

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ABASTECIMIENTO  
MINISTERIO DE LA SALUD  
GABINETE DEL MINISTRO  
INSTRUCCIÓN NORMATIVA CONJUNTA N° 18, DEL 28 DE MAYO DE 2009  
D.O.U., 29/05/2009 - Sección 1

EL MINISTRO DE ESTADO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ABASTECIMIENTO y el MINISTRO DE LA SALUD, en ejercicio de sus atribuciones, conferidas en el artículo 87, párrafo único, inciso II, de la Constitución, con vistas a lo dispuesto en la Ley N° 10.831, del 23 de diciembre de 2003, en el Decreto N° 6.323, del 27 de diciembre de 2007, y lo contenido en el Proceso N° 21000.001632/2008-26, decretan:

Artículo 1° Aprobar el REGLAMENTO TÉCNICO PARA EL PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS ORGÁNICOS, en el formato de los Anexos de la presente Instrucción Normativa Conjunta.

Artículo 2° Los casos faltantes y las dudas presentadas en la ejecución de la presente Instrucción Normativa Conjunta serán solucionados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento - MAPA y por el Ministerio de la Salud - MS.

Artículo 3° Esta Instrucción Normativa Conjunta empezará a regir a partir de la fecha de su publicación.

REINHOLD STEPHANES  
JOSÉ GOMES TEMPORÃO

ANEXO I

REGLAMENTO TÉCNICO PARA EL PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS ORGÁNICOS

CAPÍTULO I

DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1° Este reglamento se aplica a toda persona física o jurídica que produzca, almacene y transporte productos obtenidos en sistemas orgánicos de producción o proveniente de proceso extractivista sostenible orgánico, siempre que no sea perjudicial al ecosistema local.

CAPÍTULO II

DEL PROCESAMIENTO

Artículo 2° El procesamiento de productos orgánicos debe obedecer igualmente a la legislación específica para cada tipo de producto.

Artículo 3° Se obliga el uso de las buenas prácticas de manipulación y procesamiento para que se mantenga la integridad orgánica de los productos.

Párrafo único. La unidad de producción debe mantener registros actualizados que describan el mantenimiento de la calidad de los productos orgánicos durante el procesamiento y garanticen el rastreo de los de ingredientes, materia prima, empaques y del producto final.

Artículo 4° Deben ser utilizados exclusivamente los productos de higienización de equipamientos y de las instalaciones utilizadas para el procesamiento de productos orgánicos dispuestos en el Anexo II de la presente Instrucción Normativa Conjunta.

Artículo 5° El procesamiento de los productos orgánicos debe ser realizado de modo separado de los no orgánicos, en áreas físicamente separadas o, cuando sea en la misma área, que sea en momentos distintos.

§ 1° Para el procesamiento de productos orgánicos y no orgánicos en la misma área, se exigirá una descripción del proceso de producción, del procesamiento y del almacenamiento.

§ 2° Los equipamientos e instalaciones utilizados deben estar libres de residuos de productos no orgánicos.

Artículo 6° Se prohibirán el uso de radiaciones ionizantes, emisión de microondas y nanotecnología en cualquier etapa del proceso productivo.

Artículo 7° Los ingredientes utilizados en el procesamiento de productos orgánicos deben ser provenientes de producción derivada del Sistema Brasileño de Evaluación de la Conformidad Orgánica.

§ 1° En caso de indisponibilidad de ingredientes agropecuarios obtenidos en sistemas orgánicos de producción, se podrá utilizar materia prima de origen no orgánica en cantidad no superior a 5% (cinco por ciento) en peso.

§ 2° No se permitirá la utilización del mismo ingrediente de origen orgánica y no orgánica.

§ 3° El uso de agua potable y sal (cloruro de sodio NaCl y cloruro de potasio - KCl) se permitirá sin restricciones y no serán añadidos al cálculo del porcentaje de ingredientes orgánicos.

Artículo 8° La curación se debe realizar por medio de utilización de maderas obtenidas de manejo sostenible o fuente renovable y que no produzcan sustancias tóxicas durante el proceso de combustión.

Artículo 9° En el procesamiento de producto orgánico, se permitirá el uso de los aditivos y coadyuvantes de tecnología contenidos en el Anexo III de la presente Instrucción Normativa Conjunta.

§ 1° Los aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología informados en el acápite de este artículo podrán ser utilizados únicamente en el producto orgánico caso estén autorizados para el respectivo producto no orgánico por la legislación específica del organismo competente de la Salud o de la Agricultura, observadas las funciones de ellos o cuando existan las condiciones de uso establecidas en el Anexo III.

§ 2° El uso de los aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología autorizados para los productos orgánicos está limitado a la cantidad adecuada y para atender a las Buenas Prácticas de fabricación, en cantidad suficiente para obtener el efecto tecnológico deseado (q.s.p o quantum satis), excepto en los casos en que exista límite máximo contenido en esta Instrucción Normativa Conjunta.

