação, de pesticidas não inclusos no Apêndice II, de fumigação com óxido de etileno, brometo de metila, fosfina e gátoxin e outros não inclusos no Apêndice V. A irradiação, uso de inseticidas clorados, fosforados, piretróides, sintéticos e outros similares também são proibidos quando aplicados diretamente nos produtos.
- 10.10.3** Será permitido o uso de certos produtos não residuais para fumigar áreas de armazenagem, desde que não haja nelas produto certificado no momento da fumigação, seguindo os seguintes critérios:
- a fumigação ou qualquer outro tratamento químico nas instalações ou nos armazéns deve ser autorizado pelo IBD, que determinará o prazo de segurança entre o tratamento e o uso;
 - não podem ser armazenados fertilizantes químicos, inseticidas, herbicidas e fungicidas nas instalações de armazenagem que serão empregadas para manusear, guardar ou produzir produtos certificados. Os agrotóxicos nunca devem entrar em contato direto com os produtos certificados. Se uma unidade tem conversão orgânica parcial, os produtos convencionais e agrotóxicos deverão ser estocados e manuseados na sua parte convencional;
 - o uso direto de substâncias proibidas desclassifica o produto como orgânico. A descontaminação de equipamentos e instalações deverá ser feita antes do retorno do produto orgânico ao ambiente recentemente controlado com substâncias proibidas;
 - o uso de substâncias proibidas para o controle e prevenção em ambientes não deverá comprometer os produtos orgânicos manuseados no interior destes ambientes.
- 10.11** Empacotamento: o impacto ambiental causado pelo uso de embalagens deverá ser minimizado o quanto possível. Deverá ser evitado o uso desnecessário de material de empacotamento. Deverão ser utilizados materiais recicláveis e sistemas de reciclagem sempre que possível. O uso de materiais biodegradáveis deverá ser prioritário. Não se permitirá o uso de materiais para o empacotamento que possam vir a contaminar os alimentos.
- 10.12** No caso de grandes unidades de processamento ou de processos complexos de processamento será solicitado um plano que descreva como será mantida a qualidade orgânica dos produtos durante o processamento e um plano de acompanhamento e controle de número de lotes.
- 10.13** Compra de matéria-prima ou ingredientes orgânicos: o processador, re-embalador ou revendedor de produtos orgânicos deve certificar-se da qualidade orgânica do produto adquirido, verificando os seguintes documentos apresentados pelo fornecedor: Certificado

Anual IBD CERTIFICAÇÕES (válido), Certificado de Transação emitido pelo IBD CERTIFICAÇÕES para o produto, lote e quantidade em questão, e a Nota Fiscal da compra.

10.13.1 Ao receber um produto orgânico, o operador certificado deve verificar se:

- a) a embalagem é apropriada e se está apropriadamente lacrada de forma a impedir a troca ou contaminação do produto nela contido (manipulação do produto não pode ser possível sem causar dano visível ao lacre, lacre deve ser identificado pelo fornecedor); Exceção: produtos transportados diretamente de um produtor certificado para outro, sendo o transporte controlado diretamente pelo produtor certificado.
- b) a embalagem está identificada com nome e endereço do fornecedor;
- c) a embalagem identifica o produto;
- d) a embalagem informa o lote do produto;
- e) a embalagem informa a certificadora e/ou um código de certificação;
- f) os dados dos itens (b) a (e) podem estar na embalagem em si ou na forma de documentação anexa.

10.13.2 O operador certificado deve manter registros que comprovem que a verificação determinada pelo item 10.13.1 é realizada adequadamente.

11. ASPECTOS SANITÁRIOS

11.1 As processadoras devem operar dentro da legalidade exigida no território brasileiro, com Alvarás de Funcionamento e Sanitário expedidos e dentro do prazo de validade, bem como com Licença Ambiental de Operação, quando aplicável.

12. GARANTIA DA INTEGRIDADE ORGÂNICA DO PRODUTO

12.1 Se o produtor, processador, embalador, armazém ou trader tiver qualquer razão para suspeitar que o produto sob sua responsabilidade não esteja em conformidade com este padrão de produção orgânica, ele deverá ter procedimentos para:

- a) avisar o IBD CERTIFICAÇÕES e as autoridades competentes;
- b) suspender a venda ou processamento ou apresentação deste produto como orgânico, até que seja comprovado que a qualidade orgânica do produto permanece íntegra;
- c) caso fique comprovado que o produto não tem qualidade orgânica de acordo com este padrão, encaminhar definitivamente este produto como convencional;
- d) caso já tenha sido vendido / processado / embarcado um produto que comprovadamente perdeu sua qualidade orgânica, recolher o produto e/ou notificar os clientes.

12.2 O produtor, processador, embalador, armazém ou trader deve ter um procedimento para lidar com quaisquer reclamações recebidas com relação à conformidade de seu produto ou serviço com a norma aplicável de produção orgânica. Este procedimento deve garantir: o registro da reclamação, a tomada de ações corretivas em resposta à reclamação, a

documentação das ações corretivas e a disponibilização, para o IBD, de todos os dados relacionados á reclamação e às ações corretivas.

- 12.3** O processador de produtos orgânicos deve basear seus procedimentos de produção no acompanhamento de pontos críticos de controle, sobretudo aqueles relevantes para garantir a integridade orgânica do produto: pontos em que há maior risco do produto orgânico se contaminado por substâncias não-permitidas ou misturado com produto não orgânico, bem como todos os pontos críticos referentes a sanidade, devem ser cuidadosamente verificados, com o objetivo de garantir que não seja vendido, distribuído ou apresentado como orgânico nenhum produto que não esteja de fato em conformidade com as normas de produção orgânica.

APÊNDICE I - ADUBOS E FERTILIZANTES PERMITIDOS

Regra geral: quaisquer casos não previstos nos itens abaixo deverão ser submetidos a avaliação pelo programa de Aprovação de Insumos IBD, e seu uso somente será permitido após aprovação específica por este programa. Isto inclui quaisquer insumos que não sejam 100% constituídos por substâncias permitidas por estas diretrizes.

Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica.

Em qualquer caso, o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido.

Designação	Descrição, requisitos de composição e condições
Esterco	Mistura de excrementos e matérias vegetais
Esterco líquido e chorume	Fermentado ou diluído
Urina	Fermentado ou diluído
Estercos compostados	
Turfa	Apenas liberada com apresentação de licença para extração e laudo de impacto ambiental e somente em substratos
Guano	
Resíduos de culturas de cogumelos	Composição inicial do substrato limitada a produtos do presente anexo
Excrementos de minhocas e insetos	
Produto da compostagem ou fermentação de misturas de matérias vegetais e/ou animais	Concentração máxima de metais pesados (mg/kg matéria seca) Cádmio 0,70, Cobre 70, Níquel 25, Chumbo 45, Zinco 200, Mercúrio 0,40, Cromo (VI) 0, Cromo (total) 70
Produtos ou subprodutos de origem animal a seguir mencionados: Farinha de sangue, de cascos, de chifres, de ossos e ossos desgelationizados, de peixe, carne, penas Lã Pele Pêlo Produtos lácteos	Concentração max, em mg/kg de matéria seca, de cromo (VI) : 0
Restos industriais de origem vegetal	Bagaços, tortas, farinhas, vinhaça, cascas

Algas e produtos de algas	<p>Desde que sejam obtidos diretamente por:</p> <p>i) processos físicos, incluindo a desidratação, o congelamento e a trituração.</p> <p>ii) extração por meio de água ou de soluções aquosas ácidas (ácidos de origem natural) ou alcalinas (hidróxido de sódio ou potássio)</p> <p>iii) fermentação</p>
Pó e cinzas de serra, cascas e derivados	Sem tratamento químico após o corte
Fosfato natural	
Fosfato alumino cálcico	
Escórias de produção de aço e ferro	
Sais brutos de potássio (cainite, sylvinite)	
Sulfato de potássio com ou sem magnésio	Somente por extração física e de origem natural
Sulfato de magnésio (kieserita)	Somente por extração física e de origem natural
Carbonato de cálcio	De origem natural
Carbonato de magnésio	De origem natural
Solução de cloreto de cálcio	
Sulfato de cálcio (gesso)	De origem natural, sem reação química para extração
Cal industrial proveniente da produção de açúcar	
Enxofre elementar	
Micronutrientes (ácido bórico, bórax, molibdato de sódio, sulfatos e cloretos de manganês, zinco, ferro, cobalto, etc)	Para fertilizantes foliares em caso uso de agente quelatizante, este deverá ser de origem natural
Cloreto de sódio	Somente sal mineral
Pó de rocha e argilas	
Preparados Biodinâmicos	

APÊNDICE II – MÉTODOS E AGENTES PERMITIDOS NA PRODUÇÃO VEGETAL E ANIMAL E NA LIMPEZA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Regra geral: quaisquer casos não previstos nos itens abaixo deverão ser submetidos a avaliação pelo programa de Aprovação de Insumos IBD, e seu uso somente será permitido após aprovação específica por este programa. Isto inclui quaisquer insumos que não sejam 100% constituídos por substâncias permitidas por estas diretrizes.

Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica.

Em qualquer caso, o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido.

Os casos não previstos nos itens abaixo deverão ser aprovados previamente pelo IBD CERTIFICAÇÕES. Poderão ocorrer exceções, mas em qualquer caso o pedido de exceção deverá ser submetido ao IBD CERTIFICAÇÕES por escrito e tecnicamente justificado. Todo uso de produtos deve estar descrito no Plano de Produção Orgânica. Em todos os casos é proibido o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados.

1. Produtos de origem animal, vegetal e/ou microbiológica

Nome, tipo	Observação
Óleos, extratos e preparados vegetais (fermentados ou não) que estimulam a resistência dos vegetais, que inibem a ocorrência de certas pragas e doenças ou com efeito repelente à base de plantas de uso permitido.	
Óleos, extratos e preparados de origem animal (fermentados ou não) como calda de insetos.	
Uso de microorganismos (bactérias, fungos e vírus) e seus preparados para controle de pragas e doenças, bem como o uso de parasitas, predadores naturais e insetos estéreis.	
Ácidos de origem natural como vinagre	Com exceção do ácido pirolenhoso
Azadiractina extraída da Azadirachta indica (Neem)	Inseticida
Cera de abelhas	Proteção de feridas resultantes de podas enxertias
Proteínas hidrolisadas	Atrativo, apenas em aplicações autorizadas em combinação com outros produtos desta lista
Lecitina	Fungicida
Gelatina	Inseticida

Óleos vegetais	Inseticida, Fungicida, acaricida, inibidor do abrolhamento
Piretrinas extraídas de Chrysanthemum	Inseticida
Quassia extraída da Quassia amara	Inseticida, repulsivo

Rotenona extraída de Derris spp, Lonchocarpus spp, Terphrosia spp.	Inseticida
Microorganismos (baterias, vírus e fungos)	
Spinosad	Inseticida
Leite e seus derivados	
Álcool	De origem natural, não sendo permitido o uso do metanol e outras fontes de origem sintética
Calcário de algas e extratos de algas	
Sabão natural de potássio	
Glúten de milho	

2. Produtos de origem mineral e outros

Nome	Observação
Pó de rocha	
Terra diatomácea	
Bentonita, perlita, vermiculita, zeolita	
Caolinita	Como absorvedor de etileno
Hidróxido de cálcio	Fungicida
Silicatos de sódio e quartzo	Repulsivo
Bicarbonato de potássio	Fungicida
Permanganato de potássio	Fungicida, bactericida

Enxofre	Fungicida, Acaricida, repelente
Calda sulfocálcica (polisulfureto de cálcio)	Fungicida, Acaricida, inseticida
Óleos minerais	Inseticida, Fungicida
Óleo de parafina	Fungicida, Acaricida
Dióxido de carbono	
Fosfato férrico (ortofosfato de ferro III)	Moluscicida, somente entre as plantas cultivadas
Cobre sob a forma de hidróxido de cobre, oxicloreto de cobre, sulfato de cobre, oxido cuproso, octanoato de cobre	Fungicida, até 6 kg de cobre/há/ano
Etileno	Madureza de bananas, kiwis, caqui. Madureza de cítricos apenas como parte de uma estratégia para a prevenção dos danos da mosca da fruta. Indução floral no abacaxi. Inibição do abrolhamento
Sais potássios e ácidos graxos (sabão líquido)	Inseticida
Sulfato de alumínio (caulinita)	Inibição de amadurecimento das bananas
Preparados Biodinâmicos	
Preparados homeopáticos e ayurvédicos	

3. Substâncias que só podem ser utilizadas em armadilhas e/ou distribuidores

Nome	Observação
Fosfato diamônico	
Feromônios	
Piretróides (apenas a deltametrina e lambda-cialotrina)	

4. Métodos e substâncias para desinfecção e limpeza de instalações

Após a limpeza e desinfecção com os produtos químicos listados abaixo, deverá haver uma etapa de enxágüe com água quente e/ou vapor antes do processamento dos alimentos.

Observação: O IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser consultado nos casos de uso em contato direto com os alimentos.

Nome	Observação
Acido peracético, cítrico, fórmico, láctico, oxálico e acético	
Sabões de potássio e sódio	
Água e vapor	
Óxido, hidróxido e leite de cálcio	
Hipoclorito de sódio	
Dióxido de cloro	
Peróxido de hidrogênio	
Óleos essenciais naturais	
Álcool	
Ácido fosfórico	Apenas para equipamentos de processamento de leite
Ácido nítrico	Apenas para equipamentos de processamento de leite
Formaldeído	
Hidróxido de sódio	
Hidróxido de potássio	
Permanganato de potássio	
Carbonato de sódio	

APÊNDICE III - PRODUTOS PERMITIDOS PARA ARRAÇOAMENTO ANIMAL

Regra geral: quaisquer casos não previstos nos itens abaixo deverão ser submetidos a avaliação pelo programa de Aprovação de Insumos IBD, e seu uso somente será permitido após aprovação específica por este programa. Isto inclui quaisquer insumos que não sejam 100% constituídos por substâncias permitidas por estas diretrizes.

Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica.

Em qualquer caso, o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido.

1. Para produção de leite e carne

- Arraçoamento básico, como silagem, feno, palha, tubérculos, restos de cultura e raízes;
- Cereais e derivados;
- Leguminosas;
- Restos industriais livres de resíduos tóxicos;
- Melaço.

2. Para produção de carneiros (*baby-beef*)

- Leite desnatado;
- Sementes de linho.

3. Para suínos

- Cereais e tubérculos;
- Leite desnatado, em pó;
- Torta de soja, derivados de soja (sem resíduos tóxicos e não transgênicos);
- Gorduras de origem vegetal natural (sem resíduos tóxicos);
- Pó de osso;
- Pó de peixe;
- Restos vegetais livres de resíduos tóxicos.

4. Para aves

- Torta de soja, extratos (sem resíduos tóxicos e não transgênicos);
- Cereais e derivados;
- Leguminosas;
- Leite desnatado e produtos de laticínio;
- Sementes de linho;
- Melaço;

- Óleo vegetal.

5. Aditivos para arraaçamento animal

- Leveduras, misturas de ervas;
- Algas;
- Vitaminas de origem natural
- Misturas minerais.

Observação: para o padrão Europeu 834/2007, somente são permitidos os minerais nas seguintes formas:

Como fonte de Sódio (Na):	<ul style="list-style-type: none"> — sal marinho não refinado — sal-gema — sulfato de sódio — carbonato de sódio — bicarbonato de sódio — cloreto de sódio.
Como fonte de Potássio (K):	<ul style="list-style-type: none"> — cloreto de potássio
Como fonte de Cálcio (Ca):	<ul style="list-style-type: none"> — lithotamnion e «maërl» — conchas de animais aquáticos (incluindo ossos de chocos) — carbonato de cálcio — lactato de cálcio — gluconato de cálcio.
Como fonte de Fósforo (P):	<ul style="list-style-type: none"> — fosfato bicálcico desfluorado — fosfato monocálcico desfluorado — fosfato monossódico — fosfato de cálcio e de magnésio — fosfato de cálcio e de sódio.
Como fonte de Magnésio (Mg):	<ul style="list-style-type: none"> — óxido de magnésio (magnésio anidro) — sulfato de magnésio — cloreto de magnésio — carbonato de magnésio — fosfato de magnésio.
Como fonte de Enxofre (S):	<ul style="list-style-type: none"> — sulfato de sódio.

6. Aditivos de silagem

- Açúcar mascavo ou integral;
- Cereais - farelo;
- Soro de laticínio;
- Melaço;
- Sal marinho;
- Enzimas;
- Levedura;
- Lactobacilos;
- Ácidos lácticos, fórmicos e propiônico serão de uso restrito.

Observações:

- *Os aditivos não certificados devem também ser contabilizados nos cálculos de limites de ingestão de alimentos.*
- *Vitaminas sintéticas idênticas às vitaminas naturais podem ser usadas quando fontes naturais não estiverem disponíveis em quantidade e/ou qualidade suficiente*
- *Para detalhamento de substâncias permitidas para rações animais, consulte o IBD CERTIFICAÇÕES.*
- *Em todos os casos é proibido o uso de OGMs ou de seus derivados.*

APÊNDICE IV - PRODUTOS VETERINÁRIOS PERMITIDOS

Regra geral: quaisquer casos não previstos nos itens abaixo deverão ser submetidos a avaliação pelo programa de Aprovação de Insumos IBD, e seu uso somente será permitido após aprovação específica por este programa. Isto inclui quaisquer insumos que não sejam 100% constituídos por substâncias permitidas por estas diretrizes.

Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica.

Em qualquer caso, o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido.

1. Medicamentos de uso não restrito

1.1 São permitidos:

- a) o uso de plantas medicinais em geral, exceto as narcóticas;
- b) os medicamentos homeopáticos e antroposóficos de origem natural, assim como a acupuntura;
- c) as pomadas, tinturas e anti-sépticos de origem natural.

1.2 Preparados minerais

- Borogluconato de cálcio;
- Gluconato de cálcio;
- Cloreto de cálcio;
- Fosfato de cálcio;
- Mistura de cálcio e magnésio;
- Preparados contendo ferro natural, como o de urtiga.

1.3 Purgantes

- Plantas medicinais;
- Óleo de rícino;
- Óleo de linho.

1.4 Vitaminas

Todas as não-sintéticas. Preferência às derivadas de matérias-primas existentes naturalmente nos alimentos para animais, ou vitaminas de síntese idênticas às vitaminas naturais se não houver substituto natural possível.

1.5 Medicamentos contra diarreia

- Carvão vegetal medicinal;
- Plantas medicinais, como camomila.

1.6 Eletrólitos

Todos.

2. Medicamentos de uso restrito

Medicamento de uso restrito significa que o seu uso requer um período de carência antes da produção dos animais tratados e a recomendação terapêutica do veterinário responsável, tendo este período de carência duração mínima de 48 horas ou o dobro do tempo prescrito pelo fabricante do medicamento.

2.1 Recomendações gerais

2.1.1 Somente será possível o uso de substâncias de “uso restrito” com recomendação do veterinário responsável, nunca profilaticamente.

2.1.2 Serão permitidas, no máximo, duas aplicações.

2.1.3 Quando se utiliza um medicamento sintético o período de carência deve ser o dobro do legalmente estabelecido.

2.1.4 As vacinas legalmente estabelecidas devem ser aplicadas; outras vacinas só devem ser aplicadas se ocorrer a doença na região da unidade de produção.

2.14.1 não são permitidas vacinas OGM ou derivadas de OGM.

Exceção: quando se trata de uma vacina exigida por lei ou necessária devido à presença da doença na região e não houver alternativa de vacina não-OGM disponível, o produtor poderá solicitar uma autorização excepcional ao IBD CERTIFICAÇÕES desde que apresente as evidências de seu caso.

2.1.5 O uso de inibidores ou estimulantes de crescimento e produção sintéticos é proibido, assim como o uso de hormônios para estimular o cio.

2.1.6 A certificação somente será viável se ficar provada a não dependência do uso profilático de tais substâncias, que somente devem ser aplicadas em regime de emergência.

2.2 Medicamentos alopáticos em geral

- a) Antibióticos;
- b) Cortisona;
- c) Anestésicos locais;
- d) Parasitocidas:
 - contra parasitas intestinais;
 - contra ectoparasitos;

- e) Analgésicos e substâncias que afetam o sistema nervoso central;
- f) Vitaminas e minerais sintéticos;
- g) Soro.

APÊNDICE V - ADITIVOS ALIMENTARES, AUXILIARES TECNOLÓGICOS E INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA NÃO CERTIFICADOS PERMITIDOS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

Regra geral: quaisquer casos não previstos nos itens abaixo deverão ser submetidos a avaliação pelo programa de Aprovação de Insumos IBD, e seu uso somente será permitido após aprovação específica por este programa. Isto inclui quaisquer insumos que não sejam 100% constituídos por substâncias permitidas por estas diretrizes.

Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica.

Em qualquer caso, o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido.

1. Princípios Gerais

Nenhum dos ingredientes relacionados poderá conter produtos a partir da engenharia genética ou ser derivado de organismos geneticamente modificados.

2. Aditivos

2.1 Água

2.2 Sal

2.3 Minerais (incluindo oligoelementos) e vitaminas (somente se imposto por legislação específica)

2.4 Aditivos alimentares (vide item 5)

2.5 Agentes aromatizantes regulamentados em legislação nacional como naturais:

- a) óleos voláteis (essenciais) obtidos com a utilização de solventes como óleos, água, etanol, dióxido de carbono e processos mecânicos e físicos;
- b) aroma de fumaça natural.

2.6 Culturas de microorganismos e enzimas

2.6.1 As culturas de microorganismos e enzimas serão aceitas para uso em processamento de alimentos.

2.6.2 É permitido o uso de fermento de padaria produzido sem o uso de branqueadores e solventes orgânicos.

2.6.3 Microorganismos e enzimas geneticamente modificados são proibidos.

3. Ingredientes de origem agrícola não certificados

- 3.1** O uso dos ingredientes listados no Item 4 será permitido até 5 % em peso para produtos processados (ou compostos por mais de um ingrediente) no caso destes não se encontrarem disponíveis em forma orgânica certificada no mercado. Esta permissão está sujeita a revisão e reavaliação pelo IBD CERTIFICAÇÕES. Para ingredientes não incluídos na lista, o IBD CERTIFICAÇÕES terá procedimentos específicos de avaliação.

Observação: O cálculo de porcentagem de ingredientes de origem agrícola não deve incluir água nem sal. Como calcular: (peso do ingrediente não-orgânico listado no item 4) / (peso da soma de todos os ingredientes exceto água e sal) deve ser menor ou igual a 5%.

