

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº 18, DE 28 DE MAIO DE 2009 - Regulamento Técnico para o Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos

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

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

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

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

REINHOLD STEPHANES
JOSÉ GOMES TEMPORÃO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS ORGÂNICOS

CAPÍTULO I

DO ÂMBITO DE APLICAÇÃO

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

CAPÍTULO II

DO PROCESSAMENTO

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

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

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

Art. 4º Deverão ser exclusivamente utilizados os produtos de higienização de equipamentos e das instalações utilizadas para o processamento de produtos orgânicos dispostos no Anexo II da presente Instrução Normativa Conjunta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 1º Os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia mencionados no caput deste artigo somente poderão ser utilizados no produto orgânico se estiverem autorizados para o respectivo produto não-orgânico pela legislação específica do órgão competente da Saúde ou da Agricultura, observadas as funções dos mesmos ou, quando houver, as condições de uso estabelecidas no Anexo III.

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

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

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

Art. 12. Durante o processamento de produtos orgânicos, deverão ser utilizados métodos de higienização de ingredientes e produtos mediante a utilização dos produtos dispostos no Anexo IV da presente Instrução Normativa Conjunta.

CAPÍTULO III

DO PROCESSAMENTO DOS PRODUTOS APÍCOLAS

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

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

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

Art. 16. Os produtos apícolas de que trata este regulamento deverão atender aos requisitos mínimos de qualidade e ao regulamento técnico de produção, industrialização, envase e

transporte, estabelecidos pela legislação vigente para os produtos apícolas.

CAPÍTULO IV

DO ARMAZENAMENTO E DO TRANSPORTE

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

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

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

CAPÍTULO V

DO CONTROLE DE PRAGAS NO PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS ORGÂNICOS

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

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

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

a) som;

b) ultrassom;

c) luz;

d) repelentes à base de vegetal;

e) armadilhas (de feromônios, mecânicas, cromáticas); e

f) ratoeiras;

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

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

ANEXO II

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

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

PRODUTOS: Água

CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Vapor

CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hipoclorito de sódio em solução aquosa

CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hidróxido de cálcio (Cal hidratada)

CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Óxido de cálcio (Cal virgem)

CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido fosfórico

CONDIÇÕES DE USO: Uso exclusivo em leiterias.

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

PRODUTOS: Ácido cítrico
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido acético
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido láctico
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Peracético
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Álcool etílico
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Permanganato de potássio
CONDIÇÕES DE USO:

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

PRODUTOS: Peróxido de hidrogênio
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Carbonato de sódio
CONDIÇÕES DE USO:

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

PRODUTOS: Microrganismos (Bioremediadores)
CONDIÇÕES DE USO:

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

PRODUTOS: Detergentes Biodegradáveis
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Sais Minerais Solúveis
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Oxidantes Minerais
CONDIÇÕES DE USO:

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

ANEXO III

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

ADITIVOS ALIMENTARES

INS: 400
Nome: Ácido algínico
Condições de uso:

INS: 300

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

INS: 330
Nome: Ácido cítrico
Condições de uso:

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

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

INS: 406
Nome: Ágar
Condições de uso:

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

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

INS: 503i
Nome: Carbonato de amônio
Condições de uso:

INS: 170i
Nome: Carbonato de cálcio
Condições de uso:

INS: 504i
Nome: Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio
Condições de uso:

INS: 501i
Nome: Carbonato de potássio
Condições de uso:

INS: 500i
Nome: Carbonato de sódio
Condições de uso:

INS: 407
Nome: Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês
Condições de uso:

INS: 901
Nome: Cera de abelha (branca e amarela)
Condições de uso:

INS: 331iii
Nome: Citrato trissódico, citrato de sódio
Condições de uso:

INS: 509
Nome: Cloreto de cálcio
Condições de uso:

INS: 511
Nome: Cloreto de magnésio
Condições de uso:

INS: 508
Nome: Cloreto de potássio
Condições de uso:

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

INS: 290
Nome: Dióxido de carbono
Condições de uso:

INS: 220
Nome: Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso
Condições de uso: Somente para vinhos, com limite máximo de 0,01g/100g

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

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

INS: 428
Nome: Gelatina
Condições de uso:

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

INS: 412
Nome: Goma guar
Condições de uso:

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

INS: 415
Nome: Goma xantana
Condições de uso:

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

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

INS: 322
Nome: Lecitinas
Condições de uso:

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

INS: 516

Nome: Sulfato de cálcio

Condições de uso:

INS: 336iii

Nome: Tartarato dipotássico, tartarato de potássio

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

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Ácido tartárico

Albumina de ovo

Álcool etílico

Bentonita

Caolin

Cera de carnaúba

Culturas de microorganismos

Ictiocola, cola de peixe

Nitrogênio

Oxigênio

Perlita

Terra diatomácea

ANEXO IV

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

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

PRODUTOS: Ácido Acético

LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Álcool Etílico (etanol)

LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Álcool Isopropílico (isopropanol)

LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hidróxido de Cálcio (cal hidratada)

LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hipoclorito de Cálcio

LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Óxido de Cálcio (cal virgem)

LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Cloretos de cálcio (oxicloreto de cálcio, cloreto de cálcio e hidróxido de cálcio).

LIMITAÇÕES DE USO: Obs: Oxicloreto de cálcio e cloreto de cálcio são permitidos desde que não haja substitutos.

PRODUTOS: Dióxido de Cloro

LIMITAÇÕES DE USO: Obs: Permitido desde que não haja substitutos.

PRODUTOS: Ácido Cítrico

LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Dicloro -S- Triazinatriona de Sódio

LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Fórmico
LIMITAÇÕES DE USO:

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

PRODUTOS: Ácido Láctico
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Essências Naturais de Plantas
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Oxálico
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ozônio
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Peracético
LIMITAÇÕES DE USO:

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

PRODUTOS: Extratos Vegetais
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Sabão Potássico
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Carbonato de Sódio
LIMITAÇÕES DE USO:

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

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

PRODUTOS: Sabão Sódico
LIMITAÇÕES DE USO:

Categoria: Legislação

Fonte: MAPA