

**Portaria Nº 433, DE 13 DE MAIO DE 2008****Situação: Vigente****Publicado no Diário Oficial da União de 15/05/2008 , Seção 1 , Página 14**

Ementa: Submete à consulta pública pelo prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa referente ao Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos e seus respectivos Anexos, que visam complementar a regulamentação da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

Histórico:

Os textos legais disponíveis no site são meramente informativos e destinados a consulta / pesquisa, sendo imprópria sua utilização em ações judiciais.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 433, DE 13 DE MAIO DE 2008.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e o Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.001632/2008-26, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública pelo prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa referente ao Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos e seus respectivos Anexos, que visam complementar a regulamentação da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

Art. 2º O objetivo da presente consulta pública é permitir a ampla divulgação do projeto de Instrução Normativa, para receber sugestões de órgãos, entidades ou pessoas interessadas, a serem avaliadas por Grupo de Trabalho, composto de seis membros, sendo quatro pertencentes à rede de produção orgânica indicados pela Câmara Setorial da Agricultura Orgânica e dois da Coordenação de Agroecologia - COAGRE/CGDS/DEPROS/SDC/MAPA
Parágrafo único. Uma vez concluído o trabalho pelo Grupo de Trabalho, os textos propostos serão submetidos à apreciação da Câmara Setorial da Agricultura Orgânica.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º, tecnicamente fundamentadas, deverão ser enviadas para a Coordenação de Agroecologia - COAGRE/CGDS/DEPROS/SDC/MAPA, situada na Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, Sala 152, CEP 70.043-900, Brasília-DF, ou para o seguinte endereço eletrônico: organicos@agricultura.gov.br.

Parágrafo único. Na elaboração e envio das sugestões, deve-se observar:

- I - só serão consideradas as sugestões no formulário apresentado no sítio eletrônico www.agricultura.gov.br, no ícone "Agricultura Orgânica";
- II - todos os campos do formulário são de preenchimento obrigatório, exceto o de organização e endereço eletrônico;
- III - só serão consideradas as sugestões postadas dentro do prazo da consulta pública.

Art. 4º O Grupo de Trabalho observará critérios estabelecidos pela Câmara Setorial da Agricultura Orgânica.

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões, inclusão e exclusão nos textos obedecerão aos seguintes pontos:

- I - a sugestão é compatível com os demais dispositivos legais e constitucionais vigentes;
- II - na sugestão, estão contemplados os princípios da agricultura orgânica, conforme definidos no texto da Lei nº 10.831, de 2003, e no Decreto nº 6.323, de 23 de dezembro de 2007;
- III - a sugestão é conveniente e oportuna para o desenvolvimento da produção orgânica no País;
- IV - a sugestão contribui para a confiabilidade do sistema de acompanhamento da produção orgânica;
- V - a sugestão é compatível com normas internacionais das quais o País é signatário;
- VI - a sugestão não pode trazer dificuldades no comércio internacional ou nos processos de reconhecimentos de

equivalência com o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.

§ 2º No caso de análise de sugestões conflitantes, será dada a preferência para aquelas oriundas das Comissões da Produção Orgânica na Unidade da Federação - CPOrgs/UF sobre as encaminhadas individualmente.

§ 3º As decisões de alterações nos textos serão tomadas, preferencialmente, por consenso entre os membros do Grupo de Trabalho, admitindo-se as decisões tomadas por maioria absoluta. Caso isso não seja possível, a decisão final será da Câmara Setorial da Agricultura Orgânica.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA

Copyright © 2003 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Informática
Dúvidas e sugestões devem ser encaminhadas para o e-mail: sislegis@agricultura.gov.br

ANEXO
PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº , DE DE DE 2008

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

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO PARA O PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS ORGÂNICOS, constante do Anexo I.

Art. 2º Aprovar a LISTA DE SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PARA A HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, constante do Anexo II.

Art. 3º Aprovar a LISTA DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PERMITIDOS NO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL ORGÂNICOS, constante do Anexo III.

Art. 4º Aprovar a LISTA DE PRODUTOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PERMITIDOS PARA USO EM CONTATO COM OS ALIMENTOS, constante do Anexo IV.

Art. 5º Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução da presente Instrução Normativa serão resolvidos pelo Secretário de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo, ouvido o Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade.

Art. 6º Pelo não cumprimento das exigências previstas nesta Instrução Normativa ficarão os infratores sujeitos, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabível, às penalidades conforme o que estabelece a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO I
REGULAMENTO TÉCNICO PARA O PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO,
TRANSPORTE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

1. OBJETIVO

Definir os procedimentos básicos para o processamento, armazenamento, transporte e manipulação de alimentos orgânicos.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplica-se a toda pessoa física ou jurídica que processe, armazene, transporte e manipule alimentos e bebidas obtidas em sistemas orgânicos de produção ou oriundos de processo extrativista sustentável orgânico e não prejudicial ao ecossistema local.

3. PROCESSAMENTO

3.1 - O processamento de alimentos orgânicos deverá obedecer aos dispositivos legais vigentes para a produção de alimentos e bebidas.