- 3.2** É proibida a utilização simultânea do mesmo ingrediente, orgânico e não orgânico/em conversão, em um mesmo produto.

4. Ingredientes de origem agrícola não certificados

- 4.1** Produtos vegetais não processados bem como produtos derivados destes por meio de procedimentos adequados como lavagem, limpeza, processos térmicos e/ou mecânicos e/ou físicos com o efeito de reduzir o teor de umidade do produto:

4.1.1 Frutos, nozes e sementes comestíveis:

- . noz de cola (*Cola acuminata*)
- . groselha vermelha (*Ribes rubrum*)
- . “gooseberries” (*Ribes uva-crispa*)
- . framboesa (desidratada) (*Rubus idaeus*)

4.1.2 Especiarias e ervas comestíveis:

- . aroeira-salsa (*Schinus molle L.*)
- . rizoma da galanga (*Alpinia officinarum*)
- . agrião (*Nasturtium officinale*)
- . raiz-forte (*Armoracia rusticana*)
- . açafraão (*Carthamus tinctorius*)

4.1.3 Diversos/mistos:

- . algas, incluindo algas marinhas, permitidas para o preparo de alimentos convencionais.

- 4.2** Produtos vegetais, desde que obtidos ou processados em conformidade com o item 10.3 das Diretrizes Gerais e que não sejam considerados aditivos:

- 4.2.1** Gorduras e óleos, refinados ou não, mas não modificados quimicamente, derivados de plantas que não sejam:

- . cacau (*Theobroma cacao*)
- . oliva (*Olea europea*)

- . palma (dendê) (*Elaeis guineensis*)
- . açafreão (*Carthamus tinctorius*)
- . soja (*Glycine max*)
- . coco (*Cocos nucifera*)
- . girassol (*Helianthus annuus*)
- . canola (*Brassica napus*, rapa)
- . gergelim (*Sesamum indicum*)

4.2.2 Os seguintes açúcares, amidos e outros produtos de cereais e tubérculos:

- . frutose
- . papel de palha de arroz
- . amido de arroz e milho (não modificados química ou geneticamente), quando o uso de amido de mandioca for inviável.

4.2.3 Diversos/mistos:

- . coentro (*Coriandrum sativum*)
- . proteína de ervilhas
- . “kirsch”, preparado a base de frutas e aromatizantes naturais.

4.3 Produtos de origem animal:

- organismos aquáticos, não originários de aquicultura, permitidos para o preparo de alimentos convencionais: soro de leite em pó
- . gelatina
 - . tripas.

5. Lista dos aditivos alimentares, auxiliares tecnológicos e outros produtos (incluídos os veículos)

INS	Produto (substância)	aditivo	Adjuvante de processo	Condições para uso (restrições)	Exigências específicas para o regulamento europeu EEC 834/2007
170	Carbonato de Cálcio	X	X		Todos os fins autorizados, exceto uso como corante ou enriquecimento de cálcio
181	Tanino		X	Somente como auxiliar de filtração na produção de vinho	
184	Ácido tânico		X	Somente para processos de filtração	
220	Dióxido de Enxofre	X		Somente para vinhos	EC: somente para vinhos de frutas (outras frutas que não uvas) sem adição de açúcar, ou vinho de mel: teor máximo de SO ² no produto final, de todas as origens: 50 mg/l.; para cidra e perry (vinho de pêras) com adição de açúcar ou concentrado suco após a fermentação: máximo de SO ² no produto final, de todas as origens: 100 mg/l.;
224	Metabissulfito de potássio	X		Somente para vinhos	
270	Ácido Láctico	X	X		
290	Dióxido de carbono	X	X		
296	Ácido málico	X	X		
300	Ácido ascórbico	X			
306	Tocoferóis *	X			Anti-oxidante para gorduras e óleos
322	Lecitina *	X	X		Produtos de leite e de origem vegetal
330	Ácido cítrico	X	X		
331	Citrato de sódio	X			
332	Citrato de potássio	X			

333	Citrato de Cálcio	X			
334	Ácido tartárico	X	X	Somente para vinhos	
335	Tartarato de sódio	X	X		
336	Tartarato de potássio	X	X		
341	Monofosfato de cálcio	X		Somente como fermento para farinhas	
342	Fosfato de amônio	X		Somente para produção de vinho e a dose máxima é 0.3mg/l	
400	Ácido algínico	X			Produtos de leite e de origem vegetal
401	Alginato de sódio	X			Produtos de leite e de origem vegetal
402	Alginato de potássio	X			Produtos de leite e de origem vegetal
406	Agar	X			Produtos de leite, de carne e de origem vegetal
407	Carragena	X			Produtos de leite e de origem vegetal
410	Goma de algaroba *	X			
412	Goma guar *	X			
413	Goma de tragacanto *	X			Não consta da lista da norma EEC 834/2007
414	Goma arábica	X		Somente para produtos de leite e de confeitaria	
415	Goma xantana	X		Somente para gorduras, produtos de frutas e hortaliças e bolos e biscoitos	
440	Pectina	X		não-modificada *	Produtos de leite e de origem vegetal
500	Carbonato de sódio	X	X		Somente para doce de leite, manteiga de creme azedo, queijo de creme azedo e produtos de origem vegetal
502	Carbonato de	X	X	Somente para frutas	

	potássio			e hortaliças	
503	Carbonato de amônio	X		Somente para cereais, produtos de confeitaria, bolos e biscoitos	
504	Carbonato de magnésio	X			
508	Cloreto de potássio	X			
509	Cloreto de cálcio	X	X		Coagulação de leite
511	Cloreto de magnésio	X	X	Somente para produtos de soja	
513	Ácido sulfúrico		X	Somente para ajuste de pH na água durante processamento de açúcar	
516	Sulfato de cálcio	X		Somente para produtos de soja e como fermento de padaria para bolos e biscoitos	Como carregador
517	Sulfato de amônio	X		Somente para produção de vinho e a dose máxima é 0.3mg/l	
524	Hidróxido de sódio	X	X	Somente para produção de açúcar e para tratamento de superfícies em confeitarias tradicionais	Tratamento de superfície de “Laugengebäck” (padaria tradicional europeia)
526	Hidróxido de cálcio	X	X	- aditivo para farinha de milho - adjuvante no processamento de açúcar	
551	Dióxido de silício		X	Para processamento de vinhos, frutas e hortaliças	Agente anti-aglutinante para ervas e especiarias
553	Talco		X		Cobertura para produtos de carne
901	Cera de abelha		X		Não consta da lista da norma EEC 834/2007

903	Cera de carnaúba		X		Não consta da lista da norma EEC 834/2007
938	Argônio	X			
E939	Hélio	X		Não permitido para o padrão IFOAM	
941	Nitrogênio	X	X		
948	Oxigênio	X	X		
E153	Carvão vegetal (carvão ativado)		X		EC: aditivo somente para queijos Ashby ou Morbier
	Material de filtragem livre de asbesto		X		Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Bentonita		X	Para produção de vinhos e processamento de frutas e hortaliças	Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Caseína		X	Somente para vinhos	Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Terra diatomácea		X	Somente para edulcorantes e vinhos	Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Albúmen de ovo		X	Somente para vinhos	Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Etanol		X	Somente como solvente	Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Gelatina		X	Somente para vinhos, frutas e hortaliças	Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Isinglass (cola de peixe)		X	Somente para produção de vinho	Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Caolinita		X		Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Perlita		X		Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Preparados de casca de árvores		X	Somente para produção de açúcar	Não consta da lista da norma EEC 834/2007
	Óleos vegetais	X			Não consta da lista da norma EEC 834/2007
E160b	Urucum (*)	X		Não permitido para o padrão IFOAM	EC: only allowed in the production of the following cheeses: Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar, Mimolette.

E250	Nitrito de sódio			Não permitido para o padrão IFOAM	Somente para produtos de carne e somente se autorizado por autoridade competente após apresentação de provas de que nenhuma alternativa satisfatória está disponível. Adição máxima em termos de NaNO ₂ : 80mg/kg; Residual máximo em termos de NaNO ₂ : 50mg/kg
E252	Nitrato de potássio			Não permitido para o padrão IFOAM	Condição idêntica a E250
E301	Ascorbato de sódio	X		Não permitido para o padrão IFOAM	Somente para produtos de carne vinculado ao uso de nitritos e nitratos
E325	Lactato de sódio	X		Não permitido para o padrão IFOAM	Somente produtos de carne e à base de leite
E464	Hidroxipropil methyl celulose	X		Não permitido para o padrão IFOAM	Material para encapsulamento de cápsulas

() aditivos considerados produtos agrícolas no cálculo de porcentagem mencionado nos itens 4.2, 4.3, 4.4 e 4.8.*

APÊNDICE VI - PRODUTOS ORIUNDOS DO EXTRATIVISMO (COLETA / EXTRAÇÃO)**1. Definições**

- 1.1** Considera-se coleta/extração de produtos silvestres ou naturais, passíveis de Certificação “Orgânico IBD”, o conjunto de atividades realizadas por indivíduos que detenham um amplo conhecimento das espécies a serem manejadas, visando à obtenção de produtos primários ou processados para a comercialização. Estes produtos devem ser oriundos de ecossistemas naturais nada ou pouco modificados, e esta coleta/extração deve permitir a manutenção da biodiversidade da flora e fauna e a manutenção dos mananciais.
- 1.2** Considera-se sustentável a coleta/extração de produtos silvestres ou naturais retirados em quantidades nunca acima do ganho de biomassa do produto colhido no período entre ciclos de corte, no caso de material vegetativo. A quantidade retirada também não pode comprometer a frequência de ocorrência da espécie no ambiente em questão, no caso de coleta de sementes.

2. Fatores ambientais

A área de coleta deverá estar a uma distância apropriada de qualquer propriedade agrícola convencional, poluição urbana, atividades industriais e de fontes de poluição de água, solo ou ar. A agricultura tradicional é permitida na área de coleta quando esta atende às necessidades da população local que vive da coleta de produtos silvestres.

- 2.1** Não serão passíveis de certificação:
- a) produtos silvestres coletados em locais onde forem observados sinais de degradação por excesso de população em relação à área de exploração, isto é, que ultrapasse o limite da capacidade de suporte do ecossistema;
 - b) produtos coletados em áreas onde não se observe sua regeneração em níveis satisfatórios;
 - c) produtos cujo manejo prejudique a estrutura ecológica preexistente, inclusive da fauna;
 - d) produtos obtidos por meio de processamento, utilizando substâncias ou benfeitorias que interfiram negativamente sobre o ambiente;
 - e) produtos oriundos de projetos não suficientemente isolados, que possam permitir a contaminação por pesticidas agrícolas.
- 2.2** Em caso de controle de pragas endêmicas em determinada região, deve-se ter disponível uma declaração do órgão controlador, mencionando as localidades tratadas, casas, rios etc., além de indicação de produtos usados, época e forma de aplicação do produto.

3. Fatores inerentes à área de coleta

- 3.1** A área de coleta deverá ser claramente representada por meio de mapas e croquis, indicando a população residente e sua distribuição, utilizando-se referências geográficas como divisores de água, vertentes de morro, picos, grotões, etc..

- 3.2 Esta área deverá estar realmente sob manejo e responsabilidade da comunidade.
- 3.3 Extrativismo deve ser realizado apenas em áreas claramente definidas e identificadas de acordo com 3.1, onde não tenha havido uso de substâncias proibidas no mínimo pelos 3 anos anteriores.

4. Do manejo

- 4.1 A certificação será concedida apenas mediante a elaboração e apresentação de um plano de manejo da espécie desejada para coleta, aprovado pelo órgão ambiental competente.
- 4.2 Não será permitida a queimada da superfície do solo, assim como raleamentos drásticos dos extratos inferiores da vegetação. No caso de ocorrer fogo acidental, haverá suspensão temporária da certificação e as medidas a serem tomadas deverão ser discutidas com o IBD CERTIFICAÇÕES.
- 4.3 Podas de limpeza e arejamento deverão restringir-se à melhoria das condições de desenvolvimento do produto a ser colhido, jamais em detrimento da sobrevivência de outras espécies.
- 4.4 Deverão ser estimadas as retiradas máximas anuais e confrontados os dados ou informações de anos anteriores a fim de avaliar a capacidade de suporte do sistema.
- 4.5 No caso de áreas degradadas, um plano de recuperação do ambiente original deverá integrar o processo de certificação.
- 4.6 A família ou grupo que estiver explorando o local deverá demonstrar conhecimento da área, das espécies que integram o ecossistema e das relações entre estas e os produtos colhidos. Deverá ter também capacidade física e técnica para executar a colheita. A família, pessoa, grupo, ou operadora responsável, será claramente identificada pelo IBD CERTIFICAÇÕES e identificada no grupo.
- 4.7 A inspeção deverá ocorrer na época da colheita e do processamento.
- 4.8 O IBD CERTIFICAÇÕES e o consultor do projeto deverão, juntamente com o produtor, procurar os meios de otimizar a extração e o processamento do produto, propondo as mudanças necessárias, como escolha de trilhas de coleta considerando a topografia e potencial de erosão, plantio de árvores frutíferas nativas, etc.
- 4.9 Deverão ser respeitados os caminhos preferenciais da fauna local, assim como as trilhas e corredores de fauna existentes, áreas alagadas, além da vegetação que os protege.
- 4.10 Operadores, empresas e ONG responsáveis pela emissão das instruções aos coletores, deverão definir a área de coleta, e providenciar e descrever as diretrizes ou as instruções específicas ou exigências de certificação.

- 4.11** Aos coletores ou operador responsável, deverá ser exigida a assinatura de declaração de que aceitam e seguirão as diretrizes. (Comentário: esta exigência não é viável, pois muitos dos coletores não sabem ler ou escrever, isto deverá ser solicitado ao gerente do projeto.)
- 4.12** O operador certificado deverá manter registros de todos os coletores e estes deverão ser checados por ocasião da inspeção.
- 4.13** Todos os agentes locais deverão ser contratados pelo operador, empresa e ONG.
- 4.14** Durante a inspeção, deverá ser feita a visita a uma proporção adequada da área certificada através de diversas visitas rápidas que, no total, permitam dizer que uma área representativa foi abrangida pela inspeção. Se a área varia em vegetação, exposição à luz ou qualquer outro fator, estas variações também deverão ser checadas.
- 4.15** Os agentes locais deverão ser entrevistados pelo inspetor para verificar o procedimento da operação.
- 4.16** Outras pessoas ou partes envolvidas no manejo da área tais como proprietários das terras, ONGs, agências ambientais, deverão ser entrevistadas para coleta de informações relevantes sobre a área.

APÊNDICE VII - REQUERIMENTOS MÍNIMOS PARA INSPEÇÃO

1. Toda atividade passível de certificação deverá ocorrer em unidades em que os campos e todas as etapas de produção e armazenamento do produto estejam claramente separados das unidades que não seguem estas diretrizes.
2. As inspeções serão precedidas de avaliações documentais com os objetivos de detectar eventuais não-conformidades que possam ser corrigidas pelo produtor antes da visita técnica e planejar a visita da forma mais possível para aquele projeto específico.
3. Antes da primeira inspeção, deve-se enviar ao IBD, para avaliação:
 - 3.1 Um mapa/croqui atualizado da propriedade, identificando: Norte-Sul, infra-estrutura, casa, depósito, locais de processamento, glebas orgânicas, Demeter, convencionais, em conversão, acidentes geográficos importantes, vizinhos, cultivos do vizinho, reserva legal, fonte de água.
 - 3.1.1 No caso de unidades de armazenagem, beneficiamento, processamento: planta baixa mostrando todos os equipamentos e o fluxo de produção.
 - 3.2 Questionário de produção orgânica do IBD, preenchido detalhadamente e assinado pelo responsável pela unidade de produção, incluindo:
 - a) descrição de todas as medidas práticas a serem executadas na unidade inspecionada, que devem estar de acordo com estas Diretrizes;
 - b) no caso de propriedades agrícolas, planilha de histórico de campos, com a data de uso de insumos não permitidos por estas Diretrizes e detalhamento de insumos aplicados sob o manejo orgânico;
 - c) no caso de produtos processados, a composição detalhada de cada produto, informando aditivos adjuvantes e origem de cada ingrediente;
 - d) declaração do produtor comprometendo-se a atuar em conformidade com estas Diretrizes e colocar suas instalações e documentos à disposição do IBD CERTIFICAÇÕES para fim de inspeções.
 - e) evidências documentais que comprovem / apóiem a informação apresentada (por exemplo, declarações do proprietário anterior sobre o uso da terra, alvarás, fichas técnicas de insumos utilizados).
4. Cada ano, antes da nova inspeção, o questionário atualizado de produção ou processamento orgânico deverá ser enviado à Certificadora, com documentação anexa referente às atualizações.
5. A empresa / associação / produtor deverá providenciar um procedimento exclusivo para a rastreabilidade de produtos orgânicos, incluindo as seguintes planilhas de registro:
 - . Tabela I - Controle de insumos ou matéria-prima comprados;
 - . Tabela II - Aplicação de insumos;
 - . Tabela III - Venda de produtos orgânicos;
 - . Tabela V - Controle de estoque;
 - . Tabela VI - Processamento;

. Tabela XIII - Composição do produto processado.

Observação: as informações solicitadas nas Tabelas acima citadas poderão ser apresentadas na forma de uma documentação equivalente que apresente um sistema de lote capaz de permitir o rastreamento de toda a matéria-prima usada em cada produção a ser certificada.

6. Armazenagem de produtos

6.1 Amostras dos produtos armazenados deverão ser cedidas pelo produtor, caso sejam requeridas pelo inspetor em visitas não anunciadas.

6.2 O inspetor deverá ter acesso a todas as dependências da unidade de armazenagem.

6.3 Todas as unidades de produção, mesmo as não-certificadas, deverão fazer parte do plano de inspeção, caso o IBD CERTIFICAÇÕES o solicite.

7. Para unidades de processamento e empacotamento

7.1 Os produtos não certificados, certificados e passíveis de certificação deverão ficar em locais separados, quando forem estocados na mesma dependência.

7.2 O processamento dos produtos certificados deverá ser realizado de forma contínua, em horário diferente e local separado do processamento dos produtos não-certificados. Se isso não for possível, recorre-se a um plano de processamento a ser aprovado pelo IBD CERTIFICAÇÕES.

7.3 Deverá ser feito um acordo com o IBD CERTIFICAÇÕES sobre a data e o local do processamento, caso este não ocorra com frequência.

7.4 Deverão ser tomadas todas as medidas necessárias para que não ocorra mistura de lotes de diferente qualidade.

APÊNDICE VIII - MANEJO DE FORMIGAS CORTADEIRAS**1. Informações gerais**

- 1.1** O IBD CERTIFICAÇÕES desenvolveu este procedimento, visando a eliminar o uso de formicidas sintéticos nas propriedades certificadas.
- 1.2** O uso de outros métodos não-tóxicos não descritos nestas Diretrizes depende de autorização, por escrito, do IBD CERTIFICAÇÕES.

2. Controle de Quén-Quén - *Acromyrmex sp.*

Dentre as formigas, as cortadeiras são as mais fáceis de controlar, bastando para isso localizar o ninho e desenterrá-lo (o ninho é superficial), destruindo o miolo branco com ovos.

3. Controle de Saúva - *Atta sp.*

A injeção de grande volume de água, gás de cozinha ou gás de escapamento de trator pode ser usada.

4. Outras formas de manejo

- 4.1** Meios alternativos, como o uso de folhas de mamonas ou gergelim, manejo e controle de içás, manejo e controle de ninhos novos até um ano de idade também devem ser tentados.
- 4.2** Nas propriedades agrícolas deve-se preservar a existência de predadores naturais, como sapos, pássaros, seriemas, tatus e tamanduás.

5. Uso de formicidas

- 5.1** O uso de formicidas à base de rotenona (timbó) é permitido desde que os outros métodos mencionados acima não tenham funcionado.
- 5.2** O uso dos formicidas citados a seguir é terminantemente proibido (ocorrendo a perda imediata do Selo de Qualidade de Produção Orgânica):
- Brometo de metila;
 - Produtos clorados (heptacloro, dodecacloro);
 - Produtos fosforados;
 - Carbamatos e piretróides sintéticos.
- 5.3** As propriedades certificadas não poderão ter estocado nenhum tipo de formicida sintético, a não ser durante o período de conversão, quando ainda existirem áreas manejadas no modelo convencional.

Observação:

Recomendamos a publicação “Formigas cortadeiras - noções sobre o controle sem veneno - D’Alembert de Barros Jaccoud. Projeto Formigas. Cx.P. 6108 - CEP 70749-970 - Brasília - DF”. Esta publicação traz informações sobre como as formigas atuam e as possibilidades de manejo, inclusive manejo preventivo.

APÊNDICE IX - APICULTURA E PRODUTOS APÍCOLAS**1. Introdução**

A criação de abelhas, produção de mel e outros produtos apícolas podem ser certificados como orgânicos, para venda com o selo de qualidade, basicamente quando as atividades ocorrerem em propriedades sob manejo orgânico (distantes de propriedades convencionais) ou em áreas de mata nativa.

2. Registro e período de carência - conversão para Orgânico

- 2.1** O apiário pode ser certificado como “Orgânico IBD” após um período de carência de pelo menos doze meses sob manejo orgânico e após inspeção do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 2.2** Não é permitida a produção de mel e outros produtos apícolas em área de agricultura convencional. É permitida somente em área de agricultura orgânica ou tradicional (sem o uso de agrotóxicos) e em áreas de mata nativa ou natural.
- 2.3** O processamento de mel orgânico na mesma unidade de processamento de mel convencional é permitido se os diferentes lotes estiverem perfeitamente separados; o processamento do lote orgânico de mel deve ser realizado após uma lavagem completa do equipamento e de preferência antes do processamento do mel convencional. O armazenamento de mel orgânico deve ser feito em tambores novos e em áreas separadas do mel convencional, com identificação visível e clara (Apêndice VII).
- 2.4** O mel orgânico deve ser produzido com cera que tenha sido produzida em condições de manejo orgânico das colméias. Qualquer cera oriunda de manejo convencional deverá ser substituída durante o período de conversão das colméias. Um histórico de manejo natural das colméias pode ser considerado equivalente ao orgânico para este fim, desde que o manejo natural prévio possa ser verificado e comprovado durante a inspeção.

3. Agrotóxicos

- 3.1** É proibido o uso de herbicidas.
- 3.2** É proibida a aplicação de inseticidas, fungicidas, antibióticos e outros agrotóxicos nas abelhas e nas caixas.

4. Compra de colméias

- 4.1** É permitida a compra de colméias de outros apiários certificados pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 4.2** É permitida a coleta de abelhas selvagens.

