

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
GABINETE DO MINISTRO**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 7, DE 17 DE MAIO DE 1999

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição e, Considerando a crescente demanda de produtos obtidos por sistemas ecológico, biológico, biodinâmico e agroecológico, a exigência de mercado para os produtos naturais e o significativo aporte de sugestões nacionais e internacionais decorrentes de consulta pública sobre a matéria, com base na Portaria MAA n. 505, de 16 de outubro de 1998, resolve:

Art. 1º -Estabelecer as normas de produção, tipificação, processamento, envase, distribuição, identificação e de certificação da qualidade para os produtos orgânicos de origem vegetal e animal, conforme os Anexos à presente Instrução Normativa.

Art. 2º -Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.
FRANCISCO SÉRGIO TURRA

ANEXO
NORMAS DISCIPLINADORAS PARA A PRODUÇÃO, TIPIFICAÇÃO,
PROCESSAMENTO, ENVASE, DISTRIBUIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO E
CERTIFICAÇÃO DA QUALIDADE DE PRODUTOS ORGÂNICOS, SEJAM DE
ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

1. DO CONCEITO

1.1. Considere-se sistema orgânico de produção agropecuária e industrial, todo aquele em que se adotam tecnologias que otimizem o uso de recursos naturais e socioeconômicos, respeitando a integridade cultural e tendo por objetivo a auto-sustentação no tempo e no espaço, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energias não renováveis e a eliminação do emprego de agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados - OGM/transgênicos, ou radiações ionizantes em qualquer fase do processo de produção, armazenamento e de consumo, e entre os mesmos, privilegiando a preservação da saúde ambiental e humana, assegurando a transparência em todos os estágios da produção e da transformação, visando:

a) a oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional, isentos de qualquer tipo de contaminantes que ponham em risco a saúde do consumidor, do agricultor e do meio ambiente;

b) a preservação e a ampliação da biodiversidade dos ecossistemas, natural ou transformado, em que se insere o sistema produtivo:

c) a conservação das condições físicas, químicas e biológicas do solo, da água e do ar; e

d) o fomento da integração efetiva entre agricultor e consumidor final de produtos orgânicos, e o incentivo à regionalização da produção desses produtos orgânicos para os mercados locais.

1.2. Considera-se produto da agricultura orgânica, seja in natura ou processado, todo aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuária e industrial.

O conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os denominados ecológico, biodinâmico, natural, sustentável, regenerativo, biológico, agroecológico e permacultura. Para efeito desta Instrução considera-se produtor orgânico, tanto o produtor de matérias-primas como o processador das mesmas.

2. DAS NORMAS DE PRODUÇÃO ORGÂNICA

Considera-se unidade de produção, a propriedade rural que esteja sob sistema orgânico de produção. Quando a propriedade inteira não for convertida para a produção orgânica, a certificadora deverá assegurar-se de que a produção convencional está devidamente separada e passível de inspeção.

2.1. DA CONVERSÃO

Para que um produto receba a denominação de orgânico, deverá ser proveniente de um sistema onde tenham sido aplicadas as bases estabelecidas na presente Instrução, por um período variável de acordo com a utilização anterior da unidade de produção e a situação ecológica atual, mediante as análises e a avaliação das respectivas instituições certificadoras (Anexo I).

2.2. DAS MÁQUINAS E DOS EQUIPAMENTOS

As máquinas e os equipamentos usados na unidade de produção não podem conter resíduos contaminantes, dando-se prioridade ao uso exclusivo à produção orgânica.

2.3. SOBRE OS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E OS RECURSOS NATURAIS (PLANTAS, SOLOS E ÁGUA)

Tanto a fertilidade como a atividade biológica do solo e a qualidade das águas, deverão ser mantidas e incrementadas mediante, entre outras, as seguintes condutas:

- a) proteção ambiental;
- b) manutenção e preservação de nascentes e mananciais hídricos;
- c) respeito e proteção à biodiversidade;
- d) sucessão animal-vegetal;
- e) rotação e/ou associação de culturas;
- f) cultivo mínimo;
- g) sustentabilidade e incremento da matéria orgânica no solo;
- h) manejo da matéria orgânica;
- i) utilização de quebra-ventos;
- j) sistemas agroflorestais; e
- k) manejo ecológico das pastagens.