3.2 - Será obrigatória a adoção de um sistema de Boas Práticas de Fabricação e de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, devendo a empresa manter um plano atualizado que descreva a manutenção da qualidade orgânica dos produtos durante os processos, bem como um plano de rastreabilidade de ingredientes, matéria-prima, embalagens e do produto final.

3.3 - Durante o processamento de produtos orgânicos deverão ser utilizados métodos de higienização de equipamentos, utensílios e instalações mediante a utilização exclusiva de produtos aprovados constantes do Anexo II da presente Instrução Normativa.

3.4 - As áreas ou unidades que processem produtos orgânicos deverão estar claramente separadas de outras que manuseiem produtos não orgânicos;

I - se houver produção ou processamento de produtos orgânicos e não orgânicos na mesma área, será exigida uma descrição do processo de produção, do processamento e do armazenamento;

II - o processamento dos produtos orgânicos deverá ser realizado de forma totalmente isolada dos demais, no espaço ou no tempo, sendo que os equipamentos e instalações utilizados no processamento deverão estar livres de resíduos de produtos não-orgânicos.

3.5 - Serão proibidos o emprego de radiações ionizantes ou emissão de microondas em qualquer etapa do processo produtivo.

3.6 - Os ingredientes utilizados no processamento de produtos orgânicos deverão ser provenientes de produção orgânica certificada;

I - em caso de indisponibilidade de ingredientes 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;

II - não será permitida a utilização do mesmo ingrediente de origem orgânica e não orgânica; III - água potável e sal (NaCl) serão permitidos sem restrições e não serão incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.

3.7 - A defumação deverá ser realizada mediante a utilização de combustível de fonte renovável e obtidas em conformidade com os princípios da produção orgânica.

3.8 - Será permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia listados no Anexo III da presente Instrução Normativa.

3.9 - O uso de enzimas deverá atender aos dispositivos legais vigentes.

3.10 - Será proibido o uso de organismos geneticamente modificados ou produtos quimicamente definidos em cujo processo de obtenção onde aqueles organismos tenham sido utilizados.

3.11 - Durante o processamento de produtos orgânicos poderão ser utilizados métodos de higienização de ingredientes e produtos mediante a utilização exclusiva das substâncias constantes do Anexo IV da presente Instrução Normativa.

4. DO PROCESSAMENTO DOS PRODUTOS APÍCOLAS

4.1 - Os equipamentos para extração e processamento dos produtos apícolas deverão ser construídos com material inoxidável permitido para contato com alimentos.

4.2 - Não será permitido o uso de materiais galvanizados.

4.3 - Será expressamente proibida a utilização de qualquer tipo de aditivos no mel, inclusive açúcares, assim como de outras substâncias que alterem a sua composição original.

4.4 - O mel não poderá ser aquecido a mais de 37°C (trinta e sete graus centígrados).

4.5 - Os produtos apícolas de que trata este regulamento deverão atender os requisitos mínimos de qualidade e o regulamento técnico de produção, industrialização, envase e transporte estabelecidos pela legislação vigente para os produtos apícolas em geral.

4.6 - Os produtos apícolas de que trata este regulamento deverão atender o disposto no regulamento técnico para processamento de produtos orgânicos.

5. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

5.1 - O local de armazenamento e os meios de transporte para alimentos orgânicos deverão atender aos dispositivos legais vigentes para o armazenamento e o transporte de alimentos e bebidas em geral.

5.2 - Durante o armazenamento e transporte de produtos orgânicos deverão ser utilizados produtos de higienização de equipamentos e instalações permitidos na produção orgânica constantes no Anexo II da presente Instrução Normativa.

5.3 - Durante o armazenamento e o transporte, os produtos orgânicos deverão ser devidamente acondicionados, identificados e mantidos separados dos produtos não orgânicos.

6. CONTROLE DE PRAGAS

6.1 - No controle de pragas nas áreas de processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos, deverão ser adotadas as seguintes medidas, por ordem de preferência:

I - eliminação do habitat das pragas e do acesso das mesmas às instalações, através do uso de equipamentos e instalações adequadas;

II - métodos mecânicos, físicos e biológicos tais como som, ultra-som, luz, repelentes a base vegetal, armadilhas (de feromônios, mecânicas, cromáticas) e ratoeiras;

III - substâncias químicas não sintéticas, de uso autorizado pela regulamentação da produção orgânica.

6.2 - Serão proibidas as aplicações de produtos químicos sintéticos nas instalações de processamento, armazenamento, transporte e manipulação;

I - Nos casos em que os produtos proibidos para produção orgânica forem aplicados, deverá ser respeitado um período sem que haja o processamento de produtos orgânicos, com duração mínima duas vezes maior que a recomendação oficial de carência para uso da substância a contar da data da interrupção de sua utilização e eliminação de resíduos;

II - poderá ser definido prazo maior pelo organismo de avaliação da conformidade orgânica ou órgão de fiscalização, no caso da venda direta ao consumidor, ouvida a CPORG-UF em caso de reincidência no uso do produto proibido.