- 4.3 É permitida a compra de rainhas em apiários certificados.
- 4.4 Deverá ser prioridade o uso de raças adaptadas às condições de vegetação e clima.
- 4.5 O cruzamento com abelhas com sangue africano é interessante a partir do momento em que a resistência a doenças e a produtividade são maiores.

5. Localização das colméias

- 5.1 Os apiários e suas colméias deverão estar localizados em mapas de escala mínima suficiente para a identificação de áreas naturais ou certificadas orgânicas.
- 5.2 É proibida a manutenção de apiários a uma distância menor que 3 km de áreas agrícolas sob manejo convencional. O inspetor deverá avaliar com uso de GPS, no caso de haver áreas próximas com agricultura convencional, se alguma planta ou cultura determinada atrai ou não a visita de abelhas e se a distância mínima está sendo respeitada.
- 5.3 Deverá haver néctar e pólen naturais e água de boa qualidade e de fácil acesso às abelhas, suficientes para suprir suas necessidades nutricionais.
- 5.4 As colméias devem estar a distâncias suficientes de fontes de poluição como estradas, indústrias, depósitos de lixo, para manter a qualidade das abelhas. O inspetor e a certificadora deverão verificar se esta norma está sendo respeitada.

6. Alimentação

- 6.1 Somente será permitida a alimentação das abelhas caso as condições climáticas assim determinem.
- 6.2 A alimentação das abelhas poderá ser com açúcar mascavo orgânico ou açúcar cristal orgânico, 10 % de mel próprio ou silvestre e água em até quinze dias antes da florada.
- 6.3 A adição de extratos de outras ervas, nativas ou certificadas, na alimentação, é permitida.
- 6.4 A alimentação de estímulo pré-florada somente será possível com mel próprio.
- 6.5 Após a colheita deverá haver pólen e mel suficientes nos favos para a fase de entressafra.
- 6.6 A documentação indicando alimentação das colméias deverá conter: tipo de alimentação, origem, datas, quantidades, colméias alimentadas.

7. Medicação

- 7.1** A saúde das colméias poderá ser alcançada com higiene e manejo apropriado, através da escolha de raça ou raças adequadas.
- 7.2** Devem-se adotar medidas profiláticas como:
- eliminação de rainhas indesejadas;
 - inspeções sistemáticas das colméias;
 - controle de zangões;
 - eliminação de agentes perturbadores e portadores de doenças;
 - renovação das ceras;
 - alimentação apropriada e adequada com néctar, pólen, mel e, em último caso, com açúcar mascavo orgânico na entressafra.
 - vapor e chama direta para desinfecção.
- 7.3** Deverão ser priorizados medicamentos homeopáticos e naturais. Em último caso, os medicamentos permitidos para uso nas colméias e abelhas são:
- Ácido fórmico;
 - Ácido acético;
 - Ácido láctico;
 - Ácido oxálico;
 - Óleos essenciais;
 - Cânfora;
 - *Bacillus thuringiensis*.
- 7.4** O IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser consultado antes de se usar outro medicamento. O uso de produtos proibidos poderá levar ao descredenciamento do produto.
- 7.5** Caso uma colméia tenha que ser tratada com medicamento químico-sintético, ela deverá ser isolada, a cera trocada e o período de conversão de seis meses deverá ser respeitado. A preferência porém deverá ser dada ao medicamento fitoterápico.
- 7.6** Para aplicação de qualquer medicamento ou tratamento, mesmo que natural (fitoterápico), deverá haver uma documentação indicando: tipo de produto usado, diagnose, método de administração do medicamento, posologia, tempo de duração do manejo e colméias tratadas.

8. Manejo

- 8.1** Para produzir fumaça deve ser usada somente madeira natural sem tratamento químico. O uso da fumaça deverá ser mantido a um mínimo.

- 8.2** Qualquer outro meio de manter as abelhas sob controle ou desviar sua atenção é proibido.
- 8.3** A limpeza e desinfecção das colméias somente poderão ser feitas através de métodos físicos como calor, fogo, raspagem ou escovação.
- 8.4** É proibida inseminação artificial.
- 8.5** A destruição de abelhas e colméias como método de colheita é proibida.
- 8.6** O corte de asas das rainhas é proibido.
- 8.7** A destruição de zangões só é permitida como método de controle de varroatose.
- 8.8** Deverá haver documentação de: dias de inspeção, manejo, adição de melgueiras novas, de colheita, extração de mel, própolis ou pólen, assim como qualquer outro processamento realizado.
- 8.9** Para desinfecção e limpeza de colméias e estrutura de produção e processamento, poderão ser usados produtos do Apêndice II.

9. Caixas

As caixas poderão ser de qualquer modelo, desde que feitas de madeira não tratada e de que sejam pintadas somente na parte externa.

10. Cera para as abelhas

- 10.1** A cera usada nos quadros para início de produção deverá ser de cera oriunda de apiários certificados ou naturais. O uso de moldes ou favos de outro material é proibido.
- 10.2** A cera deve ser oriunda de colméias que nunca foram tratadas com substâncias proibidas.

11. Extração do mel e processamento dos produtos apícolas

- 11.1** A extração do mel deverá ser feita usando material inoxidável lavado com água quente.
- 11.2** A extração, manuseio e processamento de produtos apícolas deverão ser feitos usando material inoxidável lavado com água quente.
- 11.3** O mel não poderá ser colhido de melgueiras que tenham ovos ou abelhas para nascer.
- 11.4** O mel não poderá ser aquecido a mais de 37,5°C em qualquer fase do processamento.
- 11.5** O mel não poderá ser filtrado sob pressão.

- 11.6 O mel deverá ser comercializado em frascos de vidro.
- 11.7 O número de lote do mel deverá ser adicionado ao frasco.
- 11.8 O processamento de produtos apícolas somente poderá ser feito adicionando-se produtos naturais orgânicos.
- 11.9 A produção e processamento dos produtos apícolas deverão ser registrados nas Tabelas I, II, III, IV, V e VI do IBD CERTIFICAÇÕES (tabelas de controle), indicando compra de insumos (açúcar orgânico, por exemplo), venda de mel e produtos, transporte, processamento e controle de estoque.
- 11.10 A empresa deverá estar também regulamentada pelo S.I.F., S.I. Estadual ou S.I. Municipal e ter todos os registros legais necessários.

12. Apicultura migratória

Os locais a serem explorados pela apicultura migratória deverão ser previamente inspecionados. Qualquer mudança no roteiro de migração deverá ser comunicada previamente para fins de inspeção.

13. Venda

A venda de mel orgânico no atacado de produtos apícolas somente poderá ser feita através de Empresas Certificadas.

14. Análises requeridas

- 14.1 Antibióticos.
- 14.2 Pesticidas clorados, fosforados, carbamatos, piretróides e nitrogenados.
- 14.3 Pureza, acidez (HMF) máximo de 15 mg/kg, umidade máxima de 18 %.
- 14.4 Invertase, mínimo 10 (Método Hadorn).
- 14.5 Análise polínica, quando se fizer necessária.

Observação:

Os laudos das análises deverão estar disponíveis durante a inspeção.

15. Pólen

- 15.1 O pólen deverá ser coletado diariamente.
- 15.2 O material de fabricação do “caça-pólen” deverá ser apropriado para alimentos: aço inoxidável ou madeira.

15.3 O pólen deverá ser estocado em vasilhame hermético ou inviolável e em geladeira.

16. Própolis

16.1 Devido ao acúmulo ao longo da vida da colméia, a própolis somente poderá ser orgânica nas colméias que estejam em manejo orgânico por mais de dois anos.

16.2 A própolis raspada não poderá conter restos de madeira ou tinta.

16.3 A própolis deve ser oriunda de colméias que nunca foram tratadas com substâncias proibidas.

16.4 A própolis deverá ser armazenada em vasilhame hermético de material apropriado para guardar alimentos.

17. Inspeção

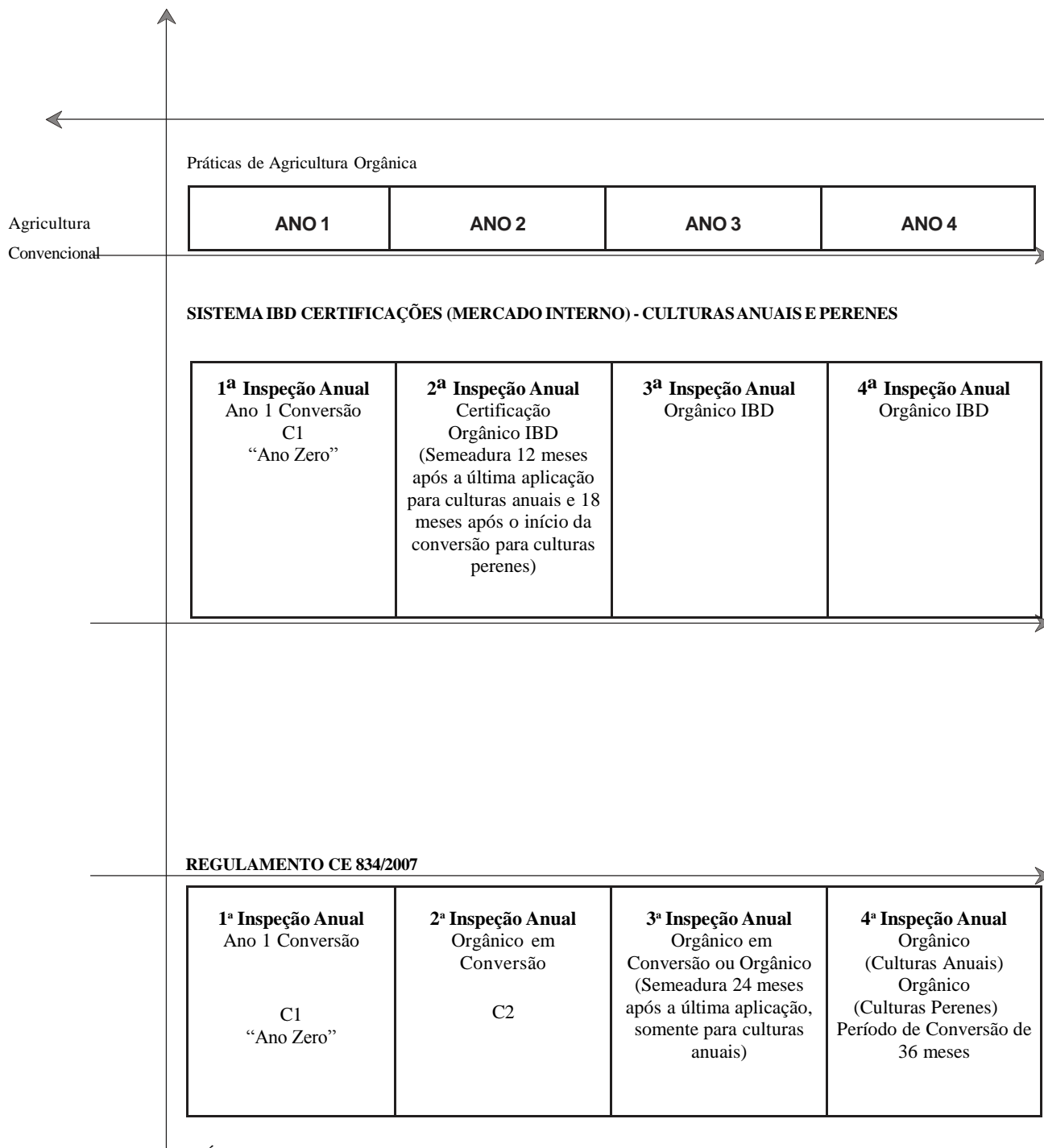
17.1 A inspeção ocorrerá pelo menos uma vez por ano ou sempre que o IBD CERTIFICAÇÕES o solicitar.

17.2 Durante a inspeção deverá ser elaborado Mapa ou Croqui dos núcleos migratórios, núcleos fixos e da infra-estrutura existente.

17.3 Durante a inspeção ocorrerá o preenchimento dos formulários de inspeção, que deverão ser assinados pelo produtor/processador.

APÊNDICE X - CONVERSÃO PARA DIFERENTES LEGISLAÇÕES SOBRE AGRICULTURA ORGÂNICA

Última aplicação* documentada ou 1ª Inspeção – desde que não anterior à data de matrícula para certificação orgânica.



* Última aplicação de pesticidas ou adubos não permitidos pelas Diretrizes

APÊNDICE XI - ASSOCIAÇÕES, EMPRESAS ASSOCIATIVAS E GRUPOS DE PRODUTORES

1. Quando uma associação ou empresa com grande número de produtores requer certificação, esta deve ser operacionalizada mediante inspeção anual mínima da raiz quadrada do número total dos produtores multiplicado com o fator de risco.
2. As associações devem estar juridicamente estruturadas como tal.
 - 2.1 Os produtores devem estar localizados na mesma microrregião ou município. Se forem muitos produtores, a localização deverá envolver grupos de produtores em municípios vizinhos.
 - 2.2 Os produtores devem ter a mesma característica de produção no que se refere a área, culturas, tecnologia, nível social. Produtores com áreas maiores e tecnologias diferenciadas não serão aceitos, devendo receber visita anual.
 - 2.3 As unidades de processamento não estão inclusas neste sistema, devendo ser inspecionadas anualmente. Somente unidades de produção no âmbito de produtor estarão inclusas neste sistema.
 - 2.4 Os produtores não devem estocar substâncias proibidas para agricultura orgânica nas suas propriedades.
 - 2.5 Os agrotóxicos dentro da propriedade devem ser específicos para as culturas convencionais ainda existentes naquela propriedade; não poderão ser específicos para as culturas orgânicas já existentes naquela propriedade.
 - 2.6 Nas propriedades que ainda tiverem cultivos convencionais no quinto ano após a primeira certificação como “em conversão”, a totalidade da produção será considerada em conversão até que toda a propriedade seja incorporada no processo orgânico ou de conversão.
3. **Acompanhamento dos produtores**
 - 3.1 A entidade (associação ou empresa) deve ter um corpo administrativo e técnico capaz de acompanhar com visitas anuais todos os produtores.
 - 3.2 A certificação de novos produtores antes da inspeção anual somente será possível após a visita do inspetor credenciado pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
 - 3.3 A associação ou empresa deverá firmar contrato com os produtores de acordo com o modelo-padrão do IBD CERTIFICAÇÕES. Este deverá ser renovado anualmente.
 - 3.4 A associação ou empresa deverá colocar à disposição do produtor as Diretrizes ou resumos e mantê-lo atualizado sobre modificações nas diretrizes que forem aplicáveis à sua produção certificada. Específico

- 3.5** Para que uma inspeção já possa ocorrer em sistema de amostragem, a entidade (associação ou empresa) deverá implementar um sistema de controle interno (inspetores internos treinados no padrão IBD, para garantir conformidade dos produtores com os padrões de certificação) ou SCI a ser aprovado previamente pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 3.5.1** A entidade deve ter um sistema de controle interno (SCI) efetivamente implementado, com procedimentos documentados e com estrutura de gerenciamento documentada.
- 3.5.2** A entidade deve ter porte e recursos para manter este SCI.
- 3.5.3** O sistema de controle interno deve incluir procedimentos para:
- a) excluir membros que apresentem não-conformidade grave
 - b) admitir novos membros
 - c) realizar avaliações de risco.
- 4.** A partir da avaliação de risco do sistema de controle interno da associação o IBD CERTIFICAÇÕES determinará a porcentagem ou número das inspeções externas aplicadas nos produtores associados. O número mínimo de inspeções externas é a raiz quadrada do número total dos produtores multiplicado com o fator de risco.

No. Produtores (exemplos)	Risco Normal Fator 1	Risco médio Fator 1,5	Risco alto Fator 2
50	7	11	14
100	10	15	20
200	14	21	28
500	22	33	44
1000	32	48	64
5000	71	107	142

- 4.1** A base para a realização das inspeções externas devem ser os resultados das inspeções internas a 100% dos membros do grupo. O objetivo das inspeções externas é avaliar a eficácia do SCI do grupo, re-inspecionando uma porcentagem dos membros já visitados pelo SCI.
- 4.1.1** Se as re-inspeções demonstrarem que o SCI do grupo não está sendo eficaz, o IBD CERTIFICAÇÕES aumentará a porcentagem de inspeções externas conforme julgar necessário; em caso de reprovação do SCI, a inspeção externa deverá ser realizada em 100% do grupo.

5. O IBD CERTIFICAÇÕES avaliará o corpo administrativo da associação ou empresa anualmente, esperando que:
 - 5.1 sejam feitas anualmente inspeções internas de todos os produtores;
 - 5.2 as inspeções internas levem em conta a obrigação dos produtores para com a empresa e para com o IBD;
 - 5.3 as Diretrizes sejam seguidas pelos produtores;
 - 5.4 os laudos das inspeções sejam mantidos na associação ou empresa;
 - 5.5 os laudos correspondam à informação obtida pelo inspetor durante a visita.

6. O IBD CERTIFICAÇÕES aplicará as seguintes penalidades à associação ou empresa que apresente deficiências no sistema de inspeção interna:
 - 6.1 Exclusão dos produtores que não seguirem as orientações do corpo técnico;
 - 6.2 Não-emissão de certificados para lotes irregulares onde produtos de produtores excluídos foram adicionados;
 - 6.3 Suspensão da associação ou empresa por incluir produtores que não seguem a orientação geral do corpo administrativo;
 - 6.4 Cancelamento do contrato se a associação ou empresa atuar reincidentemente contra as indicações da Certificadora.

- 7 – **condições de certificação para grupos:** A entidade certificada deve ser o grupo como um todo – membros individuais do grupo não podem usar a certificação independentemente.
 - 7.1 Para tanto, a entidade deve ter um sistema coordenado (centralizado) de comercialização dos produtos certificados.

APÊNDICE XII – ASPECTOS AMBIENTAIS**1. ASPECTOS GERAIS**

- 1.1** O empreendimento deve buscar desenvolver-se em bases sustentáveis, utilizando os recursos naturais de forma responsável, protegendo e conservando o meio ambiente, de acordo com a legislação ambiental brasileira e convenções internacionais sobre desenvolvimento sustentável.
- 1.2.** A empresa deverá estar em conformidade com a **legislação ambiental** vigente no tocante às Áreas de Preservação Permanente (APP) e Reserva Legal (RL).
- 1.2.1** As florestas nativas são essenciais para a estruturação do organismo agrícola (habitat dos inimigos naturais, biodiversidade, microclima, etc.) e, devido à sua importância na preservação de mananciais (mata ciliar, nascente, etc.), sua presença é indispensável e deve estar de acordo com o Código Florestal Brasileiro.
- 1.2.2** Não será permitida a abertura de áreas de floresta virgem ou primária. Caso isto ocorra, as áreas abertas, mesmo sob manejo orgânico, não serão certificadas como orgânicas imediatamente após a primeira safra, mas somente a partir da terceira safra (ou segundo ano).
- Exceções:** quando a propriedade não tem mais outras áreas para converter para o manejo orgânico e a expansão é justificada, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá avaliar pedidos de exceção; para tal, é imprescindível que a abertura de áreas novas esteja de acordo com a Legislação Ambiental e Florestal, com autorização de autoridades competentes.
- 1.3** O uso de **recursos naturais** (matéria-prima e/ou recursos energéticos) deverá estar regularizado junto aos órgãos oficiais de fiscalização: licenciamento ambiental, outorga pra uso de água, autorização para exploração mineral e florestal.
- 1.4** O manejo agrícola deve permitir a conservação da estrutura e fertilidade do solo.
- 1.4.1** Deverão ser adotadas medidas para evitar a salinização do solo e da água.
- 1.5** As águas residuais e lixo gerados na propriedade devem ter destino e tratamento adequados.
- 1.6** É proibido o plantio, colheita e processamento de Organismos Geneticamente Modificados – OGMs.
- 1.7** O uso do fogo é proibido e somente será tolerado quando não houverem outras alternativas tecnológicas e mediante autorização de órgão competente e do IBD CERTIFICAÇÕES como manejo pontual com prazo de validade definido.

- 1.8** É proibido o uso de produtos químicos persistentes, carcinogênicos ou sintéticos na cadeia de produção orgânica, especificamente para controle de pragas e doenças, no processamento dos produtos, na conservação das sementes.

2. ÁREAS DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE

- 2.1** De acordo com o Código Florestal Brasileiro, são Áreas de Preservação Permanente as florestas e demais formas de vegetação natural.
- 2.2** Ao longo dos rios ou de qualquer curso d'água, cuja faixa de vegetação terá uma largura, para cada margem, de:
- a) 30 metros para cursos d'água com menos de 10 metros de largura;
 - b) 50 metros para cursos d'água que tenham uma largura entre 10 metros e 50 metros;
 - c) 100 metros para cursos d'água que tenham uma largura entre 50 metros e 200 metros;
 - d) 200 metros para cursos d'água que tenham uma largura entre 200 metros e 600 metros;
 - e) 500 metros para cursos d'água que tenham largura superior a 600 metros.
- 2.3** Ao redor de lagoas, lagos ou reservatórios de água naturais ou artificiais, margem num mínimo de 50 metros.
- 2.4** Nas nascentes, ainda que intermitentes, e nos chamados olhos d'água, qualquer que seja sua situação topográfica, num raio mínimo de 50 metros de largura.
- 2.5** No topo de morros, montes, montanhas e serras.
- 2.6** Nas encostas ou partes destas com declividade superior a 45 graus equivalente a 100 % na linha de declive.
- 2.7** Nas restingas, como fixadoras de dunas ou estabilizadoras dos mangues.
- 2.8** Nas bordas dos tabuleiros ou chapadas, a partir da linha de ruptura do relevo, em faixa nunca inferior a 100 metros em projeções horizontais.
- 2.9** Em altitudes superiores a 1.800 metros, qualquer que seja a vegetação, em território brasileiro.

Observação:

Em relação a Reserva Legal estas diretrizes seguem o Código Florestal Brasileiro – Lei nº 4.771 (consulte www.IBD Certificações.com.br)

APÊNDICE XIII - CRITÉRIOS PARA A AVALIAÇÃO DE INSUMOS, ADITIVOS E AUXILIARES

(Eliminado. Sendo substituído pela Diretriz para o Programa de Aprovação de Insumos IBD, de junho de 2009.)

APÊNDICE XIV - PRODUÇÃO EM AQUICULTURA

1. Abrangência

- 1.1 A aquicultura engloba muitas formas de produção em água doce, salobra e salgada, bem como muitas espécies de animais aquáticos. As normas aqui apresentadas incluem os organismos carnívoros, onívoros e herbívoros em todos os estágios, criados em qualquer tipo de ambiente restrito, tal como açudes, tanques e viveiros, além de baías, restingas, etc. em área costeira (sistemas abertos e fechados).
- 1.2 Organismos fixos presentes em áreas abertas de coleta podem ser certificados como orgânicos.
- 1.3 Os organismos que se movimentam livremente por águas abertas, e/ou que não possam ser inspecionados de acordo com os procedimentos gerais da produção orgânica, não poderão ser incluídos nestas normas.