2.3.1. O manejo de pragas, doenças e de plantas invasoras deverá se realizar mediante a adoção de uma ou várias condutas, de acordo com os Anexos II e III, desta Instrução, que possibilitem:

- a) incremento da biodiversidade no sistema produtivo;
- b) seleção de espécies, variedades e cultivares resistentes;
- c) emprego de cobertura vegetal, viva ou morta, no solo;
- d) meios mecânicos de controle;
- e) rotação de culturas;
- f) alelopatia;
- g) controle biológico (excetuando-se OGM/transgênicos);
- h) integração animal-vegetal; e
- i) outras medidas mencionadas nos Anexos II e III da presente Instrução.

2.3.1.1. É vedado o uso de agrotóxico sintético seja para combate ou prevenção, inclusive, na armazenagem.

2.3.1.2. A utilização de medida não orgânica para garantir a produção ou a armazenagem, desqualifica o produto para efeito de certificação, de acordo com o subitem 2.1 da presente Instrução.

2.3.2. As sementes e as mudas deverão ser oriundas de sistemas orgânicos.

2.3.2.1. Não existindo no mercado sementes oriundas de sistemas orgânicos adequadas a determinada situação ecológica específica, o produtor poderá lançar mão de produtos existentes no mercado, desde que avaliadas pela instituição certificadora, excluindo-se todos os organismos geneticamente modificados (OGM/transgênicos).

2.3.2.2. Para culturas perenes, não havendo disponibilidade de mudas orgânicas, estas poderão ser oriundas de sistemas convencionais, desde que avaliadas pela instituição certificadora, excluindo-se todos os organismos geneticamente modificados/transgênicos e de cultura de tecido vegetal, quando as técnicas empregadas conduzam a modificações genéticas ou induzam a variantes soma-clonais.

2.3.3. Os produtos oriundos de atividades extrativistas só serão certificados como orgânicos, caso o processo de extração não comprometa o ecossistema e a sustentabilidade do recurso explorado.

2.4. PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Os produtos orgânicos de origem animal devem provir de unidades de produção, prioritariamente auto-suficientes quanto à geração de alimentos para os animais em processo integrado com a produção vegetal, conforme o Anexo IV, da presente Instrução. Para a efetivação da sustentabilidade, esses sistemas devem obedecer os seguintes requisitos:

- a) respeitar o bem-estar animal;

- b) manter um nível higiênico em todo o processo criatório, compatível com as normas de saúde pública vigentes;
- c) adotar técnicas sanitárias preventivas sem o emprego de produtos proibidos;
- d) contemplar uma alimentação nutritiva, sadia e farta, incluindo-se a água, sem a presença de aditivos químicos e/ou estimulantes, conforme o Anexo IV, da presente Instrução;
- e) dispor de instalações higiênicas, funcionais e confortáveis;
- f) praticar um manejo capaz de maximizar uma produção de alta qualidade biológica e econômica; e
- g) utilizar raças, cruzamentos e o melhoramento genético (não OGM/transgênicos), compatíveis tanto com as condições ambientais e como estímulo à biodiversidade.

2.4.1. Entende-se por bem-estar animal, permanecer o mesmo livre de dor, de sofrimento angústia e viver em um ambiente em que possa expressar proximidade com o comportamento de seu habitat original: movimentação, territorialidade vadiagem, descanso e ritual reprodutivo.

2.4.2. Os insumos permitidos e proibidos na alimentação animal estão especificados no Anexo IV, da presente Instrução.

2.4.3. O transporte, pré-abate e o abate dos animais devem seguir princípios humanitários e de bem-estar animal, assegurando a qualidade sanitária da carcaça.

2.4.4. Excepcionalmente, para garantir a saúde ou quando houver risco de vida a de animais, na inexistência de substituto permitido, poder-se-ão usar medicamentos convencionais.

2.4.4.1. É obrigatório comunicar à certificadora o uso desses medicamentos, bem como registrar a sua administração, que deve respeitar o que estabelece o subitem

2.4.4., desta Instrução. O período de carência estipulado pela bula do produto a ser cumprido, deverá ser multiplicado pelo fator três, podendo ainda ser ampliado de acordo com a instituição certificadora.

2.4.4.2. São permitidas todas as vacinas previstas por Lei.

2.4.5. Preferencialmente, a aquisição dos animais deve ser feita em criações orgânicas.

2.4.5.1. No caso de aquisição de animais de propriedades convencionais, estes devem prioritariamente ser incorporados à unidade produtora orgânica, com a idade mínima em que possam ser recriados sem a presença materna.

2.4.5.2. Os animais adquiridos em criações convencionais devem passar por quarentena tradicional, ou outra a ser definida pela certificadora.

3. DO PROCESSAMENTO

Processamento é o conjunto de técnicas de transformação, conservação e envase de produtos de origem animal e/ou vegetal.