ANEXO II LISTA DE SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PARA A HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

SUBSTÂNCIAS	CONDIÇÕES DE USO
Água	-
Vapor	-
Creosoto	Criatórios de animais
Hipoclorito de sódio em solução aquosa	

Cal hidratada	1:1000
Cal virgem	
Argamassa de cal	
Ácido fosfórico	1:1000
Ácido nítrico	1:1000/ em equipamentos de leiteria
Ácido cítrico	
Ácido acético	
Ácido fórmico	
Ácido láctico	
Ácido oxálico	
Ácido Peracético	
Álcool etílico	
Permanganato de potássio	
Soda Cáustica	1:1000
Peróxido de hidrogênio	
Formaldeído	
Carbonato de sódio	
Extratos vegetais ou essências naturais de plantas	
Microrganismos (Bioremediadores)	
Sabões (potassa, soda)	
Detergentes Biodegradáveis	
Sais Minerais Solúveis	
Oxidantes Minerais	Para enxágües múltiplos
Iodo	

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

INS	Nome	Funções	Condições
170i	Carbonato de cálcio	Agente tamponante	1. Todos os usos exceto corantes; 2. Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes. Refrescos, refrigerantes e cervejas.
330	Ácido cítrico	Acidulante, Antioxidante, Regulador de Acidez, Seqüestrante	Leitelho, leite fermentado, produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit suisse e queijos pasteurizados em fatias pré-embaladas.
334	Ácido tartárico	Estabilizante, emulsificante	Leite fermentado e Vinhos
501i	Carbonato de potássio	Estabilizante, regula-dor de acidez	Preparados sólidos e líquidos para re-frescos e refrigerantes. Refrescos, refrigerantes e cervejas. Frutas e hortaliças
509	Cloreto de cálcio	Agente coagulante Agente de firmeza, estabilizante.	Queijos
516	Sulfato de cálcio	Agente tamponante	Preparados sólidos e líquidos para re-frescos e refrigerantes. Refrescos, refrigerantes e cervejas.
500i	Carbonato de sódio	Antiumectante, estabilizante, fermento químico, regulador de acidez	Preparados sólidos e líquidos para re-frescos e refrigerantes. Refrescos, refrigerantes e cervejas
511	Cloreto de magnésio	Agente tamponante	1. Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes. Refrescos, refrigerantes e cervejas. 2. Apenas para derivados de soja
	Óleos essenciais Aroma de fumaça natural Corantes naturais Culturas de microrganismos	Aromatizantes Naturais	Não Sintéticos e obtidos com a utilização de solventes como óleos, água, etanol, dióxido de carbono e processos mecânicos e físicos Não Sintéticos Desde que normalmente usadas para produção ou processamento de alimentos
270	Ácido láctico	Acidulante	

290	Dióxido de carbono	Conservador	
300	Ácido ascórbico	Antioxidante	
306	Tocoferóis		
322	Lecitinas	Antioxidante, Emulsificante e Estabilizante.	
331iii	Citrato de sódio	Emulsificante, estabilizante, regulador de acidez, seqüestrante	
336ii	Tartarato de potássio		
341i	Fosfato monocálcio		Somente como fermento para farináceos
400	Ácido algínico	Espessante, estabilizante.	
401	Alginato de sódio	Espessante, estabilizante, geleificante	
406	Ágar	Espessante, estabilizante, geleificante	
407	Carragena	Espessante, estabilizante, geleificante	
410	Farinha de semente de Alfarroba Goma de alfarroba	Espessante, estabilizante.	
412	Goma Guar	Emulsificante, espessante, estabilizante.	
414	Goma arábica	Emulsificante, espessante, estabilizante.	Apenas para produtos lácteos, gordura e confeitaria.
415	Goma xantana	Emulsificante, espessante, estabilizante.	Apenas para produtos de gordura, frutas, hortaliças, bolos e biscoitos.
440	Pectina	Espessante, estabilizante, geleificante	Não modificada
503i	Carbonato de amônio	Regulador de acidez, fermento químico.	Apenas para cereais, confeitaria, bolos e biscoitos.
504i	Carbonato de magnésio	Antiumectante, estabilizante de cor, regulador de acidez.	
508	Cloreto de potássio	Gelificante	

524	Hidróxido de sódio	Regulador de acidez	Apenas para produção de açúcar e para limpeza de superfícies em confeitarias tradicionais
526	Hidróxido de cálcio	Agente de firmeza, regulador de acidez.	Apenas para produção de açúcar e como aditivo na farinha de trigo
551	Dióxido de silício	Antiumectante	Para produção de vinhos e processamento de frutas e vegetais
901	Cera de abelha	Glaceante	
903	Cera carnaúba		
941?	Nitrogênio		
948 ?	Oxigênio		
558	Bentonita		Para produção de vinhos e Processamento de frutas e vegetais
	Caseína		Apenas para produção de vinhos.
	Albumina de ovo		Apenas para produção de vinhos
	Terra diatomácea		
	Etanol		Apenas com solvente
	Gelatina	Emulsificante, espessante, estabilizante, geleificante	Para produção de vinhos e processamento de frutas e vegetais
	Isinglass (cola de peixe)		Apenas para produção de vinhos
	Caulim		
	Perlita		