2. Conversão para Aquicultura Orgânica

2.1 Princípios gerais

- 2.1.1 A conversão é um processo no qual se dá o desenvolvimento e a manutenção de um ecossistema aquático viável e sustentável. O tempo compreendido entre a implantação do manejo orgânico e a certificação da produção é conhecido como o período de conversão.
- 2.1.2 A produção obtida através da aquicultura pode variar muito, dependendo da biologia dos organismos, da tecnologia usada, das condições geográficas, da estrutura da propriedade, duração, etc. Todos esses aspectos devem ser considerados ao se determinar a duração da conversão. O IBD CERTIFICAÇÕES estudará caso a caso o período de conversão necessário.

2.2 Recomendações e conversão

- 2.2.1 A produção total deverá ser convertida de acordo com as normas num certo período de tempo. Se uma unidade de produção não for totalmente convertida de uma só vez, cada seção deverá ser convertida de forma que as normas sejam completamente obedecidas em cada etapa.
- 2.2.2 A pessoa responsável pela produção deverá ter um plano claro de conversão. Tal plano deverá ser atualizado quando necessário e incluir:
 - a) Histórico e situação atual da propriedade
 - b) Cronograma para o desenvolvimento da conversão
 - c) Aspectos que deverão ser mudados durante a conversão
 - d) Plano de manejo orgânico a ser empregado

e) Plano de manejo e monitoramento da qualidade da água

f) Plano de conservação do solo

2.2.3 A duração do período de conversão deverá corresponder a no mínimo um ciclo de vida do organismo em questão.

2.3 Normas

2.3.1 Os requisitos necessários deverão ser satisfeitos durante o período de conversão.

2.3.2 Nos casos em que a produção não for totalmente convertida, os requisitos são os seguintes:

a) que haja demarcação física entre as unidades de produção convencional e orgânica. No caso de organismos fixos que não estejam vivendo em áreas restritas (vide 4.3.1 e 4.3.2), a área por eles ocupada deverá estar a uma distância apropriada de fontes de poluição e de possíveis influências prejudiciais causadas pela aquicultura convencional;

b) que a produção orgânica seja passível de inspeção (quanto à qualidade da água, alimentação, medicação, insumos e outros aspectos que sejam exigidos pelas normas);

c) que a contabilidade (controle e arquivamento de documentos contábeis, fiscais e de documentos pertinentes à certificação) dos dois sistemas de produção seja separada;

d) que haja um procedimento descrito pela empresa das medidas tomadas para que não haja mistura entre o manejo orgânico e o convencional nas unidades convertidas.

2.3.3 A duração do período de conversão deverá ser determinada pelo programa de certificação, levando-se em conta o ciclo de vida das espécies em questão, os fatores ambientais e o uso anterior que foi feito do local no que diz respeito a resíduos, sedimentos e qualidade da água.

2.3.4 O programa de certificação poderá permitir que organismos de origem convencional sejam transferidos para a área de produção orgânica desde que não sejam produtos de engenharia genética. A duração dos períodos de conversão para esses organismos será determinada pelo programa de certificação.

2.3.5 Não haverá necessidade de um período de conversão nos seguintes casos:

a) em áreas abertas de coleta de organismos fixos em sua forma natural (vide item 5) onde a água flui livremente e não se encontra diretamente contaminada por substâncias proibidas por estas normas, e

b) onde a área de coleta seja passível de inspeção (no que se refere à qualidade da água, alimentação, medicação, insumos e outros fatores que sejam considerados necessários por estas normas) e se enquadre em todos os requisitos aqui descritos.

3. Condições básicas

3.1 Princípios gerais

- 3.1.1** As técnicas de manejo deverão ser regidas pelas necessidades fisiológicas e etológicas dos organismos em questão. Deve-se permitir que os próprios organismos conduzam suas necessidades comportamentais. Além disso, todas as técnicas de manejo, especialmente as que se referem aos níveis de produção e à velocidade de crescimento, devem objetivar a boa saúde e o bem-estar dos organismos.
- 3.1.2** Ao se introduzirem espécies exóticas, devem-se tomar cuidados especiais. A base para a produção é a manutenção do ambiente aquático, bem como dos ecossistemas aquáticos e terrestres circundantes. Tal manutenção é alcançada através da combinação das seguintes medidas:
- a) utilizando ingredientes não apropriados ao consumo humano na alimentação dos organismos produzidos, estimulando a reciclagem;
 - b) usando uma grande variedade de métodos no controle de doenças;
 - c) proibindo o uso de fertilizantes sintéticos e altamente solúveis em água e evitando agentes quimioterápicos sintéticos;
 - d) proibindo o uso de rações complementares convencionais;
 - e) promovendo a policultura sempre que possível.
- 3.2** **Recomendações**
- Deverá ser encorajado o uso de fontes alimentares que tenham como base subprodutos derivados e materiais de origem biológica não apropriados ao consumo humano.
- 3.3** **Normas**
- 3.3.1** O programa de certificação deverá estabelecer normas que levem em conta as necessidades comportamentais dos organismos. Portanto, deverão ser tomadas providências em relação a:
- a) Sustentabilidade do método de produção
 - b) Densidade da população
 - c) Qualidade da água
 - d) Proteção contra mudanças bruscas de temperatura
 - e) Proteção contra extremos de luz solar e sombra
- 3.3.2** O IBD CERTIFICAÇÕES poderá permitir prolongados períodos de luz artificial, dependendo da espécie e aspectos geográficos. Nos casos em que a duração natural do dia seja artificialmente prolongada, o limite é de dezesseis horas por dia.
- 3.3.3** É vedado o uso de quaisquer compostos presentes em materiais de construção e equipamentos de produção (tintas, materiais impregnantes contendo agentes sintéticos e/ou químicos, etc.) que possam afetar negativamente o ambiente ou a saúde dos organismos.
- 3.3.4** Medidas adequadas deverão ser tomadas para impedir a fuga de espécies cultivadas em cativeiro.

- 3.3.5** O IBD, para impedir o uso excessivo e/ou impróprio da água, exigirá do produtor um Plano de Manejo da Água, que deverá ser apresentado no período da conversão.

4. Localização das unidades de produção

4.1 Princípios gerais

A localização das unidades de produção deverá levar em conta a manutenção do ambiente aquático e dos ecossistemas aquáticos e terrestres circundantes.

4.2 Condição

As unidades de produção deverão ser localizadas a uma distância apropriada de fontes de contaminação e aquíicultura convencional. O impacto ambiental negativo causado pela produção aquática deverá ser o menor possível.

4.3 Normas

- 4.3.1** A distância entre unidades de produção convencional e produção orgânica em sistemas abertos deverá ser definida pelo IBD, caso a caso.

- 4.3.2** O IBD CERTIFICAÇÕES estabelecerá normas quanto à proteção contra poluição e contaminação, inclusive as distâncias apropriadas, caso a caso.

5. Localização das áreas de coleta

5.1 Princípios gerais

Os organismos fixos presentes em sua forma natural em áreas abertas de coleta poderão ser certificados como orgânicos desde que provenham de um ambiente despoluído, estável e sustentável.

5.2 Condição

As áreas de coleta deverão estar a uma distância apropriada de fontes de contaminação e aquíicultura convencional. O impacto ambiental negativo causado pela produção aquática deverá ser o menor possível.

5.3 Normas

- 5.3.1** A área deverá estar claramente definida e passível de inspeção quanto à qualidade da água, alimentação, medicação, insumos e outros fatores que se façam necessários de acordo com as normas.

- 5.3.2** As áreas de coleta deverão estar a uma distância apropriada, estipulada pelo programa de certificação, das fontes de poluição e das possíveis influências prejudiciais que provenham de aquíicultura convencional.

6. Saúde e bem-estar

6.1 Princípios gerais

- 6.1.1** Todas as práticas de manejo deverão ter como meta um alto grau de resistência a doenças e prevenção contra infecções.
- 6.1.2** Todas as técnicas de manejo, especialmente no que dizem respeito a níveis de produção e velocidade de crescimento, deverão objetivar a boa saúde e o bem-estar dos organismos. A manipulação de organismos aquáticos vivos deverá ser mínima. O bem-estar dos organismos é primordial quando da escolha do tratamento de uma doença.

6.2 Condições

Deverá ser propiciado um manejo adequado tanto das unidades produtivas quanto dos organismos aquáticos. Em caso de desequilíbrios (doenças, acidentes), deve-se procurar encontrar a causa e prevenir a reincidência mudando as práticas de manejo. Quando um tratamento for necessário, os métodos e medicamentos naturais deverão ter preferência. O tratamento da doença deverá ser conduzido de forma a minimizar efeitos prejudiciais ao ambiente.

6.3 Normas

- 6.3.1** Drogas veterinárias convencionais só poderão ser utilizadas se nenhuma outra alternativa estiver disponível, e/ou seu uso for exigido por leis nacionais. O IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser previamente consultado. Observação: para o padrão IFOAM, não são permitidos medicamentos alopáticos químicos nem antibióticos.
- 6.3.2** Se for necessário o uso de drogas veterinárias, o período de isolamento específico para cada droga será definido pelo IBD CERTIFICAÇÕES como o dobro do convencional.
- 6.3.3** O uso profilático de drogas veterinárias, com exceção da vacinação, em alguns casos (vide item 6.3.4), não será permitido.
- 6.3.4** A vacinação será permitida quando for de conhecimento geral que a doença existe na região e não pode ser controlada por meio de outra técnica de manejo, ou quando exigida por lei.
- 6.3.5** As vacinas resultantes de engenharia genética não serão permitidas.
- 6.3.6** Não será permitido o uso de hormônios e estimulantes sintéticos de crescimento.
- 6.3.7** O IBD CERTIFICAÇÕES e o produtor deverão garantir que os dados referentes ao manejo das doenças estejam sendo registrados. Tais registros deverão incluir:
- identificação do organismo em questão;
 - identificação da causa do desequilíbrio que propiciou a instalação de doenças;
 - detalhes sobre o tratamento e sua duração;
 - marcas das drogas usadas;

e) efeitos colaterais.

6.3.8 Caso os organismos apresentem comportamento irregular, a qualidade da água deverá ser analisada de acordo com as necessidades dos organismos, e deverá ser documentada.

7. Espécies e reprodução

7.1 Princípios gerais

O manejo reprodutivo deverá interferir o mínimo possível no comportamento natural dos animais. A reprodução deverá incluir métodos eficientes e de baixo custo.

7.2 Condições

7.2.1 As espécies adaptadas às condições locais deverão ser as escolhidas. O objetivo da produção deverá ser a obtenção de alimento de boa qualidade, e o máximo de crescimento com o mínimo de insumos possível.

7.2.2 Os organismos aquáticos devem ser criados organicamente desde seu nascimento. Se não há disponibilidade de animais orgânicos, aqueles originários de sistemas convencionais deverão passar pelo menos 2/3 do seu tempo de vida em um sistema orgânico.

7.3 Normas

7.3.1 A reprodução com nascimento natural deverá ser o tipo geralmente escolhido. O programa de certificação poderá, entretanto, permitir o uso de sistemas de produção que não impliquem nascimento natural, como, por exemplo, a incubação de ovas de peixe.

7.3.2 Sempre que possível, os organismos aquáticos introduzidos no sistema deverão ser provenientes de fontes orgânicas.

7.3.3 O IBD CERTIFICAÇÕES definirá o menor período de tempo que os organismos aquáticos deverão passar na unidade orgânica.

7.3.4 Os organismos triplóides e espécies ou raças transgênicas não são permitidos.

8. Nutrição

8.1 Princípios gerais

8.1.1 Para a produção aquática, as dietas deverão ser balanceadas de acordo com as necessidades nutricionais dos organismos e ter boa qualidade. As dietas deverão ser oferecidas aos organismos de modo a permitir seu comportamento alimentar natural, com um mínimo de perda de alimento para o ambiente.

8.1.1.1 Para o padrão europeu 834/2007, moluscos bivalves e outras espécies que não são alimentadas pelo homem, mas que se alimentam de plâncton natural devem satisfazer todas as suas necessidades nutricionais na natureza, exceto no caso de animais jovens criados em viveiros;

8.1.2 Os subprodutos certificados como orgânicos e as fontes marinhas naturais de alimentos poderão ser usados como ingredientes alimentares.

8.2 Condições

8.2.1 A alimentação e os regimes alimentares deverão ser organizados de forma a propiciar o máximo de crescimento com o mínimo de insumos.

8.2.2 O manejo dos nutrientes deverá contribuir com a manutenção da diversidade biológica da área.

8.3 Normas

8.3.1 Os alimentos aquáticos deverão conter normalmente 100% de componentes orgânicos certificados ou fontes alimentares aquáticas naturais. Quando forem usados peixes de origem natural, o “Código de Conduta para a Pesca Responsável” (FAO, 1995) deverá ser obedecido.

8.3.2 Os produtores podem usar fontes não orgânicas de proteínas e de gorduras de animais aquáticos, desde que aquelas fontes:

a) sejam colhidas de fontes sustentáveis independentemente verificadas;

b) sejam verificadas para ter níveis de contaminação abaixo dos limites estabelecidos pelo comitê de normas, e

c) não constituam mais do que 15% da alimentação (matéria seca, base de cálculo: anual).

8.3.3 Em sistemas que requeiram insumos alimentares, pelo menos 50% da proteína animal aquática da dieta deverá ser composta por subprodutos, retalhos ou outro tipo de refugo e/ou outro material não consumido pelo homem.

8.3.4 No caso de eventos naturais violentos não previstos, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá abrir exceções quanto às porcentagens mencionadas nos itens 8.3.1 e 8.3.2, com condições e limites de tempo específicos.

8.3.5 Fontes animais e/ou vegetais formam a base da alimentação e fertilização. O IBD CERTIFICAÇÕES poderá aceitar o uso de suplementos minerais, desde que sejam aplicados em seu estado natural.

8.3.6 Não será permitido o uso de fezes humanas na alimentação dos organismos.

8.3.7 Os produtos a seguir não deverão ser incluídos, adicionados à alimentação ou sob qualquer forma ser fornecidos aos organismos:

a) Promotores ou estimulantes sintéticos de crescimento

- b) Estimulantes sintéticos do apetite
- c) Antioxidantes e conservantes sintéticos
- d) Agentes artificiais de coloração
- e) Uréia
- f) Material da mesma espécie daquela a ser alimentada
- g) Alimentos submetidos à extração de solvente (ex: hexano)
- h) Aminoácidos puros
- i) Produtos ou organismos transgênicos

8.3.8 As vitaminas, traços de substâncias elementares e suplementos de origem natural deverão ser usados quando disponíveis. O IBD CERTIFICAÇÕES definirá condições para o uso de substâncias provenientes de fontes sintéticas ou artificiais.

8.3.9 Conservantes, como os seguintes, poderão ser usados:

- a) Bactérias, fungos e enzimas
- b) Subprodutos da indústria alimentícia (ex: melado)
- c) Produtos com base vegetal

8.3.10 Conservantes químico-sintéticos poderão ser permitidos em condições especiais. O IBD CERTIFICAÇÕES somente autorizará os conservantes relacionados no Apêndice V ou outros após rigorosa avaliação.

9. Colheita

9.1 Princípios gerais

A colheita em áreas fechadas ou áreas de coleta deverá ser realizada com um mínimo de estresse aos organismos. O ato da colheita não deverá afetar negativamente a manutenção das áreas naturais.

9.2 Condição

Os organismos aquáticos vivos deverão ser manipulados o mínimo possível e da maneira mais cuidadosa. A colheita ou coleta dos produtos não deverá exceder a produção que torna o ecossistema sustentável, ou ameaçar a existência de espécies animais ou vegetais.

9.3 Normas

9.3.1 O IBD CERTIFICAÇÕES deverá estabelecer, caso a caso, padrões para o manuseio de organismos vivos, adaptados ao organismo em questão, a fim de assegurar que a colheita em áreas fechadas e em áreas de coleta seja realizada da maneira mais cuidadosa possível.

9.3.2 O IBD CERTIFICAÇÕES deverá estabelecer, caso a caso, padrões para a colheita ou coleta dos produtos em áreas de coleta, a fim de assegurar que a produção do ecossistema, que o

torna sustentável, não seja excedida, e que a existência de espécies animais e vegetais não seja ameaçada.

10. Transporte de animais aquáticos vivos

10.1 Princípios gerais

O meio de transporte deverá ser apropriado à espécie no que diz respeito à qualidade da água, temperatura, oxigênio, etc. A distância a ser percorrida e a frequência dos transportes deverão ser as mínimas possíveis.

10.2 Condição

O transporte de animais aquáticos vivos deverá ser o menor possível e efetuado da maneira mais cuidadosa. Os animais vivos deverão ser regularmente checados durante o transporte.

10.3 Normas

10.3.1 O transporte não deverá causar nos animais nenhum estresse ou dano físico que possa ser evitado. O equipamento de transporte e/ou os materiais de construção não deverá exercer nenhum efeito potencialmente tóxico.

10.3.2 O IBD CERTIFICAÇÕES deverá estabelecer requisitos apropriados quanto ao transporte no que se refere a:

- a) qualidade da água, inclusive temperatura, teor de oxigênio, etc.
- b) quantidade da água
- c) densidade da população
- d) distância e/ou tempo
- e) precauções contra fugas

10.3.3 Tranqüilizantes ou estimulantes quimicamente sintetizados não deverão ser ministrados aos animais antes ou durante o transporte.

10.3.4 Deverá haver uma pessoa responsável pelo bem-estar dos animais durante o transporte.

11. Abate

11.1 Princípios gerais

O estresse e o sofrimento ligados ao processo de abate deverão ser mínimos. O manejo e as técnicas de abate deverão ser regidos por uma cuidadosa consideração acerca da fisiologia e etologia dos organismos em questão, bem como por padrões éticos aceitáveis.

11.2 Condição

Quando aplicável, para evitar sofrimento desnecessário, os organismos aquáticos deverão estar inconscientes antes de serem abatidos.

11.3 Normas

11.3.1 O IBD CERTIFICAÇÕES deverá estabelecer, caso a caso, padrões para assegurar que o estresse durante o abate seja mínimo.

11.3.2 O equipamento usado para o entorpecimento deverá estar em boas condições de uso e deverá afetar camadas profundas do cérebro através de uma ação única e rápida. Seu funcionamento deverá ser verificado regularmente. Os equipamentos que dependam de gasolina ou eletricidade deverão ser continuamente monitorados.

11.3.3 O IBD CERTIFICAÇÕES deverá especificar os requisitos necessários ao abatedouro, com base na espécie e costumes culturais locais, devendo incluir:

- a) recuperação do transporte;
- b) tipo e qualidade do equipamento;
- c) contato entre organismos vivos e abatidos.

APÊNDICE XV – ATIVIDADE PESQUEIRA SUSTENTÁVEL**1. Abrangência**

- 1.1** A atividade Pesqueira fornece uma fonte vital de alimentos, empregos, recreação, comércio e bem-estar econômico para pessoas em todo o mundo, tanto para a atual geração como para a futura. Deste modo, deve ser conduzida de maneira responsável, de acordo com o “Código de Conduta para a Pesca Responsável” (FAO,1995), a fim de que sua prática assegure a efetiva conservação, manejo, utilização e reposição dos recursos aquáticos vivos, incluindo a manutenção do ecossistema e a biodiversidade.
- 1.2** Como etapas inclui-se: captura, manuseio, acondicionamento, processamento, comércio do pescado e seus produtos, embarcação e atividade à bordo, e a interação da pesca no manejo da área costeira.
- 1.3** O uso múltiplo, integrado e sustentado dos recursos aquáticos deve levar em consideração a fragilidade dos ecossistemas aquáticos, a natureza finita desses recursos e as necessidades das comunidades costeiras. Deve também assegurar que o interesse pesqueiro e a necessidade de conservação dos recursos sejam levados em consideração e que sejam integrados ao manejo, planejamento e desenvolvimento da área costeira.
- 1.4** Apesar da importância nutricional, econômica, social e cultural da pesca e do interesse de todos aqueles ligados ao setor pesqueiro, tais como pescadores, processadores e distribuidores do pescado e de seus produtos, também se deve considerar:
- que o pescado é parte integrante do ecossistema aquático, com características biológicas próprias e de seu meio ambiente;
 - o interesse de consumidores e outros usuários do ambiente aquático intimamente ligado à pesca.

2. Definição

- 2.1** Considera-se como Pesca passível de certificação “ORGÂNICA” “IBD” as atividades pesqueiras responsáveis, realizadas de modo sustentável e que levam em consideração seus relevantes aspectos legais, biológicos, tecnológicos, econômicos, sociais, ambientais e comerciais, ou seja, possa continuar indefinidamente a um nível razoável; mantenha e busque elevar ao máximo a saúde ecológica e a abundância dos estoques; mantenha a diversidade, estrutura e função dos ecossistemas de que depende, assim como a qualidade de seu habitat, reduzindo ao mínimo os efeitos nocivos que causa; se realize de forma responsável, de conformidade com as leis e regulamentos locais, nacionais e internacionais; mantenha as opções e benefícios econômicos e sociais, presentes e futuros; e se realize de forma social e economicamente justa e responsável.
- 2.2** Os usuários dos recursos aquáticos vivos devem conservar os ecossistemas aquáticos. O direito de pescar carrega em si a obrigação de se realizar isto de maneira responsável tal que se assegure efetivamente à conservação e o manejo sustentado dos recursos aquáticos vivos. Deve-se conservar e utilizar, de forma sustentável, a diversidade biológica e seus componentes no meio ambiente aquático e, em particular, evitar o uso de práticas que

produzam mudanças irreversíveis como a extinção de genes e espécies, a erosão genética e/ou a destruição em grande escala de *habitats*.

- 2.3** Deve estar baseada no conhecimento técnico e científico sobre a interação da pesca com o ecossistema e reconhecer a natureza macrorregional e transfronteiriça de muitos ecossistemas aquáticos.
- 2.4** A captura, o manuseio, o acondicionamento, o beneficiamento/ processamento, o armazenamento, o transporte e a distribuição do pescado e seus produtos devem ser realizados de maneira a manter o valor nutricional, a qualidade e segurança dos produtos, reduzir o desperdício e minimizar os impactos negativos sobre o meio ambiente. Sempre e quando oportuno, deve-se considerar a exploração em níveis tróficos múltiplos, de maneira coerente com a utilização sustentável dos recursos.
- 2.5** Qualquer prática, arte de pesca ou substância a ser utilizada na Atividade Pesqueira deve estar de acordo com esta Diretriz ou ter autorização prévia do IBD, que analisará caso a caso as questões não tratadas aqui.