3.1. Somente será permitido o uso de aditivos, coadjuvantes de fabricação e outros produtos de efeito brando (não OGM/transgênicos), conforme mencionado

no Anexo V da presente Instrução, e quando autorizados e mencionados nos rótulos das embalagens .

3.2. As máquinas e os equipamentos utilizados no processamento dos produtos orgânicos deverão estar comprovadamente limpos de resíduos contaminantes, conforme estabelece os termos desta Instrução e seus anexos.

3.3. Em todos os casos, a higiene no processamento dos produtos orgânicos será fator decisivo para o reconhecimento de sua qualidade. Para efeito de certificação, as unidades de processamento devem cumprir, também, as exigências contidas nesta Instrução e nas legislações vigentes específicas.

3.3.1. A higienização das instalações e dos equipamentos deverá ser feita com produtos biodegradáveis, e caso esses produtos não estejam disponíveis no mercado, deverá ser consultada a certificadora.

3.4. Para o envase de produtos orgânicos, deverão ser priorizadas embalagens produzidas com materiais comprovadamente biodegradáveis e/ou recicláveis.

3.5. Poderá ser certificado como produto processado orgânico, aquele cujo componente principal seja de origem orgânica.

3.5.1. Os aditivos e os coadjuvantes de fabricação de origem não orgânica, serão permitidos em percentuais a serem definidos pelas certificadoras e pelo Órgão Colegiado Nacional, conforme estabelece o Anexo V, da presente Instrução.

3.5.2. É obrigatório explicitar no rótulo do produto, os tipos e as quantidades de aditivos, os coadjuvantes de fabricação e outros produtos de origem não orgânica nele contidos, sempre de acordo com o subitem 3.1, da presente Instrução.

3.5.3. Os ingredientes de origem não orgânica serão permitidos em percentuais definidos no Anexo VII, da presente Instrução.

4. DA ARMAZENAGEM E DO TRANSPORTE

Os produtos orgânicos devem ser identificados e mantidos em local separado dos demais de origem desconhecida, de modo a evitar possíveis contaminações, seguindo o que prescreve o Anexo VI, da presente Instrução.

4.1. A higiene e as condições do ambiente de armazenagem e do transporte será fator necessário para a certificação de sua qualidade orgânica.

4.2. Todos os produtos orgânicos devem estar devidamente acondicionados.

ANEXO I DO PERÍODO DE CONVERSÃO

1. Produção vegetal de culturas anuais: para a unidade de produção em conversão deverá ser obedecido um período mínimo de 12 meses de manejo orgânico, para que a produção do ciclo subsequente seja considerada como orgânica.

2. Produção vegetal de culturas perenes: para a unidade de produção em conversão deverá ser obedecido um período mínimo de 18 meses de manejo orgânico, para que a colheita subsequente seja certificada.

3. Produção vegetal de pastagem perene: para a unidade de produção em conversão deverá ser obedecido um período mínimo de 12 meses de manejo orgânico ou de pousio.

Observação: Os períodos de conversão acima mencionados poderão ser ampliados pela certificadora em função do uso anterior e da situação ecológica da unidade de produção, desde que seja julgada a conveniência.

ANEXO II ADUBOS E CONDICIONADORES DE SOLOS PERMITIDOS

1. Da própria unidade de produção (desde que livres de contaminantes):

Composto orgânico;

Vermicomposto;

Restos orgânicos;

Esterco: sólido ou líquido;

Restos de cultura;

Adubação verde;

Biofertilizantes;

Fezes humanas, somente quando compostadas na unidade de produção e não empregadas no cultivo de olerícolas;

Microorganismos benéficos ou enzimas, desde que não sejam OGM/transgênicos; e

Outros resíduos orgânicos.

2. Obtidos fora da unidade de produção

a) Somente se autorizados pela certificadora:

Vermicomposto; Esterco composto ou esterco líquido;

Biomassa vegetal;

Resíduos industriais, chifres, sangue, pó de osso, pêlos e penas, tortas, vinhaça e semelhantes, como complementos da adubação;

Algas e derivados, e outros produtos de origem marinha;

Peixes e derivados;

Pó de serra, cascas e derivados, sem contaminação por conservantes;

Microorganismos, aminoácidos e enzimas, desde que não sejam OGM/transgênicos;

Cinzas e carvões vegetais;

Pó de rocha;

Biofertilizantes;

Argilas ou ainda vermiculita;

Compostagem urbana, quando oriunda de coleta seletiva e comprovadamente livre de substâncias tóxicas.

b) Somente se constatado a necessidade de utilização do adubo e do condicionador, através de análise, e se os mesmos estiverem livres de substâncias tóxicas:

Termofosfatos;

Adubos potássicos -sulfato de potássio, sulfato duplo de potássio e magnésio, este de origem mineral natural;

Micronutrientes;

Sulfato de magnésio;

Ácido bórico, quando não usado diretamente nas plantas e solo;

Carbonato, como fonte de micronutrientes; e

Guano.