3. Período de Conversão

- 3.1** É o período necessário para que todas as etapas da atividade pesqueira sejam realizadas de maneira responsável e sustentável, a saber: captura, manuseio, acondicionamento, atividade à bordo, processamento, transporte, distribuição e comércio do pescado e seus produtos.
- 3.2** Nesse período a atividade pesqueira deve promover a proteção dos recursos aquáticos vivos, seus ambientes e áreas costeiras, ecossistemas associados e fatores ambientais relevantes e levar em conta sua contribuição para a segurança e qualidade alimentar, dando prioridade às necessidades nutricionais das comunidades locais.
- 3.3** Nesse período deve-se também promover uma padronização de comportamento no trato de todas as etapas da atividade para todas as pessoas envolvidas no setor pesqueiro, evidenciando-se os cuidados relativos à perecibilidade do pescado.

3.4 Normas

- 3.4.1** Se as atividades pesqueiras não forem todas convertidas de uma só vez, suas etapas podem ser convertidas separadamente numa seqüência da captura ao comércio, sendo que cada uma delas deve obedecer completamente às normas estabelecidas.
- 3.4.2** O responsável pela conversão deve elaborar um plano claro e objetivo de como proceder na substituição dos procedimentos em uso para aqueles descritos nesta norma. O plano deve conter:
- 3.4.3** Licenças específicas (de pesca, alvará, sanitária ou outras) e outros documentos que comprovem o cumprimento dos dispositivos legais;
- 3.4.4** Histórico da pesca realizada;

- 3.4.5 Situação atual do recurso pesqueiro e da pesca, incluindo: tamanho e produtividade do estoque, ponto de referencia, condição do estoque em relação a ponto de referência, nível e distribuição da mortalidade, impacto das atividades pesqueiras (incluir descarte, captura de espécie não-alvo e associadas ou dependentes como também condições ambientais e sócio-econômicas);
- 3.4.6 Técnicas de captura e características das artes de pesca;
- 3.4.7 Aspectos que deverão ser mudados durante a conversão;
- 3.4.8 Medidas que visem promover a conscientização da pesca responsável entre os envolvidos pela educação/ treinamento.

4. Áreas de Pesca

- 4.1 Devem ser definidas dentro de uma abordagem preventiva ampla para conservação, manejo e exploração dos recursos aquáticos vivos a fim de protegê-los e preservar o ambiente aquático, levando-se em conta as comprovações científicas disponíveis.
- 4.2 Devem estar claramente representadas em cartas náuticas, indicando-se também o esforço de pesca ali realizado.
- 4.3 Devem ter uma distância apropriada de fontes de poluição de água e atmosfera, sendo a qualidade da água comprovada por análises específicas.
- 4.4 **Normas**
 - 4.4.1 A área deve estar claramente definida e ser passível de inspeção quanto à localização, qualidade da água e outros fatores necessários ao cumprimento das normas.
 - 4.4.2 Todos os *habitats* de pesca marinhos ou de águas-doces, considerados críticos, como áreas de alagados, mangues, recifes, lagoas e zonas de desova e berçário devem ser protegidos e tem pesca proibida por estas normas. A comunidade pesqueira interessada na certificação deve especificar os esforços que estão sendo feitos para proteger tais *habitats* da destruição, degradação, poluição e outros impactos significantes das atividades humanas que ameaçam a saúde e viabilidade dos recursos pesqueiros.

5. Manejo da Pesca

- 5.1 O manejo da pesca deve adotar medidas, ações e planos ou outros instrumentos para a conservação e sustentabilidade em longo prazo dos recursos pesqueiros, promovendo a manutenção da qualidade, diversidade e disponibilidade dos recursos pesqueiros em quantidade suficiente para as gerações presentes e futuras dentro do contexto da segurança alimentar, alívio da pobreza e desenvolvimento sustentável. O manejo deve não somente

assegurar a conservação das espécies alvo, mas também a das espécies que pertencem ao mesmo ecossistema ou associadas com ou dependentes das espécies-alvo.

5.2 Para prevenir ou eliminar a pesca acima da capacidade de suporte dos estoques e assegurar que os níveis de esforço de pesca são compatíveis com o uso sustentável do recurso pesqueiro, toda a legislação de pesca e conservação dos recursos pesqueiros deve ser obedecida. Como alguns dos estoques de pesca são transfronteiriços, transzonais, altamente migratórios e de alto mar, sendo explorados por mais de um país, as normas legais existentes, nacionais e internacionais, devem ser seguidas para assegurar a sustentabilidade dos recursos longo de toda sua extensão.

5.3 Normas

5.3.1 Reconhecendo que o uso sustentado em longo prazo dos recursos pesqueiros é o objetivo principal a ser perseguido para a conservação e manejo, o Plano de Manejo da Pesca a ser apresentado deve adotar as medidas apropriadas definidas na legislação, baseando-se também nas evidências científicas disponíveis, destinadas a manter os estoques no nível da produção máxima sustentável, qualificada por fatores ambientais e econômicos relevantes.

5.3.2 O interessado deve indicar no Plano de Manejo quais medidas estão sendo adotadas para a proteção e minimização dos impactos sobre as espécies associadas ou dependentes, as espécies não alvo (fauna acompanhante) e seus ambientes.

5.3.3 Devem ser levados também em consideração:

5.3.3.1 Os interesses dos pescadores, inclusive aqueles dedicados a pesca de subsistência, artesanal e de pequena escala.

5.3.3.2 A conservação da biodiversidade dos *habitats* e ecossistemas aquáticos.

5.3.3.3 As espécies ameaçadas não podem ser pescadas.

5.3.3.4 A avaliação do impacto dos fatores ambientais nos estoques alvo e nas espécies pertencentes ao mesmo ecossistema ou associadas ou dependentes dos estoques alvo, determinando-se a relação entre populações no ecossistema.

5.3.4 Deve-se considerar como objeto de pesca o estoque inteiro sobre sua área total de distribuição e levar em consideração as medidas prévias de manejo estabelecidas e aplicadas na mesma região, toda mudança e outras características biológicas do estoque. As evidências científicas disponíveis devem ser usadas para determinar a área de distribuição do recurso e a área por onde ele migra durante seu ciclo de vida.

5.3.5 É proibida a pesca acima da capacidade suporte dos estoques de modo a permitir que permaneçam viáveis economicamente. O interessado deve assegurar que o esforço de pesca é compatível com a capacidade produtiva do recurso pesqueiro e sua utilização sustentável e que não está existindo sobrepesca ou a pesca acima da capacidade. A comprovação pode se basear nas evidências científicas disponíveis, levar em consideração o conhecimento

adquirido pelas populações tradicionais sobre o recurso e seu habitat, como também fatores ambientais, econômicos e sociais relevantes.

- 5.3.6** Não é permitido explorar estoques considerados exauridos/esgotados, que devem poder se recuperar antes de autorizadas suas pescas.

6. Captura

- 6.1** As técnicas de captura não devem promover a degradação ambiental ou impactos sociais negativos, incluindo os nutricionais.

- 6.2** Deve-se evitar qualquer forma de molestamento ou impactos negativos sobre os mamíferos e répteis protegidos pela legislação (p.ex. baleias, golfinhos, peixe-boi, tartarugas etc.) e as aves marinhas.

- 6.3** O pescado, como qualquer outro alimento, pode causar problemas de saúde, já que pode ser contaminado em qualquer momento desde sua captura até seu consumo. A contaminação pode existir porque alguns microorganismos patógenos são parte da flora normal do pescado, mas em muitos casos se introduzem substâncias tóxicas pela má manipulação e elaboração (acondicionamento, beneficiamento e/ou processamento).

- 6.4** O pescado tem como característica sua grande perecibilidade e, dessa forma, necessita de cuidados mínimos no manuseio e acondicionamento que possam garantir sua segurança e qualidade.

- 6.5** A captura de espécies não-alvo (fauna ou flora) e o impacto sobre espécies associadas ou dependentes devem ser minimizados pela adoção de medidas incluindo o desenvolvimento e uso de petrechos e técnicas de pesca seletivos, ambientalmente seguros e de baixo custo.

6.6 Normas

- 6.6.1** A embarcação e os pescadores devem ter autorização para pescar.

- 6.6.2** Os petrechos, métodos e técnicas de captura devem ser compatíveis com a pesca responsável, fazendo-se uso ótimo das capturas, reduzindo as perdas depois das capturas e fazendo uso de tecnologia apropriada de acondicionamento/ beneficiamento.

- 6.6.3** Deve-se adotar medidas adequadas no manuseio, acondicionamento e cuidados com os espécimes capturados, bem como identificar o pescado com um número de lote, data da captura, petrecho e técnica de captura utilizados, peso, local geográfico, beneficiamento e acondicionamento utilizados.

- 6.6.4** Só podem ser usadas no acondicionamento e beneficiamento as substâncias autorizadas pelo IBD, ou que constarem dos Apêndices II e V. Outras substâncias devem ter autorização prévia da Certificadora, que analisará caso a caso a justificativa para utilização. O uso de substâncias não autorizadas pela Certificadora resultará na perda da certificação (item 11.2).

- 6.6.5** Deve-se evitar conflitos entre pescadores que usam diferentes embarcações, petrechos e métodos de pesca.
- 6.6.6** As práticas tradicionais, os interesses e necessidades das populações locais e as comunidades de pesca locais as quais são altamente dependentes dos recursos pesqueiros para sua sobrevivência, devem ser respeitados.
- 6.6.7** Medidas legais relacionadas ao tamanho do pescado, tamanho da malha, características do petrecho, descarte, defeso, áreas ou zonas reservadas para determinadas espécies ou para pesca artesanal ou onde a pesca é proibida devem ser obedecidas.
- 6.6.8** A proteção da desova e dos juvenis é obrigatória, devendo-se para tanto evitar a pesca em locais de desova e berçário devidamente definidos pela legislação, pelo conhecimento das comunidades tradicionais ou pela literatura científica disponível.
- 6.6.9** Medidas adequadas devem ser tomadas para assegurar que os recursos e os *habitats* essenciais a sua sobrevivência não sejam afetados.

7. Petrechos

Só os petrechos e técnicas de captura seletivos e ambientalmente seguros devem ser utilizados, até um ponto viável, a fim de manter a biodiversidade, conservar a estrutura populacional e dos ecossistemas aquáticos, assegurar a reprodução das espécies e proteger a qualidade do pescado.

Onde existam tais técnicas e petrechos, eles devem ter prioridade em relação a outros sem essas características.

7.1 Normas

- 7.1.1** Deve-se obedecer às normas legais existentes quanto ao uso ou proibição de determinado petrecho na pesca de um recurso específico.
- 7.1.2** Deve-se optar sempre pelo petrecho ou técnica de captura compatível com a pesca responsável, utilizando equipamentos específicos para a proteção de mamíferos e répteis aquáticos protegidos e aves marinhas.
- 7.1.3** A escolha de determinado petrecho deve estar baseada em sua capacidade de ser suficientemente seletivo para minimizar seu impacto ambiental, o desperdício, o descarte, a captura de espécies não-alvo ou acompanhantes, sendo fauna ou flora, e o impacto sobre espécies associadas ou dependentes e ao meio ambiente. Deve-se considerar também o intervalo de seleção do petrecho, método e estratégia disponível para a indústria ou comércio do pescado e seus produtos.
- 7.1.4** Deve-se adotar medidas efetivas para evitar a poluição, lixo, desperdício, descarte e captura por petrecho perdido ou abandonado (pesca acidental).

- 7.1.5** O uso de petrechos e técnicas de captura que levam a um descarte na captura deve ser evitado. Deve-se priorizar aqueles que aumentam a taxa de sobrevivência dos peixes menores.
- 7.1.6** No caso de introdução de novo petrecho de pesca ou novo método em determinada área, deve ser feita uma avaliação prévia das implicações ambientais e sociais deste impacto no habitat e ecossistema considerado, como também sobre a biodiversidade e a comunidade pesqueira costeira.
- 7.1.7** Deve-se buscar em literatura especializada e especificar o conhecimento sobre o comportamento das espécies alvo e acompanhantes em relação ao petrecho de pesca para minimizar os descartes incidentais e proteger a biodiversidade dos ecossistemas e *habitats* aquáticos.
- 7.1.8** Os pescadores e interessados na certificação devem contribuir no desenvolvimento de métodos e petrechos de pesca seletivos e ambientalmente seguros.

8. Embarcação e Atividade à Bordo

- 8.1** Segundo a FAO, a pesca é uma das ocupações mais perigosas do mundo registrando muitos acidentes ocupacionais ou de trabalho.
- 8.2** As embarcações devem ter padrões mínimos para prevenção de poluição e para manter as condições de trabalho, segurança e saúde à bordo, adotando todas as medidas e normas legais existentes.
- 8.3** A pesca deve ser conduzida dentro das regras de segurança da vida humana e das regras internacionais de prevenção de colisões no mar, bem como dos requerimentos necessários ao tráfego marítimo, proteção dos ecossistemas marinhos e prevenção contra perdas e danos de petrechos de pesca.
- 8.4 Normas**
- 8.4.1** Padrões de saúde e segurança devem ser adotados para todos os empregados na atividade pesqueira.
- 8.4.2** Medidas adequadas devem garantir a segurança alimentar, valor nutricional, inocuidade e qualidade do pescado antes e durante a captura, no acondicionamento à bordo, no processamento, na armazenagem e no transporte, em particular atendendo às regulamentações nacionais.
- 8.4.3** Devem ser realizadas sob condições econômicas nas quais a operação da indústria pesqueira promova a pesca responsável.
- 8.4.4** Deve-se manter atualizadas informações sobre os pescadores, contendo registro, descrição do serviço e qualificação.

- 8.4.5** Devem ser promovidas por programas de educação/ treinamento, a qualificação profissional e as habilidades dos pescadores, como também o repasse das informações necessárias sobre os procedimentos contidos aqui e outros, nacionais e internacionais, que visam assegurar a pesca responsável.
- 8.4.6** Devem ser fornecidos todos os dados listados na seção Dados (nº 13) e comprovar o envio desses à autoridade competente segundo determinação legal.
- 8.4.7** Os mestres/ patrões de pesca ou encarregados de embarcações não devem ter cometido delitos graves nas atividades de pesca.
- 8.4.8** Registros detalhados sobre a embarcação, seu proprietário e sua autorização de pesca devem estar disponíveis quando da inspeção.
- 8.4.9** Os seguros para embarcação devem também cobrir os interesses de sua tripulação.
- 8.4.10** É proibida qualquer prática de pesca destrutiva como o uso de dinamite, venenos etc.
- 8.4.11** Deve-se implementar o uso de tecnologias e métodos operacionais para reduzir o descarte, assim como aplicar tecnologia, materiais e métodos de captura que minimizem a perda de petrechos e os efeitos da pesca acidental de petrechos perdidos ou abandonados.
- 8.4.12** No caso de introdução de novo método ou nova atividade de pesca em determinada área, deve-se buscar junto aos órgãos competentes ou à comunidade científica uma avaliação prévia das implicações ambientais e sociais deste impacto no habitat e ecossistema considerado, como também sobre a biodiversidade e a comunidade pesqueira costeira.
- 8.4.13** As embarcações devem optar pela otimização de energia, adotando atividades de menor e/ou mais eficiente gasto de energia, tanto na captura e na pós-captura. Para tal os proprietários, mestres e patrões de pesca devem ajustar todos os aparelhos à bordo com vista a otimização de energia.
- 8.4.14** Deve ser usada a Convenção Internacional de Prevenção da Poluição por Navios – MARPOL 73/78, bem como a legislação pertinente. Proprietários, mestres e patrões de pesca devem assegurar-se que suas embarcações possuem os equipamentos necessários e apropriados requeridos pela Convenção e pela Legislação pertinente e que todo lixo e resíduos gerados durante as viagens tem uma destinação adequada sem causar prejuízos a saúde humana ou ao meio ambiente. Embarcações maiores podem dispor de um compactador ou incinerador para tratamento do lixo. Devem também minimizar o uso de provisões de bordo que gerem volume de lixo, adequando as práticas já em uso. A tripulação deve estar familiarizada com os procedimentos corretos a serem utilizados na embarcação de modo a assegurar que as descargas não excedam o nível permitido pela Convenção ou pela Legislação Ambiental. Esses procedimentos devem incluir, no mínimo, a destinação de resíduos de óleos e o manejo e armazenamento do lixo, vísceras e descartes.
- 8.4.15** Deve-se reduzir ao máximo a concentração de substâncias perigosas na emissão de gases.

- 8.4.16** Proprietários, mestres e patrões de pesca devem assegurar-se que suas embarcações possuem os equipamentos necessários para redução da emissão de substâncias que afetam a camada atmosférica de ozônio. Os tripulantes responsáveis pela manutenção e funcionamento dos equipamentos da embarcação devem estar familiarizados com os procedimentos adequados para tal.
- 8.4.17** Deve-se evitar o uso de substâncias como os clorofluorcarbonos (CFCs) e os hidroclorofluorcarbonos (HCFCs) no sistema de refrigeração das embarcações. Proprietários, arrendatários, locatários de embarcações de pesca, assim como mestres e patrões de pesca devem buscar alternativas ao uso dos CFCs e HCFCs na refrigeração e aos halogênios dos extintores de combate ao fogo, com o também cumprir a legislação ambiental no que diz respeito à disposição dessas substâncias.
- 8.4.18** Os portos e atracadores de embarcações de pesca devem ter suprimento de água doce e condições sanitárias adequadas, assim como sistema de deposição e destinação adequado de lixo, incluindo óleo, água contendo óleo e petrechos de pesca. Devem também implementar medidas de minimização da poluição gerada pela atividade pesqueira e por outras fontes externas, bem como de combate aos efeitos da erosão e assoreamento. Devem estar de acordo e ser licenciados pelas autoridades responsáveis pelo manejo da área costeira/capitania dos portos.

9. Processamento

- 9.1** É direito do consumidor ter acesso a um pescado ou produto pesqueiro seguro, saudável e não adulterado.
- 9.2** Mesmo reconhecendo-se o papel econômico e social das indústrias de processamento, é importante que se considere os impactos econômicos, sociais, ambientais e nutricionais dessa atividade, bem como seu caráter extremamente poluidor. Dessa forma, deve-se priorizar métodos de produção e tecnologias de processamento, transporte e armazenagem que sejam ambientalmente corretos.
- 9.3** O uso de substâncias não listadas nessas Diretrizes ficará sujeito à aprovação prévia do IBD, que analisará caso a caso.
- 9.4 Normas**
- 9.4.1** Devem ser seguidas as Diretrizes Gerais do IBD CERTIFICAÇÕES no que se referem às normas de processamento (item 10), quando aplicáveis, com a separação dos lotes certificados dos convencionais e evitar o uso de substâncias proibidas (item 10.1, 10.6, 11.1 e 11.2, Apêndice V).
- 9.4.2** Deve-se reduzir as perdas e o desperdício e adotar medidas sanitárias adequadas para manter a qualidade e segurança do produto.
- 9.4.3** O interessado deve promover o uso da fauna acompanhante na medida em que vai de encontro com o manejo preconizado na pesca responsável.

- 9.4.4** Deve fazer uso racional de recursos, especialmente água e energia, de maneira ambientalmente correta, utilizando medidas de otimização.
- 9.4.5** Deve-se buscar informações, estudos ou literatura científica que considere os efeitos ambientais e sociais da atividade para subsidiar o IBD CERTIFICAÇÕES no processo de certificação.
- 9.4.6** As bases e os propósitos das medidas adotadas para certificação devem ser explicados aos empregados a fim de facilitar sua aplicação e então ter um ganho na implementação de tais medidas.

10. Armazenagem, Transporte e Distribuição

Todos os procedimentos devem levar em consideração o caráter de perecibilidade do produto e a necessidade de manutenção de sua qualidade e sanidade para o consumidor, levando em consideração todas as normas sanitárias em vigor.

10.1 Normas

- 10.1.1** Os produtos certificados deverão ser armazenados, transportados e distribuídos separadamente de outros produtos, de modo a evitar a contaminação.
- 10.1.2** Devem ser seguidas as Diretrizes Gerais do IBD CERTIFICAÇÕES no que se referem às normas de armazenagem, transporte e distribuição (item 10.10 a 10.16.1), quando aplicáveis, com a separação dos lotes certificados dos convencionais.

11. Comércio

- 11.1** O pescado e os produtos pesqueiros figuram entre os bens baseados em recursos naturais que mais se comercializam, sobretudo na forma congelada e cada vez menos como enlatado ou seco, e seu comércio é estimulado pelas condições econômicas predominantes na maioria dos mercados consumidores e pelas idéias sobre os benefícios para a saúde derivados de seu consumo. Historicamente, o pescado fresco tem tido pouca importância no comércio devido a sua perecibilidade e sua duração limitada na armazenagem.
- 11.2** O comércio de pescado e de produtos pesqueiros deve promover o acesso do consumidor a produtos de boa qualidade, tem que estar de acordo com as práticas corretas de conservação e manejo do recurso, e não deve comprometer o desenvolvimento sustentável da pesca e a utilização responsável dos recursos aquáticos vivos. Não deve resultar em degradação ambiental ou em impactos negativos nos direitos nutricionais e necessidades de pessoas para quem o pescado é crítico para sua saúde e bem-estar e para quem outras fontes de proteínas não estão facilmente disponíveis ou são inacessíveis.
- 11.3** Um dos problemas enfrentados na comercialização do pescado é a existência de um grande número de atravessadores que, com sua prática, prejudicam o pescador e encarecem o preço

do pescado ao consumidor, muitas vezes comprometendo a conservação e qualidade final do produto.

11.4 Normas

11.4.1 Deve-se reduzir as perdas e o desperdício e adotar medidas sanitárias adequadas para manter a qualidade e segurança alimentar do produto.

11.4.2 Deve-se fazer uso racional de recursos, especialmente água e energia, de maneira ambientalmente correta, utilizando medidas de otimização.

11.4.3 Deve-se buscar informações, estudo ou literatura científica que considere os efeitos ambientais e sociais da atividade para subsidiar o IBD CERTIFICAÇÕES no processo de certificação.

11.4.4 Deve-se priorizar a redução da cadeia de atravessadores entre o produtor e o consumidor final, assim favorecendo a rastreabilidade do produto e melhores preços e qualidade para o consumidor final.

11.4.5 O comércio de espécimes vivos, tanto importação quanto exportação, entre estados ou países deve levar em conta os riscos ambientais e estar devidamente autorizado por autoridade competente.

12. Recifes e Atratores Artificiais

12.1 O uso de atratores artificiais na superfície, meia-água ou fundo do mar, para aumentar a população dos estoques pesqueiros e incrementar as oportunidades de pesca deve ser feito de acordo com o plano de manejo da área costeira, se existir, e com a licença das autoridades ambientais e da capitania dos portos, levando-se em conta a segurança da navegação, os interesses dos pescadores (inclusive artesanais e de subsistência) e os impactos sobre os recursos marinhos e ecossistemas considerados.

12.2 A escolha dos materiais a serem usados e a localização geográfica também deve levar em consideração esses impactos.

12.3 A autorização do IBD CERTIFICAÇÕES será dada caso a caso e levará em consideração esses aspectos e a respectiva licença.

13. Dados

Os dados oriundos da pesquisa e produção pesqueira servem de suporte para a conservação e manejo dos recursos pesqueiros, tais como: biologia e ecologia do recurso, economia, efeito do clima, fatores ambientais e sócio-econômicos, conhecimento do custo-benefício, efeito de manejos alternativos destinados a racionalizar a pesca, capacidade de suporte dos estoques, esforço de pesca, seletividade do petrecho, taxa de exploração, abundância relativa da espécie alvo, efeitos diretos das artes de pesca nas espécies alvo e nos seus *habitats*, efeitos indiretos da pesca na estrutura trófica.

13.1 Normas

- 13.1.1** Devem ser coletados e mantidos registros detalhados sobre as atividades de pesca, contendo: características dos petrechos e técnicas de captura utilizados, informações sobre a captura total de pescado e espécies acompanhantes, produção por espécie alvo, descartes, desperdício, local de captura, data, número do lote, tipo do pescado capturado, nível trófico, finalidade do pescado, composição do desembarque, fauna e flora acompanhante, tipo de acondicionamento e beneficiamento e outras informações relevantes para uma avaliação da inspeção (preenchimento da Tabela IV).
- 13.1.2** A fim de assegurar que o manejo sustentado da pesca está sendo observado e permitir que os objetivos sociais e econômicos sejam atingidos, uma análise dos fatores sociais, econômicos e institucionais deve ser obtida a partir dos dados coletados e pesquisados.
- 13.1.3** Mecanismos efetivos de monitoramento de lotes, controle e manuseio do pescado devem ser usados para assegurar o cumprimento das normas especificadas.

14. Aspectos Sociais

Deve-se assegurar que as facilidades/meios/recursos e equipamentos/abastecimento de pesca bem como todas as atividades pesqueiras permitem condições de vida, segurança, saúde e trabalho justo e estejam dentro do estabelecido em lei.

Reconhece-se a importante contribuição da pesca artesanal e de pequena escala para a segurança alimentar, do emprego e da renda.

14.1 Normas

- 14.1.1** Deve ser obedecido o item 5.6 das Diretrizes do IBD CERTIFICAÇÕES que diz respeito aos aspectos humanos para certificação e uso do selo, adaptando-se, no que couber, aos pescadores profissionais e artesanais, cooperativas e empresas de pesca.
- 14.1.2** Os direitos dos pescadores e trabalhadores, particularmente aqueles da pesca artesanal, de subsistência e de pequena escala, devem ser garantidos apropriadamente de modo a assegurar sua subsistência segura e justa como também o acesso, quando conveniente, aos locais/ áreas e recursos tradicionais de pesca.
- 14.1.3** A pesca deve ser considerada como um modo de promover a diversificação de renda e dieta.
- 14.1.4** Deve-se assegurar que o recurso está sendo usado responsabilmente e que os impactos adversos sobre o meio ambiente e sobre as comunidades locais são minimizados.
- 14.1.5** A pesca realizada por embarcações de outros países ou embarcações arrendadas deve ser submetida às mesmas regras.

15. Conscientização e Treinamento

Os pescadores e trabalhadores do setor pesqueiro devem entender a grande importância que tem a conservação e manejo dos recursos pesqueiros dos quais dependem.

O setor pesqueiro tem historicamente apresentado baixos índices de alfabetização, o que tem dificultado as ações de capacitação e qualificação para os envolvidos.

15.1 Normas

15.1.1 Deve-se promover a conscientização da pesca responsável pela educação/ treinamento de todos os envolvidos.

15.1.2 Deve-se priorizar a execução de cursos de alfabetização para todos os envolvidos na atividade pesqueira.

15.1.3 Todos devem conhecer as normas estabelecidas e estar envolvidos na implementação do processo de certificação.

15.1.4 Deve-se promover o treinamento em primeiros socorros, combate à incêndios, sobrevivência, resgate e segurança no mar.

15.1.5 É obrigação dos armadores, proprietários, mestres/ patrões de pesca, sindicatos e cooperativas a identificação dos principais riscos à bordo da embarcação e o treinamento da tripulação nas precauções e procedimentos a serem adotados para reduzir ao mínimo esses riscos.

APÊNDICE XVI - PROCESSAMENTO DE TÊXTEIS**1. Abrangência**

- 1.1** As normas são aplicáveis a todos os tipos de produtos de fibras naturais, inclusive, mas não se limitando, a:
- fios
 - tecidos
 - roupas prontas, vestuário, tapetes e têxteis para decoração
 - produtos não tecidos
- 1.2** As presentes normas se aplicam ao processamento de fibras orgânicas e fibras naturais certificadas.

2. Matérias-primas**2.1 Princípios gerais**

- 2.1.1** As matérias-primas têxteis em um produto têxtil devem ser 100% produzidas organicamente.
- 2.1.2** O processamento das matérias-primas têxteis em fibras deve ser realizado com toda a consideração ao ambiente.
- 2.1.3** As matérias-primas não têxteis de um produto têxtil devem ser inócuas para o ambiente e seres humanos, tanto na produção e consumo quanto no descarte.
- 2.1.4** As matérias-primas devem ter as mesmas características do produto final desejado (ex: fibras naturalmente coloridas, retardante de chamas naturais).

2.2 Condições

- 2.2.1** Deve-se usar fibras naturais.
- 2.2.2** O IBD CERTIFICAÇÕES estabelecerá, caso a caso, um controle sobre o teor e/ou a emissão de níquel e cromo, bem como o de outras substâncias indesejáveis, em acessórios não têxteis.

2.3 Normas**2.3.1 Desfolhamento de algodão**

O uso de desfolhantes de algodão é proibido.

2.3.2 Maceração

A maceração em campo, do linho e outras fibras, é permitida. Se, no ato da maceração forem utilizados água ou vapor, a água usada deve ser tratada ou adequadamente utilizada, a fim de evitar poluição.

2.3.3 Produção de seda

As amoreiras destinadas à produção de seda devem ser cultivadas organicamente. Se a seda for certificada, o IBD CERTIFICAÇÕES desenvolverá padrões para o cultivo do ovo do bicho-da-seda, bem como para o enrolamento do fio. Tais padrões devem requerer que:

- a) todos os agentes, inclusive os desinfetantes, usados no cultivo do bicho-da-seda e do ovo, bem como no enrolamento do fio, atendam aos requisitos para processamento descritos no Capítulo 8 destas Diretrizes;
- b) os hormônios e os tratamentos veterinários sejam conformes aos padrões IBD CERTIFICAÇÕES para animais;
- c) os produtos usados no ato de ferver os casulos devem ser biodegradáveis de forma imediata (OECD 31) e a água utilizada deve ser tratada.

2.3.4 Lavagem de lã

Os tensoativos usados na lavagem de lã devem ser de biodegradação imediata (OECD 301) e a água utilizada deve ser tratada.

2.4 Materiais não certificados

Quando forem necessários materiais não certificados para produzir uma boa durabilidade, uma determinada função ou tipo, o IBD CERTIFICAÇÕES permitirá a sua utilização de acordo com o seguinte:

2.4.1 Fibras naturais não certificadas

Quando uma fibra natural certificada como orgânica não estiver disponível na quantidade ou qualidade necessária, o IBD CERTIFICAÇÕES permitirá que fibras naturais não certificadas sejam misturadas a fibras certificadas ou utilizadas na produção de certos detalhes. Não é permitido que se misturem fibras certificadas como orgânicas e fibras não certificadas de um mesmo tipo.

2.4.2 Fibras sintéticas

Fibras sintéticas, de celulose recuperada ou reciclada, podem ser usadas, excetuando-se as seguintes:

- a) fibras contendo halogênio (clorofibra, teflon, etc.);
- b) fibras que sejam prejudiciais ao ser humano, aos operários ou ao ambiente, ou cuja produção implique tal prejuízo;
- c) o IBD CERTIFICAÇÕES desenvolverá listas com materiais sintéticos permitidos;
- d) a mistura de fibras não orgânicas deve estar em conformidade com os padrões IBD CERTIFICAÇÕES de rotulagem.

2.5 Acessórios

- 2.5.1** Os acessórios não podem conter mais que 0.1mg/kg de Cádmio.
- 2.5.2** Não serão certificados produtos onde os acessórios não têxteis constituam a maior parte do produto, a menos que sejam desenvolvidos critérios adequados para tais detalhes.

3. Processamento em geral

3.1 Princípios gerais

Todas as unidades de processamento devem seguir um sistema de manejo ambiental integrado.

3.2 Condições

O processamento deve realizar-se com a utilização de técnicas que causem o menor dano ambiental possível.

3.3 Normas

Aplicam-se aqui os padrões IBD CERTIFICAÇÕES para o armazenamento, separação, identificação, higiene e manejo de pestes. Entretanto esses mesmos padrões não se aplicam para aditivos alimentares e acessórios de processamento. O IBD CERTIFICAÇÕES abrirá exceções individuais para os requisitos de separação nos casos em que a separação possa implicar substanciais desvantagens ambientais ou econômicas e onde não haja o risco de se misturar matérias-primas, por exemplo, um possível contato de um produto orgânico com fluidos reciclados que tenham sido previamente utilizados em produção convencional (mercerização, engomagem, etc.). Ao abrir tais exceções, o IBD CERTIFICAÇÕES estabelecerá que não haja contaminação do processo vigente.

4. Critérios ambientais para o processamento com água

4.1 Princípios gerais

O processamento de fibras orgânicas em têxteis que utilize água não deve causar nenhum efeito ambiental negativo.

4.2 Condições

- 4.2.1** O programa de certificação deve desenvolver padrões para o tratamento de esgoto e efluentes relativos a DBO (Demanda biológica de oxigênio) e DQO (Demanda química de oxigênio), metais pesados e fósforo, bem como a descarga de esgoto e sólidos.
- 4.2.2** A qualidade do tratamento dos dejetos deve ser considerada com base nos insumos utilizados.

4.3 Normas

- 4.3.1** Qualquer unidade de produção deverá:

- a) estar em conformidade com as leis ambientais nacionais;
- b) registrar o uso de produtos químicos, consumo de água, energia e tratamento da água utilizada, inclusive a de esgoto e análise de efluentes;
- c) desenvolver um plano para aprimorar o desempenho ambiental da produção, antes que se complete um ano após a certificação inicial.

4.3.2 A unidade processadora deverá ter pelo menos tratamento interno ou externo do esgoto (sedimentação, temperatura, pH).

4.3.3 Estes critérios ambientais se aplicam somente ao processamento de têxteis certificados e não à fábrica toda, por período determinado.

5. Insumos

O uso de produtos químicos (tinturas, acessórios, etc.) no processamento de têxteis é regulamentado. Esses insumos são mencionados no texto como “produtos”. Os padrões não se aplicam a óleos lubrificantes para o maquinário, tintas para as máquinas e instalações e similares, a menos que haja a possibilidade de “contaminação de tecidos”.

5.1 Princípios gerais

5.1.1 No processamento de fibras orgânicas deve-se utilizar substâncias orgânicas ou naturais. Quando isso não for possível, deve-se evitar o uso de produtos químicos sintéticos e substâncias que possam poluir o ambiente ou prejudicar os operários ou consumidores.

5.1.2 Na avaliação dos produtos, o impacto ambiental total deve ser considerado.

5.2 Condições

5.2.1 No processamento de têxteis orgânicos deve-se evitar o uso de produtos químico-sintéticos, substâncias que poluam o ambiente e substâncias que possam prejudicar a saúde e a segurança de operários ou consumidores.

5.2.2 O uso de produtos bio-cumulativos e metais pesados devem ser evitados.

5.3 Normas

5.3.1 Todos os produtos usados devem ser declarados pelo processador, inclusive as informações relevantes sobre a sua avaliação (dados sobre a segurança).

Os conservantes devem ser declarados sempre.

Todas as receitas usadas deverão ser submetidas à aprovação pelo IBD CERTIFICAÇÕES.

5.3.2 O IBD CERTIFICAÇÕES desenvolverá, caso a caso, critérios para a avaliação dos produtos. Tais critérios devem considerar tanto a biodegradabilidade quanto à toxicidade:

	Biodegradabilidade	Toxicidade p/organismos aquáticos
	28 dias (OECD 302 A)	(DL50 para algas, pulgas d'água e peixes)
Pode ser aprovado	<70%	>100 mg/l
Pode ser aprovado	>70%	10-100 mg/l
Proibido	<70%	<100 mg/l
Proibido		<1 mg/l

5.3.3 As mesmas regras se aplicam para metabólitos.

5.3.4 Considerando a necessidade de se ganhar mais experiência na avaliação dos produtos, o IBD CERTIFICAÇÕES pode vir a desenvolver modelos alternativos ou usar outros modelos existentes se eles assegurarem um desempenho ambiental satisfatório. Esses modelos alternativos devem ser publicados e o IBD CERTIFICAÇÕES deverá documentar os resultados apresentados por tais modelos quando comparados ao modelo acima.

5.3.5 Os produtos não poderão ser utilizados, de jeito algum, se forem:

- Carcinogênicos (R45)
- Mutagênicos (R46)
- Teratogênicos (R60-63)
- Tóxicos para mamíferos - DL50<2000mg/kg não deve ser permitido
- Sabidamente biocumulativos e não biodegradáveis (<70% 28d OECD 302 A)
- Citados na lista negativa (vide 5.4)

(*) "R", de acordo com o sistema europeu descrito em Reg. 92/32/EEC.

5.3.6 Além disso, o IBD CERTIFICAÇÕES não aprovará o uso de um determinado produto se houver à disposição alternativas apropriadas que:

- sejam naturais;
- exerçam um impacto ambiental menor.

5.4 Os biocidas, inclusive o PCP, TCP e PCB, não podem estar presentes em nenhum insumo. Não mais que 1% dos produtos químicos a seguir pode ser encontrado em qualquer produto:

- α -MES
- Antimônio
- AOX-hidrocarbonos halogenados absorvíveis e substâncias que possam causar sua formação

- APEO
- DEHP
- DTPA
- EDTA
- Agentes halogenados à prova de fogo
- Metais pesados (vide também 6.1.6)
- LAS
- Condutores de organo-cloreto
- Compostos quaternários de amônia (DTDMAC, etc.)

6. Regras especiais para os diferentes estágios do processamento

6.1 Normas

Critérios gerais à parte, aplicam-se estas regras especiais:

- 6.1.1** Óleos para a fiação e óleos para a malharia (óleo para a agulha) devem se ter biodegradação imediata ou ser de origem vegetal.
- 6.1.2** O material usado na engomagem deve ser todo biodegradável ou reciclável para no mínimo 75%.
- 6.1.3** O hidróxido de sódio, ou outro alcalino, é permitido na mercerização, mas deve ser reciclado o máximo possível.
- 6.1.4** Os mordentes não devem conter metais pesados além dos limites indicados em “materiais para tingimento”.
- 6.1.5** As seguintes tinturas podem ser usadas:
- a) tinturas derivadas de plantas (CI 75000-75999);
 - b) tinturas minerais que não contenham metais pesados.
- 6.1.6** As seguintes tinturas são excluídas:
- a) tinturas com metais pesados;
 - b) metais com ligações complexas que excedam 1g de metal/kg de têxtil;
 - c) tinturas que liberem aminas aromáticas que já sejam conhecidas, ou sob suspeita de serem carcinogênicas;
 - d) tinturas que sejam, ou sob suspeita de serem, alergênicas ou carcinogênicas.
- 6.1.7** O IBD CERTIFICAÇÕES abrirá exceções, com certas restrições, no caso de pigmentos que contenham cobre, se nenhuma outra alternativa estiver disponível.

6.1.8 No caso de outros materiais usados no tingimento, os critérios gerais devem ser aplicados na sua avaliação.

6.1.9 Os materiais usados no tingimento não devem conter mais que:

50 mg/kg de antimônio	50 mg/kg de arsênico	100 mg/kg de bário
100 mg/kg de chumbo	20 mg/kg de cádmio	100 mg/kg de cromo
2500 mg/kg de ferro	250 mg/kg de cobre	1000 mg/kg de manganês
200 mg/kg de níquel	004 mg/kg de mercúrio	020 mg/kg de selênio
100 mg/kg de prata	1500 mg/kg de zinco	250 mg/kg de estanho

(Acordo ETAD)

Observação:

Apesar de os metais pesados serem proibidos em materiais de tingimento, eles podem estar presentes como contaminantes em outras tinturas. Os limites acima se referem a essa contaminação.

6.1.10 Somente são permitidos os métodos de estampagem à base de água ou óleos naturais.

6.1.11 Os solventes aromáticos são proibidos.

6.1.12 Os resíduos de cor devem ser reciclados ou descartados de forma segura.

6.1.13 Nenhuma restrição se aplica a tratamentos mecânicos ou físicos.

6.1.14 O IBD CERTIFICAÇÕES desenvolverá padrões para regulamentar outros métodos e tratamentos que no mínimo satisfaçam os critérios gerais relativos a produtos químicos.

7. Rótulos e etiquetas

7.1 Princípios gerais

Os rótulos e etiquetas devem estar corretos e conter informações úteis ao consumidor.

7.2 Condição

O IBD CERTIFICAÇÕES exigirá que quaisquer substâncias, que sabidamente causem alergias e que tenham sido usadas durante o processamento, sejam mencionadas no rótulo.

7.3 Normas

7.3.1 A rotulagem de têxteis segue os padrões IBD CERTIFICAÇÕES e as seguintes regras especiais:

a) o cálculo do peso deve excluir o peso de acessórios não-têxteis (botões, zíperes, etc.);

- b) os materiais dos acessórios não-têxteis devem ser declarados;
- c) os insumos utilizados durante o processamento não precisam ser declarados;
- d) informações sobre o abastecimento, encolhimento e lavagem devem ser incluídas no rótulo sempre que apropriado e aplicável;
- e) as matérias-primas dos têxteis podem ser rotuladas como “feito com (x %) de fibras organicamente produzidas”, se pelo menos 70% das fibras possuírem certificação orgânica;
- f) a rotulagem final do produto, com exceção dos dados referentes à origem agrícola das matérias-primas, não pode acontecer até que os programas de certificação desenvolvam uma lista positiva dos ingredientes e auxiliares do processamento.

7.3.2 Nos casos em que os têxteis constituam somente uma parte do produto final (por exemplo, mobília), estes podem ser declarados de acordo com esta norma, mas deve ficar claro no rótulo que isso se refere apenas à parte têxtil do produto.

8. Abreviações usadas nas normas para têxteis

CI	Índice de Cores
DBO	Demanda Biológica de Oxigênio
DQO	Demanda Química de Oxigênio
ETAD	Associação Ecológica e Toxicológica das Indústrias de Materiais para Tingimento
DL ₅₀	Dose Letal (mortalidade 50%)
OECD	Organização de Cooperação Econômica e Desenvolvimento
α -MES	Sulfonato α -metil ester (C 16/18)
AOX	Hidrocarbonetos halogenados absorvíveis e substâncias que possam causar sua formação
APEO	Alquilfenoloxilato
DEHP	Dietil-hexilftalato
OTPA	Dietil-enetriamina penta-acetato
EDTA	Acido etileno diamono tetracético
LAS	Sulfonato alquil-benzeno linear
PCB	Bifenilas policloradas
PCP	Penta clorofenol
TCP	Tetra clorofenol

APÊNDICE XVII - ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE, TRANSGÊNICOS E DERIVADOS

1. Introdução e definições

1.1 Engenharia Genética

Técnicas de biologia molecular onde material genético de seres vivos, células e outras unidades biológicas podem ser alteradas em maneiras ou com resultados que não podem ser obtidos por métodos de reprodução natural e recombinação natural.

Estas técnicas incluem DNA recombinante, fusão celular, micro e macro encapsulação, deleção e duplicação de gene, introdução de gene externo, mudança de posição de genes e clonagem animal.

Estas técnicas não incluem seleção, conjugação, fermentação, hibridização, fertilização in-vitro, culturas de tecido.

1.2 Organismos Geneticamente Modificados e Transgênicos

Organismos produzidos a partir da Engenharia Genética.

2 Princípios sobre a produção orgânica e Organismos Geneticamente Modificados

2.1 Exclusão de Engenharia Genética

OGMs e seus derivados (incluindo ingredientes, aditivos e auxiliares de processamento) são proibidos na produção e no processamento de alimentos orgânicos, tendo em vista a sua incompatibilidade com os princípios da agricultura orgânica, sua natureza irreversível e os riscos potenciais ao meio ambiente e à saúde humana.

2.1.1 Para todos os ingredientes, aditivos e auxiliares de processamento são requeridas declarações (modelo disponível no IBD) do fabricante, garantindo isenção de uso de insumos OGM para a produção dos ingredientes, aditivos e auxiliares. As empresas que não fornecerem a declaração, não terão seus produtos autorizados para o processamento orgânico.

2.2 Produtos orgânicos devem estar livres de contaminação de OGMs e seus derivados. Todos os projetos certificados devem adotar medidas para prevenir tal contaminação durante as etapas pertinentes de produção, processamento, armazenagem e transporte, descrevendo-as em um documento próprio, denominado a partir de agora de “Procedimentos de Monitoramento de OGMs”, em conformidade com as especificações listadas abaixo.

2.2.1 Considerando que pode ocorrer a contaminação da produção agrícola por OGMs, por fontes externas, deverá ser incluído no documento acima, uma avaliação sobre o grau de risco de contaminação e as medidas adotadas para prevenção. Fatores como distância, possibilidade de dispersão de pólen, condições climáticas e direção de ventos prevaletentes, topografia, barreiras naturais e criadas, tipo de cultivo e período de florescimento devem ser considerados.

- 2.3** É proibida a permanência de OGMs dentro dos projetos certificados, e onde for identificada a contaminação significativa de OGMs (seja nos campos, armazéns ou alimentos), estes projetos serão excluídos do processo de certificação. Esta avaliação será conduzida pelo IBD, respeitando as características individuais de cada caso.
- 2.3.1** A contaminação de produtos orgânicos por OGM que resulte de circunstâncias além do controle do produtor poderá alterar o *status* de certificação do mesmo. Maiores detalhes estão descritos no item 9.