ANEXO III PRODUÇÃO VEGETAL

1. Meios contra doenças fúngicas:

Enxofre simples e suas preparações, a critério da certificadora;
Pó de pedra;
Um terço de sulfato de alumínio e dois terços de argila (caulim ou bentonita) em solução a 1 %;
Sais de cobre, na fruticultura;
Própolis;
Cal hidratado, somente como fungicida;
Iodo;
Extratos de plantas;
Extratos de compostos e plantas;
Vermicomposto;
Calda bordaleza e calda sulfocálcica, a critério da certificadora; e
Homeopatia.

2. Meios contra pragas:

Preparados vir óticos, fúngicos e bacteriológicos, que não sejam OGM/transgênicos, e só com permissão específica da certificadora;
Extratos de insetos;
Extratos de plantas;
Emulsões oleosas {sem inseticidas químico-sintéticos};
Sabão de origem natural;
Pó de café;
Gelatina;
Pó de rocha;
Álcool etílico;
Terras diatomáceas, ceras naturais, própolis e óleos essenciais, a critério da certificadora;
Como solventes: álcool, acetona, óleos vegetais e minerais;
Como emulsionante: lecitina de soja, não transgênica;
Homeopatia.

3. Meios de captura, meios de proteção e outras medidas biológicas:

Controle biológico;
Feromônios, desde que utilizados em armadilhas;
Armadilhas de insetos com inseticidas permitidos no item 2, do Anexo III;
Armadilhas antecoagulantes para roedores;
Meios repelentes mecânicos {armadilhas e outros similares};
Repelentes naturais {materiais repelentes e expulsantes};
Métodos vegetativos, quebra-vento, plantas companheiras e repelentes;
Preparados que estimulem a resistência das plantas e que inibam certas pragas e doenças, tais como: plantas medicinais, própolis, calcário e extratos de algas, bentonita, pó de pedra e similares;
Cloreto de cálcio;
Leite e derivados; e
Extratos de produtos de origem animal.

4. Manejo de plantas invasoras:

Sementes e mudas, isentas de plantas invasoras;
Técnicas mecânicas;

Alelopatia;
Cobertura morta e viva;
Cobertura inerte, que não cause contaminação e poluição, a critério da instituição certificadora;
Solarização;
Controle biológico como manejo de plantas invasoras.

ANEXO IV PRODUÇÃO ANIMAL

1. Condutas desejadas:

Maximização da captação e uso de energia solar;
Auto-suficiência alimentar orgânica;
Diminuir a dependência de recursos externos no processo produtivo;
Associação de espécies vegetais e animais;
Criação a campo;
Abrigos naturais com árvores;
Quebra-ventos;
Conservação das forragens com silagem ou fenação (desde que de origem orgânica);
Mineralização com sal marinho;
Suplementos vitamínicos: óleo de fígado de peixe e levedura;
Aditivos permitidos: algas calcinadas, plantas medicinais, plantas aromáticas, soro de leite e carvão vegetal;
Suplementação com recursos alimentares, provenientes de unidade de produção orgânica;
Aditivos para arraaçoamento: leveduras e misturas de ervas e algas;
Aditivos para silagem: açúcar mascavo, cereais e seus farelos, soro de laticínio e sais minerais;
Homeopatia, fito terapia e acupuntura.

2. Técnicas permitidas sob o controle da certificadora:

Uso de equipamentos de preparo de solo que não impliquem na alteração de sua estrutura, na formação de pastagens e cultivo de forragens, grãos, raízes e tubérculos;
Aquisição de alimentos não certificados orgânicos, equivalente a até 20% e 15% do total da matéria seca de alimentos para animais monogástricos e para animais ruminantes, respectivamente;
Aditivos, óleos essenciais, suplementos vitamínicos e sais minerais;
Suplementos de aminoácidos;
Amoçamento e castração; e
Inseminação artificial.