3. Produção orgânica

- 3.1** Unidades de produção orgânica não poderão produzir concomitantemente OGMs.
- 3.2** É proibido o uso de sementes, mudas, materiais de propagação e inoculantes contendo OGMs e/ou derivados. Para todas estas substâncias serão requeridas declarações do fabricante e estão sujeitas à análise comprobatória. As empresas que não fornecerem a declaração, não terão seus produtos autorizados.
- 3.2.1** Idealmente a empresa deverá ser produtora de suas próprias sementes, garantindo assim ao máximo a não-contaminação com material transgênico e, a partir de janeiro de 2004, as sementes compradas deverão ser orgânicas.
- 3.2.2** Deverão ser apresentados ao IBD, por parte da fornecedora de sementes, quais os critérios seguidos para garantia de não-contaminação com material transgênico. O IBD CERTIFICAÇÕES poderá visitar as empresas fornecedoras de semente como parte da inspeção a ser feita à produtora orgânica.
- 3.3** Rações, forragens e concentrados contendo OGMs e seus derivados são proibidos. Para todas estas substâncias serão requeridas declarações do fabricante garantindo isenção de uso de insumos OGM para a produção dos ingredientes, aditivos e auxiliares e estão sujeitas à análise comprobatória. As empresas que não fornecerem a declaração, não terão seus produtos autorizados.
- 3.4** O uso de embriões, sêmen e animais oriundos de engenharia genética são proibidos.
- 3.5** Durante a inspeção a campo, serão realizadas análises via Kits de detecção protéica (Tiras de Fluxo Lateral) e/ou coletadas amostras para análises laboratoriais, inclusive nas áreas de produção convencionais.
- 3.5.1** Os projetos de certificação em grupo deverão ter um procedimento descrito para realizar estes testes em conformidade com o padrão de certificação do IBD, em todas as propriedades. Deverão ser coletadas amostras e respectivas contra-provas que deverão estar devidamente identificadas e à disposição do inspetor. Para maiores esclarecimentos contatar o IBD CERTIFICAÇÕES.

- 3.5.2** Os projetos de grupos de produtores deverão elaborar procedimentos para verificação e apuração em caso de detecção de OGMs, visitando o produtor e avaliando o grau de contaminação.
- 3.6** Todos os equipamentos utilizados deverão ter seus procedimentos de limpeza descritos e adequados à prevenção da contaminação com OGMs, principalmente se não forem de uso exclusivo para orgânicos, sugerindo-se então a elaboração de uma lista para averiguação da limpeza.
- 3.7** As sacarias utilizadas devem ser novas e os meios de transporte devidamente limpos e assegurados quanto à contaminação.
- 3.8** Os insumos, adjuvantes de processamento e ingredientes devem ser rastreados até a etapa anterior na cadeia biológica, ou seja, até seu organismo de origem direta, para verificar se não são derivados de OGMs. (Um organismo de origem direta é definido como uma planta, animal ou microrganismo específico que produz o insumo ou ingrediente em questão, ou que dá origem a um organismo secundário ou indireto que, por sua vez, produz o dito ingrediente ou insumo). Tal determinação também é válida para quaisquer substâncias permitidas pelos Apêndices I, II, III, IV e V destas Diretrizes.

4. Armazenamento e Processamento

Às unidades de processamento e/ou armazenamento, é proibida a permanência concomitante de OGMs em uma mesma unidade. Todas as unidades de recebimento, armazenamento e processamento, devem ter documentos próprios, descrevendo os procedimentos realizados para amostragem e análise das cargas recebidas, limpeza dos equipamentos utilizados, formação de lotes e a amostragem realizada em cada lote formado. Além disto, as contra-provas de cada carga recebida e lotes formados devem estar à disposição do IBD, só podendo ser descartadas após autorização escrita do IBD CERTIFICAÇÕES. Este protocolo deverá ser avaliado pelo IBD CERTIFICAÇÕES tão logo esteja disponível.

- 4.1 Amostragem no recebimento:** a cada vinte toneladas de produto, toda carga deverá ser analisada via kit antes de ser aprovada para entrar no galpão de produtos orgânicos.
- 4.1.1** Caso seja detectada a presença de OGMs, o IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser imediatamente notificado, identificando-se o fornecedor da carga e ser realizada uma nova amostragem para quantificar a contaminação.
- 4.1.2** Todas as cargas deverão ser identificadas e rastreáveis desde o recebimento até a formação dos lotes finais.
- 4.1.3** Aos projetos onde ocorrerá o processamento destrutivo dos genomas da matéria prima (exposição à temperaturas elevadas por exemplo), o controle de contaminação de OGMs deverá ser mais rigoroso, atentando às etapas de seleção de fornecedores e formação de lotes de matéria prima antes do processamento.
- 4.1.4** O recebimento de matéria prima certificada por outras empresas, só poderá ocorrer após autorização escrita do IBD, mediante a re-certificação ou revalidação do projeto. O projeto que descumprir este procedimento estará sujeito a sanções e penalidades.

- 4.2 Processamento e formação dos lotes finais:** a formação do lote final, o armazenamento deste e a forma de transporte/comercialização deverão estar totalmente condizentes entre si, com a rastreabilidade assegurada, para que seja realizada a amostragem conforme os padrões estabelecidos pelo IBD CERTIFICAÇÕES nos itens subsequentes.
- 4.2.1** Os projetos certificados deverão manter todos os documentos que comprovem a formação dos lotes em ordem e à disposição do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 4.3** Para a consolidação das cargas de exportação, sejam em *container*, em navios, à granel ou ensacadas, e para que ocorra a otimização dos custos de amostragem e análise, os planos de estufagem e amostragem devem ser adequados a cada caso e prever a inspeção *in loco* e notificação prévia ao IBD, para emissão dos certificados de cada carga consolidada.

5. Amostragem

Os procedimentos de amostragem, seja para recebimento das cargas seja para consolidação e certificação das exportações, devem ser realizados conforme os critérios abaixo. Para exemplificarmos a importância dos procedimentos estarem rigorosamente estabelecidos, temos que vinte toneladas de grãos contaminados com 0,09% de OGMs, o correspondente à 18 kg de OGMs e que não seriam detectados pelo teste de fita, seriam suficientes para contaminar e desta forma invalidar a certificação orgânica de 180 toneladas.

- 5.1** Considerando a possibilidade de contaminação e suas conseqüências, as empresas processadoras e comercializadoras deverão, nos contratos com os seus fornecedores, estabelecer as responsabilidades pela não-contaminação das cargas, bem como a rotina de amostragem e validade jurídica das amostras, ou seja, definir onde termina a responsabilidade do fornecedor e onde inicia a da empresa.
- 5.1.1** A amostragem nas unidades produtoras pode ser realizada com coletas à campo, durante a colheita, no armazenamento ou antes do transporte. O procedimento de amostragem é de responsabilidade do projeto e deve ser documentado. Recomenda-se uma amostra mínima de 1 kg, que seria representativa de cada 20 toneladas. A priori, uma vez que as sementes são certificadas e as condições de transporte são seguras, as análises por kit das cargas recebidas nas unidades de processamento/armazenamento são suficientes, mas é necessário haver uma amostragem da propriedade e manter esta amostra disponível para análise. O descarte das amostras só deverá ocorrer após autorização escrita do IBD CERTIFICAÇÕES. Permite-se ao projeto o processamento mínimo na amostra para o fim específico de preservação da amostra, desde que descrito nos procedimentos da empresa.
- 5.2** Os lotes finais e cargas para exportação serão analisados pela metodologia de detecção biomolecular (PCR) qualitativo com resultado negativo. Em caso de presença de OGM, as subamostras e amostras iniciais deverão avaliadas até a definição da fonte de contaminação para que sejam tomadas as devidas providências. Caso um projeto não consiga apresentar a rastreabilidade completa para uma detecção de OGM, este projeto será suspenso preventivamente até que possam ser apuradas as devidas responsabilidades e tomadas as medidas necessárias.

- 5.3** Para a formação dos lotes finais, cada projeto tem a autonomia necessária para a elaboração das amostragens conforme seus procedimentos internos. A seguinte metodologia serve como exemplo, ressaltando que a primeira etapa é obrigatória:
- a) a cada vinte toneladas de matéria prima, coletam-se 4 kg de amostras da forma mais representativa possível (seja no transporte por correias, *bulk-liner*, nas sacarias), com um mínimo de 20 subamostragens nestas 20 ton. Após a homogeneização desta amostra, ela é repartida em duas, ficando uma de contra-prova e outra para nova composição.
 - b) a cada cinco amostras da etapa anterior, ocorre nova homogeneização, com separação de uma contra-prova e outra para nova composição.
 - c) desta forma, cinco novas amostras da segunda etapa podem ser novamente homogeneizadas para a elaboração da amostra final, que deverá ser analisada em laboratório de capacidade técnica reconhecida (pelo IBD) e sendo que todas as contra-provas deverão estar à disposição, até que haja autorização por escrito do IBD CERTIFICAÇÕES para o descarte das mesmas.
 - d) seguindo esta metodologia, uma análise qualitativa de PCR, validará a certificação de 500 toneladas de produto.
 - e) todas as amostras deverão ser identificadas com o número de lote, hora e data da coleta e o local onde foram coletadas.
- 5.4** Os planos de amostragem e a adequação dos procedimentos serão avaliadas in loco pelos inspetores do IBD CERTIFICAÇÕES que poderão, a qualquer tempo, realizar novas amostragens e encaminhá-las ao IBD CERTIFICAÇÕES para análise.
- 5.5** Os Procedimentos de Monitoramento de OGMs deverão conter o fluxograma de todas as etapas internas da empresa, indicando neste fluxograma os pontos de amostragem e os documentos de rastreabilidade exigidos em cada etapa.

6. Lista de risco - Produtos potencialmente originados ou derivados de OGM

Algodão pot. OGM	Fécula pot. derivado OGM
Batata pot. OGM	Fermento pot. derivado OGM
Canola pot. OGM	Feromônios pot. derivado OGM
Milho pot. OGM	Glicerinas pot. derivado OGM
Soja pot. OGM	Gorduras pot. derivado OGM
Albumina de lecitina pot. derivado OGM	Microorganismos pot. derivado OGM
Aminoácidos pot. derivado OGM	Óleos de plantas pot. derivado OGM
Aromatizantes pot. derivado OGM	Pectina pot. derivado OGM
Caseína pot. derivado OGM	Tocoferol pot. derivado OGM
Conservantes pot. derivado OGM	Vitaminas pot. derivado OGM
Enzimas pot. derivado OGM	

7. Tabela resumida dos procedimentos da empresa

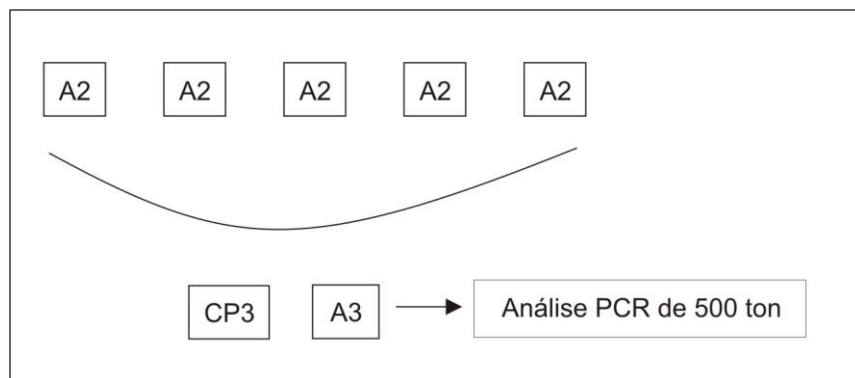
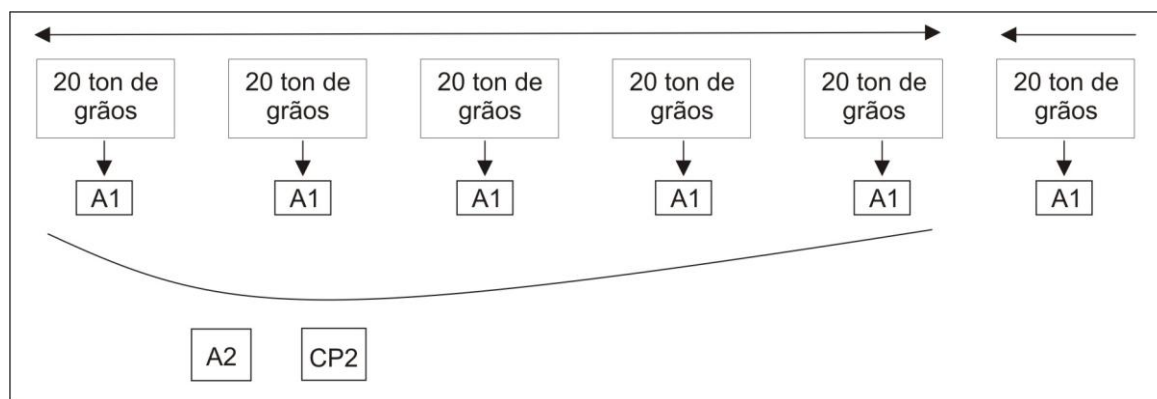
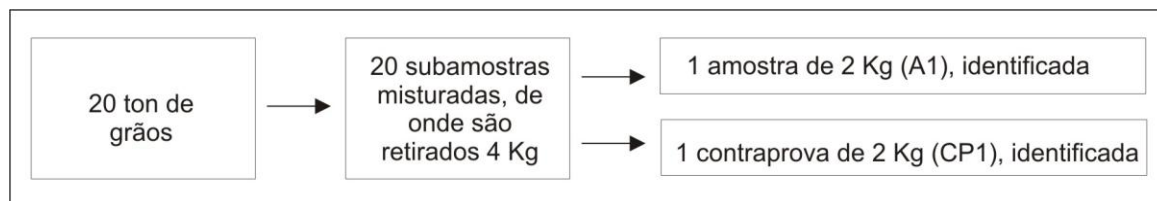
Todos os projetos deverão preencher a tabela abaixo, respondendo às questões solicitadas conforme as áreas de atuação da empresa e enviar uma cópia ao IBD CERTIFICAÇÕES. É obrigatória a pronta comunicação ao IBD CERTIFICAÇÕES em casos de identificação de OGMs. Entre parênteses estão os valores recomendados pelo IBD CERTIFICAÇÕES.

Etapa	Procedimento	1 amostra por unidade	No.subamostras	Análise
1. Sementes	Credenciar fornecedor orgânico junto ao IBD CERTIFICAÇÕES (1)	(1 ton)	(20)	KIT
2. Produção	Medidas preventivas (2)	(10 ha)	(20)	KIT
3. Transporte do produtor ao comprador	Responsabilidades e garantias durante o transporte. O produtor deve manter uma amostra por caminhão carregado (3)	(20 ton)	(20)	-
4.Recebimento no armazém ou processamento	Aprovação NON-GMO antes de mesclar ou então armazenar em separado (4)	(20 ton)	(20)	KIT
5.Reclassificação e processamento	Cada lote elaborado deve ser amostrado e analisado (5)	(até 1.000 ton)	(1 por 2 ton)	PCR
6.Estufagem para exportação	Container (5) (6)	(até 1.000 ton)	(1 por 2 ton)	(PCR)
	Navio (5) (6)	(até 1.000 ton)	(1 por 10 ton)	(PCR)

- (1) Mesmo que o fornecedor não seja certificado pelo IBD, uma amostra deverá também ser armazenada e, neste caso, o lote adquirido deverá ter uma análise PCR do fornecedor e garantias adicionais como declaração ou certificação da empresa.
- (2) O produtor deverá avaliar constantemente o risco de exposição a OGM e adotar todas as medidas possíveis para se evitar a contaminação por fontes externas e por equipamentos. Deverá elaborar *checklist* para equipamentos de uso comum aos produtos certificados e não certificados.
- (3) Os procedimentos de segurança deverão incluir amostragens com valor jurídico, com protocolos assinados pelo motorista, *checklist* de carregamento e outros. Entrepostos para formação de lotes também deverão ter procedimentos descritos e aprovados pela certificadora. Deve-se inserir sistema de rastreabilidade nesse documento.
- (4) Os fornecedores deverão ser relacionados bem como os procedimentos adotados para descarregamento, avaliando-se o risco de contaminação e armazenamento em separado, se necessário. Deve-se inserir sistema de rastreabilidade nesse documento bem como a descrição dos procedimentos caso teste positivo.
- (5) Os lotes de produtos processados deverão ser descritos bem como as formas de amostragem e garantias, conforme as características de cada empresa. Deve-se inserir sistema de rastreabilidade nesse documento. Conforme característica da empresa, deverão ser feitas amostras compostas de vários *containers* e descritos os procedimentos caso PCR positivo.
- (6) Se os lotes utilizados para estufagem foram amostrados conforme (5), deverão ser apresentadas garantias de transporte do armazém até a estufagem. Deve-se realizar amostragem do container/navio.

8. Quadro explicativo do plano de amostragem para exportação

O seguinte quadro demonstra de forma geral os procedimentos sugeridos no item 5. As variações podem ocorrer quanto ao número (N) de amostras (A1) que originarão uma nova amostra composta (A2) e às etapas de mesclagem (A3, A4, etc.).



9. Lotes contaminados com OGMs

9.1 Com comprovação de uso doloso: o lote, área ou produto perderá a certificação orgânica.

9.2 Com comprovação de contaminação acidental: o lote poderá ser aprovado, após verificação pelo IBD, nas seguintes condições descritas no Certificado de Transação:

- a) até 0,1 % de contaminação com OGM, deverá constar a seguinte declaração no Certificado de Transação: “Todos os produtos são produzidos sem OGM”;

- b) até 0,3 % para canola, 0,5 % para milho, batata, algodão, tomate e chicória e 0,7 % para soja, mencionar-se-á a porcentagem de contaminação sem a frase da alínea anterior.

APÊNDICE XVIII - PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS

1. Princípios

- 1.1 As diretrizes para produção de cogumelos comestíveis aplicam-se à atividade técnica de produção de cogumelos para fins alimentícios, nutracêuticos e nutracêuticos. As diretrizes dizem respeito à produção racional sob manejo, monitoramento e controle de responsável técnico e/ou produtor.
- 1.2 O extrativismo de fungos na natureza ou produção sem monitoramento do processo produtivo não está incluso nestas diretrizes. Neste caso, sugerimos consultar o Apêndice específico para produtos silvestres de extrativismo (Apêndice VI)
- 1.3 As propriedades que se dedicam à produção de cogumelos serão consideradas unidades em processo de certificação e deverão ter todas as suas atividades produtivas (vegetal e animal) convertidas para o sistema orgânico num prazo máximo de cinco anos, conforme Capítulo 2 das Diretrizes Gerais.

2. Condições Gerais

Para que a produção de cogumelos comestíveis possa receber o certificado “Orgânico IBD”, faz-se necessário o cumprimento das seguintes exigências básicas:

2.1 Substrato

- 2.1.1 Poderão ser utilizados materiais lignocelulósicos para a produção de composto (palhas, bagaço de cana, etc.) procedentes de áreas não certificadas até 31 de dezembro de 2004, desde que haja registros documentais de procedência de origem desses materiais estando os locais de fornecimento dessa matéria prima disponíveis a visita durante inspeção.
- 2.1.2 Materiais utilizados para enriquecimento do composto (farelo de soja, farelo de trigo etc.) não poderão ter origem transgênica. Serão pedidas declarações de material não transgênico conforme o caso. Além disso, para o padrão europeu CE 834/2007, todo material agrícola deve ser oriundo de produção orgânica.
- 2.1.3 O uso de esterco será liberado em qualquer porcentagem quando comprovado documentalmente que: não houve fornecimento de alimentos transgênicos na alimentação dos animais; não foi utilizado hormônios e antibióticos na alimentação dos animais; não foi procedente de sistemas industriais de produção animal; não foi utilizado inseticida no esterco para controle de insetos; está em conformidade com a legislação ambiental estadual. Para estercos sem procedência comprovada, é permitido o uso de até 10% do peso seco na formação da leira de compostagem. Além disso, para o padrão europeu CE 834/2007, todo esterco/ excrementos devem ser oriundos de produção orgânica.
- 2.1.4 O uso de composto produzido externamente (comercializado) será autorizado desde que o mesmo seja certificado pelo IBD CERTIFICAÇÕES ou por outra certificadora que tenha

reciprocidade ou mediante laudo de análises de metais pesados, pesticidas e nematóides. Ambas as situações de compra e venda de composto deverão ser realizadas mediante apresentação de notas fiscais.

- 2.1.5** Adubos e fertilizantes utilizados na formulação do composto devem estar em conformidade com as diretrizes constantes do Apêndice I e com as concentrações máximas de metais pesados citadas nesse mesmo Apêndice.
- 2.1.6** A madeira utilizada no substrato deverá estar isenta de tratamento químico e ser oriunda de plantio/corte autorizado por órgão ambiental competente.
- 2.1.7** Para a produção em substrato axênico ou pasteurizado, a serragem utilizada deverá ser de madeira de procedência legal e sem tratamento químico, sendo que as fontes nitrogenadas (farelo de soja, farelo de trigo etc.) para formulação destes substratos não poderão ter origem transgênica.
- 2.1.8** Quando for utilizada caldeira a lenha para produção de vapor na pasteurização/esterilização de substratos, as mesmas deverão ser alimentadas com madeira de procedência legal.
- 2.1.9** A produção e o destino final de substratos não deverá causar danos ambientais de qualquer espécie.
- 2.1.10** O chorume resultante do processo de compostagem não deverá causar dano ambiental de qualquer espécie, sendo recomendada a reutilização no processo produtivo.

2.2 Produção

- 2.2.1** As instalações devem ser construídas, no caso de uso de madeira, com materiais de procedência regularizada junto ao órgão ambiental competente.
- 2.2.2** A utilização de estruturas que já foram utilizadas para outros fins deverão estar isentas de resíduos com potencial de comprometimento da qualidade orgânica da produção de cogumelos (agrotóxicos, resíduos de produção animal, restos de culturas, etc.).
- 2.2.3** A água utilizada deve ter potabilidade reconhecida como potável por órgão de análise de qualidade competente.
- 2.2.4** Inóculos (sementes) adquiridos fora da propriedade devem ter procedência de origem de produtores devidamente regularizados com emissão de notas fiscais.
- 2.2.5** Controle de pragas (ácaros, moscas, nematóides, etc.) deve realizar-se com produtos em conformidade com os itens 1, 2, 3 e 4 do Apêndice II destas Diretrizes.
- 2.2.6** Adubos e fertilizantes utilizados para incremento de produtividade devem estar em conformidade com o constante do Apêndice I destas Diretrizes e com as concentrações máximas de metais pesados constantes do mesmo documento.

- 2.2.7** A certificadora poderá solicitar monitoramento do composto, produto fresco ou seco através de análise de resíduos (pesticidas, metais pesados, OGM e outros), sempre que achar conveniente.
- 2.2.8** A camada de cobertura (solo, terra, turfa, carvão etc.) deverá ser de origem de propriedade certificada e/ou exploração devidamente legalizada em órgão ambiental competente. Caso contrário deverá ter registro de procedência, estando o local disponível à visitação pelo inspetor de certificação. Não será permitido o uso de formol, brometo de metila ou similares para desinfecção da camada de cobertura.
- 2.2.9** Análises de pesticidas poderão ser solicitadas eventualmente em qualquer etapa do processo de produção (composto, cogumelo fresco ou seco) a critério da certificadora, sempre que achar necessário. Veja questão dos parâmetros utilizados.

2.3 Processamento

- 2.3.1** O uso de irradiação para esterilização do produto não é permitido.
- 2.3.2** Para o processamento, os ingredientes devem estar de acordo com o Apêndice V destas Diretrizes, com exceção do ácido cítrico que poderá ser utilizado para a fabricação de conservas.
- 2.3.3** As unidades de lavagem e processamento devem obrigatoriamente seguir as normas da vigilância sanitária, com alvará de funcionamento, certificado ambiental e outros documentos pertinentes.
- 2.3.4** As unidades de lavagem e processamento devem orientar-se através de manual próprio de Boas Práticas de Fabricação.
- 2.3.5** A desinfecção e limpeza das instalações de processamento e locais de armazenagem devem realizar-se de acordo com os produtos mencionados no item 5 do Apêndice II.

APÊNDICE XIX - RESTAURANTES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Estas diretrizes referem-se aos serviços de alimentação como restaurantes, cafés, *self-services* e estabelecimentos de catering que preparam e vendem alimentos orgânicos para o público em geral.

1. Pratos específicos

- 1.1 Será permitida a matrícula de estabelecimentos para certificação de pratos específicos ou itens de cardápio ou outros itens como comidas especiais e bebidas preparadas e apresentadas para venda como “orgânico” ou “contendo ingredientes orgânicos”.
- 1.2 Para ser possível esta certificação, tais itens do cardápio, alimentos e bebidas, bem como a localidade onde serão preparados devem estar em conformidade com as outras seções destas diretrizes.
- 1.3 A produção de plantas, animais, o processamento e os aditivos destinados ao uso em restaurantes orgânicos estão estabelecidos nestas diretrizes.
- 1.4 Quando alimentos orgânicos e não orgânicos forem preparados na mesma cozinha, deverá ser implementado um sistema eficaz de limpeza, com documentos descrevendo sua implementação e funcionamento.
- 1.5 Quando itens de cardápio, alimentos e bebidas forem preparados de acordo com estas diretrizes, o selo Orgânico IBD CERTIFICAÇÕES e qualquer outra descrição do produto como orgânico poderá ser usado para os itens em questão (e somente para estes itens) para identificar o status orgânico em cardápios e literatura promocional.

2. A operação como um todo

- 2.1 Podem requerer a certificação orgânica para toda a operação os estabelecimentos onde todos os aspectos da operação estejam adequados a todas as seções relevantes destas diretrizes.
- 2.2 O estabelecimento poderá ser certificado a partir de 70% de ingredientes orgânicos.
- 2.3 Alimentos e bebidas pré-embaladas, comprados e fornecidos já desta maneira, servidos diretamente ao consumidor em sua embalagem de origem, não precisam estar cobertos pela certificação de toda a operação, porém se servidos fora da visão do consumidor, estes alimentos deverão ser inclusos na certificação.
- 2.4 O termo “orgânico” somente poderá ser adicionado ao nome do estabelecimento quando toda a operação for certificada.

- 2.5** Quando a operação se adequar a estas diretrizes em todos os aspectos relevantes, o selo orgânico e qualquer descrição poderão ser usados pela operação como um todo.

3. Ingredientes e processos

- 3.1** Quando um produto ou ingrediente for servido como orgânico, toda a operação deverá usar somente aquele produto ou ingrediente. O produto ou ingrediente não poderá ser servido como não orgânico ao mesmo tempo.
- 3.2** Os estabelecimentos devem tomar todas as medidas de precaução para assegurar que não haverá falta no estoque de ingredientes aprovados orgânicos. Em tais situações, a substituição de ingredientes aprovados orgânicos por ingredientes alternativos aprovados orgânicos poderá ser feita sem permissão prévia da certificadora desde que o uso seja planejado e documentado.
- 3.3** A substituição por não-orgânicos não é possível.
- 3.4** O uso de microondas para a preparação, aquecimento ou cozimento de cardápio orgânico ou daqueles contendo orgânicos deve ser claramente identificado e etiquetado.

4. Produtos naturais e de caça

- 4.1** Peixes, crustáceos, moluscos, caça e outros produtos identificados como sendo de coleta natural, não predatória, selvagem, extrativista, poderão ser usados como itens orgânicos, desde que devidamente certificados pelo IBD CERTIFICAÇÕES ou outra certificadora reconhecida.

5. Documentação

- 5.1** Devem existir planilhas de forma a identificar os produtos orgânicos e não-orgânicos usados e alimentos comprados e usados, tanto o volume total como a quantidade usada para cada receita ou cardápio especificamente.
- 5.2** Serão realizadas auditorias para verificar se os funcionários se comprometeram por escrito a seguir as receitas pré-estabelecidas. Procedimentos e estoques também serão verificados.

6. O uso do selo

- 6.1** As seguintes informações devem ser disponibilizadas de forma visível no estabelecimento:
- Registro anual de certificação com o código/número do IBD CERTIFICAÇÕES.
 - Declaração descrevendo a natureza e o escopo da certificação.

Nota: Deve ficar claro para o consumidor se toda a operação é certificada ou se somente alguns itens do cardápio.

- c) Declaração descrevendo a política de compras da operação.
 - os tipos de alimentos servidos como orgânicos;
 - o que acontece se um alimento não está disponível como orgânico;
 - quais certificadoras são aceitas para a compra de ingredientes;
 - qualquer outra política específica;
 - natureza e escopo da certificação.
- d) Lista completa e atualizada dos ingredientes e produtos orgânicos utilizados.
- e) Lista completa e atualizada dos ingredientes não-orgânicos utilizados.

7. Dos utensílios, móveis e decoração.

A denominação orgânica do estabelecimento poderá ter a adição do termo “completo” se:

- a) os utensílios forem todos de material não sintético e não de alumínio;
- b) os móveis, tapetes, cortinas, serviços americanos forem feitos de materiais recicláveis não sintéticos e cujas madeiras tenham sido certificadas pelo sistema FSC (*Forestry Stewardship Council*);
- c) a decoração for feita com materiais reciclados, não sintéticos (exceto pinturas).

8. Da reclamação e auditoria interna

Deverão ser adotados procedimentos para encaminhamento de soluções/avaliação relativas a reclamações de clientes internos e externos.

APÊNDICE XX - LEGISLAÇÃO BRASILEIRA SOBRE ORGÂNICOS

1. Aspectos gerais da Lei nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003:

Em 23 de dezembro de 2003, o Brasil promulgou a Lei nº 10.831, que “*Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências*”. É um marco histórico no movimento brasileiro de agricultura orgânica, pois até o momento todos os trabalhos no Brasil eram orientados somente por normas e diretrizes internacionais¹.

Um dos benefícios imediatos desta regulamentação é que todos os produtores certificados como orgânicos no Brasil e as certificadoras que atuam em território brasileiro, terão que trabalhar de acordo com os princípios estabelecidos nesta Lei, nivelando os projetos a partir de um padrão mínimo de qualidade e controle.

2. Texto da Lei

Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.

§ 1º A finalidade de um sistema de produção orgânico é:

I – a oferta de produtos saudáveis isentos de contaminantes intencionais;

II – a preservação da diversidade biológica dos ecossistemas naturais e a recomposição ou incremento da diversidade biológica dos ecossistemas modificados em que se insere o sistema de produção;

III – incrementar a atividade biológica do solo;

IV – promover um uso saudável do solo, da água e do ar, e reduzir ao mínimo todas as formas de contaminação desses elementos que possam resultar das práticas agrícolas;

V – manter ou incrementar a fertilidade do solo a longo prazo;

VI – a reciclagem de resíduos de origem orgânica, reduzindo ao mínimo o emprego de recursos não-renováveis;

VII – basear-se em recursos renováveis e em sistemas agrícolas organizados localmente;

¹ IFOAM (Federação Internacional), NOP-USDA (Estados Unidos), CEE2092/91 (Europa), JAS (Japão) e outras.

VIII – incentivar a integração entre os diferentes segmentos da cadeia produtiva e de consumo de produtos orgânicos e a regionalização da produção e comércio desses produtos;

IX – manipular os produtos agrícolas com base no uso de métodos de elaboração cuidadosos, com o propósito de manter a integridade orgânica e as qualidades vitais do produto em todas as etapas.

§ 2º O conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológicos, permacultura e outros que atendam os princípios estabelecidos por esta Lei.

Art. 2º Considera-se produto da agricultura orgânica ou produto orgânico, seja ele *in natura* ou processado, aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuário ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local.

Parágrafo único. Toda pessoa, física ou jurídica, responsável pela geração de produto definido no *caput* deste artigo é considerada como produtor para efeito desta Lei.

Art. 3º Para sua comercialização, os produtos orgânicos deverão ser certificados por organismo reconhecido oficialmente, segundo critérios estabelecidos em regulamento.

§ 1º No caso da comercialização direta aos consumidores, por parte dos agricultores familiares, inseridos em processos próprios de organização e controle social, previamente cadastrados junto ao órgão fiscalizador, a certificação será facultativa, uma vez assegurada aos consumidores e ao órgão fiscalizador a rastreabilidade do produto e o livre acesso aos locais de produção ou processamento.

§ 2º A certificação da produção orgânica de que trata o *caput* deste artigo, enfocando sistemas, critérios e circunstâncias de sua aplicação, será matéria de regulamentação desta Lei, considerando os diferentes sistemas de certificação existentes no País.

Art. 4º A responsabilidade pela qualidade relativa às características regulamentadas para produtos orgânicos caberá aos produtores, distribuidores, comerciantes e entidades certificadoras, segundo o nível de participação de cada um.

Parágrafo único. A qualidade de que trata o *caput* deste artigo não exime os agentes dessa cadeia produtiva do cumprimento de demais normas e regulamentos que estabeleçam outras medidas relativas à qualidade de produtos e processos.

Art. 5º Os procedimentos relativos à fiscalização da produção, circulação, armazenamento, comercialização e certificação de produtos orgânicos nacionais e estrangeiros, serão objeto de regulamentação pelo Poder Executivo.

§ 1º A regulamentação deverá definir e atribuir as responsabilidades pela implementação desta Lei no âmbito do Governo Federal.

§ 2º Para a execução desta Lei, poderão ser celebrados convênios, ajustes e acordos entre órgãos e instituições da Administração Federal, Estados e Distrito Federal.

Art. 6º Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, a infração das disposições desta Lei será apurada em processo administrativo e acarretará, nos termos previstos em regulamento, a aplicação das seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:

I – advertência;

II – multa de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);

III – suspensão da comercialização do produto;

IV – condenação de produtos, rótulos, embalagens e matérias-primas;

V – inutilização do produto;

VI – suspensão do credenciamento, certificação, autorização, registro ou licença; e

VII – cancelamento do credenciamento, certificação, autorização, registro ou licença.

Art. 7º Caberá ao órgão definido em regulamento adotar medidas cautelares que se demonstrem indispensáveis ao atendimento dos objetivos desta Lei, assim como dispor sobre a destinação de produtos apreendidos ou condenados na forma de seu regulamento.

§ 1º O detentor do bem que for apreendido poderá ser nomeado seu depositário.

§ 2º Os custos referentes a quaisquer dos procedimentos mencionados neste artigo correrão por conta do infrator.

Art. 8º As pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, que produzam, transportem, comercializem ou armazenem produtos orgânicos ficam obrigadas a promover a regularização de suas atividades junto aos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos de registro, cadastramento, licenciamento e outros mecanismos de controle deverão atender ao disposto no regulamento desta Lei e nos demais instrumentos legais pertinentes.

Art. 9º Os insumos com uso regulamentado para a agricultura orgânica deverão ser objeto de processo de registro diferenciado, que garanta a simplificação e agilização de sua regularização.

Parágrafo único. Os órgãos federais competentes definirão em atos complementares os procedimentos para a aplicabilidade do disposto no *caput* deste artigo.

Art. 10. Para o atendimento de exigências relativas a medidas sanitárias e fitossanitárias, as autoridades competentes deverão, sempre que possível, adotar medidas compatíveis com as características e especificidades dos produtos orgânicos, de modo a não descaracterizá-los.

Art. 11. O Poder Executivo regulamentará esta Lei, definindo as normas técnicas para a produção orgânica e sua estrutura de gestão no âmbito da União, dos Estados e do Distrito Federal.

§ 1º A regulamentação deverá contemplar a participação de representantes do setor agropecuário e da sociedade civil, com reconhecida atuação em alguma etapa da cadeia produtiva orgânica.

§ 2º A regulamentação desta Lei será revista e atualizada sempre que necessário e, no máximo, a cada quatro anos.

Art. 12. (VETADO).

Parágrafo único. O regulamento desta Lei deverá estabelecer um prazo mínimo de 01 (um) ano para que todos os segmentos envolvidos na cadeia produtiva possam se adequar aos procedimentos que não estejam anteriormente estabelecidos por regulamentação oficial.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 23 de dezembro de 2003; 182º da Independência e 115º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Márcio Thomaz Bastos

Roberto Rodrigues

Marina Silva

APÊNDICE XXI - ROTEIRO DE CERTIFICAÇÃO

Após a matrícula no IBD, há o seguinte roteiro de procedimentos:

1. A empresa/propriedade recebe um Código provisório de Identificação e é designado um Gerente que passa a acompanhar o projeto para orientá-lo quanto aos trâmites do processo de certificação;
2. A partir dos dados informados neste cadastro e dos contatos realizados com o cliente, o gerente IBD CERTIFICAÇÕES do projeto envia uma Proposta de Trabalho;
3. A Proposta de Trabalho é composta pelos seguintes itens:
 - Escopo da certificação (Área/empresas, produtos e processos a serem certificados);
 - Custo total para o período de um ano;
 - Cronograma para a execução do trabalho de certificação;
 - Documentos necessários;
4. Aprovada a Proposta de Trabalho, a propriedade/empresa recebe um Código Permanente de Identificação que deve ser utilizado nos contatos posteriores com o IBD;
5. A equipe técnica do IBD CERTIFICAÇÕES avalia os documentos requisitados na Proposta de Trabalho e enviados ao IBD CERTIFICAÇÕES pelo cliente, verificando a conformidade com os padrões pelos quais se solicita certificação e determinando (caso necessário) eventuais ajustes para a primeira inspeção;
6. Um técnico do IBD CERTIFICAÇÕES realiza uma Inspeção com posterior produção de Relatório. Na inspeção, pode-se coletar material para Análise de resíduos, tanto da matéria prima como dos produtos acabados. Este é enviado para laboratório competente (amostra representativa de 200 a 300 g). Deve haver inspeção tanto da produção dos alimentos, quanto do armazenamento, da estrutura de processamento e da forma de comercialização.
7. O cliente recebe uma cópia da entrevista final da inspeção (= resultados da inspeção), que deve ser avaliada e assinada pela pessoa responsável pelo projeto de certificação caso haja concordância com o conteúdo. Se houver discordância, estes pontos devem ser informados por escrito ao IBD CERTIFICAÇÕES.
8. O relatório é avaliado pela Gerência do IBD, sendo então gerada uma Carta de Certificação que é enviada ao cliente. Se não houver concordância com a decisão, pode ser enviado um pedido ao Conselho de Recursos, que julgará novamente o caso.
9. Caso a inspeção registre várias não-conformidades com as Diretrizes de Certificação que impeçam a certificação imediata do projeto, O IBD CERTIFICAÇÕES pode recomendar um consultor independente ou o projeto pode procurar consultoria especializada no mercado, para providenciar os ajustes necessários à certificação. Os credenciamentos IFOAM e ISO65 do IBD

CERTIFICAÇÕES não permitem que o mesmo execute atividades de consultoria, somente certificação.

10. Após a aprovação do projeto de certificação, emite-se o Certificado Anual da propriedade/empresa, contendo o código IBD CERTIFICAÇÕES do projeto, uma descrição do(s) produtos certificados e a sua apresentação.
11. Para haver continuidade da certificação, são necessárias visitas anuais (a cada 12 meses), podendo ocorrer uma inspeção surpresa em adição à visita regular.
12. Antes de cada nova inspeção regular, o projeto deve apresentar ao IBD CERTIFICAÇÕES documentação atualizada para a avaliação pré-inspeção. Essa documentação deverá incluir quaisquer correções pendentes de não-conformidade detectadas pela visita passada.
13. Em caso de não-conformidade grave (que coloca em risco a integridade orgânica do produto ou impede sua rastreabilidade, ou infringe a legislação ambiental, sanitária ou social vigente) verificada por avaliação documental ou inspeção, o projeto certificado estará sujeito às seguintes sanções:
 - a) interrupção imediata da certificação do(s) lote(s) afetado(s);
 - b) interrupção da Certificação por período a ser determinado pelo IBD, se as infrações afetarem futuras safras.

IMPORTANTE: É terminantemente proibido o uso do selo IBD CERTIFICAÇÕES para fins de amostragem, material promocional ou em embalagens antes da assinatura do contrato de certificação e emissão do Certificado Anual do projeto.

APÊNDICE XXII - ASPECTOS SOCIAIS

1. O empreendimento deve buscar sempre o desenvolvimento humano e social de seus participantes.
2. Este desenvolvimento relaciona-se a dois parâmetros fundamentais: Condições de Trabalho e Renda, Condições de Vida.
3. Condições de trabalho e renda que envolvem as relações trabalhistas, saúde e segurança ocupacional. Todos os projetos orgânicos devem ter como base a legislação trabalhista brasileira e as normas do Ministério do Trabalho e Emprego, Ministério da Saúde que regulamentam a saúde e a segurança para os trabalhadores. Com isso os projetos estarão atendendo às convenções e protocolos internacionais (dos quais o Brasil é signatário) de garantias dos direitos dos trabalhadores, das populações tradicionais e indígenas e das crianças. Destacam-se os seguintes pontos:
 - 3.1. Todos os funcionários e suas famílias devem ter acesso a água potável, alimento seguro e instalações sanitárias limpas e de fácil acesso;
 - 3.2. Deve ser assegurado aos trabalhadores o direito de transporte para o trabalho e as condições de transporte dentro da fazenda devem ser seguras e apropriadas;
 - 3.3. O salário pago, inclusive aos funcionários sazonais, deve ser, pelo menos, igual à média regional, sendo calculado em comum acordo entre contratante e contratados.
 - 3.4. Horas extras devem ser voluntárias e devem ser pagas de acordo com legislação vigente;
 - 3.5. A Jornada de Trabalho normal é de 8 horas, com pelo menos 1 hora de descanso. É permitida a prática de horas extras e banco de horas desde que não ultrapasse 56 horas semanais e que o trabalhador tenha um descanso semanal remunerado de 24 horas.
 - 3.6. As garantias sociais e a seguridade social devem ser plenas, de acordo com a legislação vigente no país. Subsídios para maternidade, enfermidade, férias e décimo terceiro salário devem ser pagos obrigatoriamente;
 - 3.7. Todas as oportunidades de emprego devem ser garantidas independentemente de cor, religião ou sexo do trabalhador;
 - 3.8. Os menores entre 16 e 18 anos podem ser empregados em condições especiais (em atividades que não ofereçam risco a saúde e segurança, não podem trabalhar a noite) e somente podem ser contratados com autorização por escrito de seus pais ou responsáveis;
 - 3.9. Os menores entre 14 e 16 anos somente podem ser contratados em período parcial, na condição de aprendizes, se estiverem vinculados a instituição de ensino técnico e com a autorização expressa de pais ou responsáveis;
 - 3.10. Os trabalhadores, em qualquer atuação, devem receber equipamentos apropriados para proteção individual (EPIs) contra ruídos, pó, luz e exposição a químicos, e outros perigos, dentro das especificações legais.

- 3.11** É proibido o trabalho forçado de qualquer forma e natureza.
 - 3.12** A administração da propriedade deve permitir que os sindicatos dos trabalhadores realizem os seus trabalhos, possibilitando a formação de associações e de processos de negociações;
 - 3.13** Outros direitos adquiridos por lei.
- 4.** Condições de Vida que envolvem aspectos de habitação, escolaridade, alimentação e de saúde.
- 4.1** Aos funcionários residentes nas propriedades deve ser garantida moradia segura e com boas condições de saneamento básico – fornecimento de água potável, esgotamento sanitário e destinação do lixo;
 - 4.2** Deve ser facilitado aos trabalhadores áreas para “horta familiar” e criação de animais visando incrementar a alimentação familiar;
 - 4.3** O empreendimento deve apoiar a recuperação de adictos (usuários de fumo, álcool e droga);
 - 4.4** Sempre que possível a fazenda deve gerar oportunidades para melhorar a vida dos idosos que nela residem.
- 5.** Alguns aspectos visando o desenvolvimento humano e social em organizações associativas e cooperativas também devem ser observados:
- 5.1** Sempre que pertinente o grupo de produtores deve funcionar em uma estrutura jurídica coletiva, ou seja, associações ou cooperativas.
 - 5.2** O funcionamento deste grupo deve ser democraticamente constituído.
 - 5.3** As normas de saúde e segurança devem ser observadas no trabalho dos produtores e dos funcionários contratados em suas propriedades.
 - 5.4** Não é permitido o trabalho infantil, formas discriminatórias e trabalho forçado.
 - 5.5** A forma de rateio da produção, recursos financeiros e materiais, lucro e renda deve ser clara a todos os participantes do grupo e ter a sua concordância.
- 6.** A possibilidade de certificação orgânica em terras, assentamentos ou áreas em litígio, ou ainda onde ocorram conflitos sociais ou conflitos de posse da terra será avaliada caso a caso pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 7.** Não são passíveis de certificação produtos silvestres explorados por terceiros que violem direitos de reserva dos índios.
- 8.** Todos os aspectos acima mencionados serão verificados pelo IBD, antes de se conceder a certificação.