3. Técnicas proibidas:

Uso de agrotóxicos nas pastagens e culturas de alimentos para os animais;
Restrições especificadas nos Anexos II e III, quanto à produção vegetal;
Uso do fogo no manejo de pastagens;
Confinamentos que contrariam o item 2.4 e suas subdivisões desta Instrução e demais técnicas que restrinjam o bem-estar animal;
Uso de aditivos estimulantes sintéticos na alimentação, na engorda e na reprodução;
Descorna e outras mutilações;
Presença e manejo de animais geneticamente modificados;
Promotores de crescimento sintético;
Uréia;
Restos de abatedouros na alimentação;

Qualquer tipo de esterco para ruminantes ou para monogástricos da mesma espécie;

Aminoácidos sintéticos; e
Transferência de embriões.

4. Insumos que podem ser adquiridos fora da unidade de produção segundo a espécie animal e sob orientação da assistência técnica e controle da certificadora:

Silagem, feno, palha, r.1ízes, tubérculos, bulbos e restos de culturas orgânicas;

Cereais e outros grãos e seus derivados;

Resíduos industriais sem contaminantes;

Melaço;

Leite e seus derivados;

Gorduras animais e vegetais; e

Farinha de osso calcinada ou autoclavada e farinha de peixe.

5. Higiene e desinfecção:

Adotar programas sanitários com bases profilática e preventiva;

Realizar limpeza e desinfecções com .1gentes comprovadamente biodegradáveis, sabão, sais minerais solúveis, permanganato de potássio ou hipoclorito de sódio.

Em solução 1:1000, cal, soda cáustica, ácidos minerais simples (nitríco e fosfórico), oxidantes minerais em enxágues múltiplos, creolina, vassoura de fogo e água.

ANEXO V ADITIVOS PARA PROCESSAMENTO E OUTROS PRODUTOS QUE PODEM SER USADOS NA PRODUÇÃO ORGÂNICA

Nome: Condições especiais:

Água potável

Cloridrato de cálcio Agente de coagulação

Carbonato de cálcio Antiumectante

Hidróxido de cálcio Agente de coagulação

Sulfato de cálcio Agente de coagulação

Carbonato de potássio Secagem de uvas

Dióxido de carbono

Nitrogênio

Etanol Solvente

Ácido de tanino Auxílio de filtragem

Albumina branca de ovo

Caseína

Óleos vegetais

Gel de dióxido de silicone ou solução

Coloidal

Carbono ativo

Talco

Betonina;

Caolinita;

Perlita;

Cera de abelha;

Cera de carnaúba;

Microorganismos e enzimas (não OGM/transgênicos)

ANEXO VI DA ARMAZENAGEM E DO TRANSPORTE:

Os produtos orgânicos devem ser mantidos separados de produtos não orgânicos; Todos os produtos deverão ser adequadamente identificados durante todo o processo de armazenagem e transporte;

O Órgão Colegiado Nacional deverá estabelecer padrões para a prevenção e controle de poluentes e contaminantes;

Produtos orgânicos e não orgânicos não poderão ser armazenados ou transportados juntos, exceto, quando claramente identificados, embalados e fisicamente separados;

A certificadora deverá regular as formas e os padrões permitidos para a descontaminação, limpeza e desinfecção de todas as máquinas e equipamentos, onde os produtos orgânicos são mantidos, manuseados ou processados; As condições ideais do local de armazenagem e do transporte de produtos, são fatores necessários para a certificação de sua qualidade orgânica.

ANEXO VII DA ROTULAGEM:

A pessoa física ou jurídica legalmente responsável pela produção ou processamento do produto deverá ser claramente identificada no rótulo, conforme se segue:

1. Produtos de um só ingrediente poderão ser rotulados como "produto orgânico", desde que certificado;
2. Produtos compostos de mais de um ingrediente, incluindo aditivos, em que nem todos os ingredientes sejam de origem certificada orgânica, deverão ser rotulados da seguinte forma:
 - a) os produtos compostos que apresentarem um mínimo de 95% de ingredientes de origem orgânica certificada, serão rotulados como produtos orgânicos;
 - b) os produtos compostos que apresentarem 70% de ingredientes de origem orgânica certificada, serão rotulados como produtos com ingredientes orgânicos, devendo constar nos rótulos as proporções dos ingredientes orgânicos e não orgânicos;
 - c) os produtos compostos que não atenderem as exigências contidas nas alíneas "a" e "b" anteriormente mencionadas, não serão rotulados como orgânicos. Água e sal adicionados, não poderão ser incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos;

Todas as matérias-primas deverão estar listadas no rótulo do produto em ordem de peso percentual, de forma a ficar claro quais os materiais de origem certificada orgânica e quais os que não o são; e Todos os aditivos deverão estar listados com o seu nome completo. Quando o percentual de ervas e condimentos for inferior a 2%, esses poderão ser listados como "temperos".