Artículo 10. El uso de enzimas debe atender a los dispositivos legales vigentes.

Artículo 11. Se prohíbe el uso de organismos genéticamente modificados o productos en los cuales el proceso de obtención de aquellos organismos haya sido utilizado.

Artículo 12. Durante el procesamiento de productos orgánicos, se deben utilizar métodos de higienización de ingredientes y productos por medio de utilización de los productos contenidos en el Anexo IV de la presente Instrucción Normativa Conjunta.

### CAPÍTULO III

#### DEL PROCESAMIENTO DE LOS PRODUCTOS APÍCOLAS

Artículo 13. Los equipamientos utilizados para la extracción y el procesamiento de los productos apícolas deben ser construidos con materiales inertes y estar de acuerdo con las recomendaciones técnicas específicas.

Artículo 14. Se prohíbe la utilización de cualquier tipo de aditivo en la miel, así como azúcares y otras sustancias que modifiquen su composición original.

Artículo 15. El proceso de calentamiento de la miel debe atender a exigencias técnicas en lo que se refiere a la combinación de temperatura y tiempo de exposición al calor, de modo que se garantice el mantenimiento de las características originales, considerando el origen de la miel, sea del género apis o de abejas nativas sin aguijón (subfamilia Meliponinae).

Artículo 16. Los productos apícolas tratados en este reglamento deben atender a las exigencias mínimas de calidad y al reglamento técnico de producción, industrialización, empaque y transporte, establecidos por la legislación vigente para los productos apícolas.

### CAPÍTULO IV

#### DEL ALMACENAMIENTO Y DEL TRANSPORTE

Artículo 17. En el almacenamiento y transporte de productos orgánicos, se deben utilizar productos de higienización de equipamientos e instalaciones permitidos en la producción orgánica, contenidos en el Anexo II de la presente Instrucción Normativa Conjunta.

Artículo 18. Durante el almacenamiento y transporte, los productos orgánicos deben ser debidamente empaquetados, identificados, garantizando su separación de los productos no orgánicos.

Artículo 19. El producto orgánico a granel se debe almacenar en áreas separadas e identificadas y se debe transportar de modo aislado.

### CAPÍTULO V

#### DEL CONTROL DE PLAGAS EN EL PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS ORGÁNICOS

Artículo 20. En áreas físicas de procesamiento, almacenamiento y transporte de productos orgánicos, además de observarse la legislación específica, se deben adoptar las medidas siguientes para el control de plagas, de preferencia en ese orden:

I - eliminación de plagas del abrigo y del acceso de ellas a las instalaciones, por medio del uso de equipamientos e instalaciones adecuadas;

II - métodos mecánicos, físicos y biológicos, con la siguiente descripción:

- a) sonido;
- b) ultrasonido;
- c) luz;
- d) repelentes a base de vegetal;
- e) trampas (de feromonas, mecánicas, cromáticas); y
- f) ratoneras;

III - uso de sustancias autorizadas por la reglamentación de la producción orgánica.

Artículo 21. Se prohíbe la aplicación de productos químicos sintéticos en las instalaciones de procesamiento, almacenamiento y transporte de productos orgánicos.

## ANEXO II

### PRODUCTOS PERMITIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS UTILIZADOS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTO ORGÁNICO

PRODUCTOS	CONDICIONES DE USO
Los productos contenidos en este anexo deben ser utilizados de acuerdo a las buenas prácticas de manejo y procesamiento informados en los registros de la unidad de producción orgánica.	
Agua	
Vapor	
Hipoclorito de sodio en solución acuosa	
Hidróxido de calcio (Cal hidratada)	
Óxido de calcio (Cal virgen)	
Ácido fosfórico	Uso exclusivo en lecherías.
Ácido nítrico	Uso exclusivo en lecherías.
Ácido cítrico	
Ácido acético	
Ácido láctico	
Ácido Peracético	
Alcohol etílico	
Permanganato de potasio	
Hidróxido de Sodio (Soda Cáustica)	
Peróxido de hidrogeno	
Carbonato de sodio	
Extractos vegetales o esencias naturales de plantas	
Microorganismos (Biorremediación)	
Jabones (potasa, sosa)	
Detergentes Biodegradables	
Sales Minerales Solubles	
Oxidantes Minerales	
Yodóforo y soluciones a base de yodo	

## ANEXO III

### ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA PERMITIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL ORGÁNICOS

## ANEXO III

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

## ADITIVOS ALIMENTARES

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

524	Hidróxido de sódio	
322	Lecitinas	
440	Pectina, pectina amidada	
516	Sulfato de cálcio	
		Somente para produtos de panificação com

*Nota:* Tabla modificada por la [Instrucción Normativa Interministerial 24/2011/MS/MP](#)

ANEXO IV

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERMITIDOS PARA USO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ORGÁNICOS

ANEXO IV PRODUTOS DE LIMPEZA E DESINFECCÃO PERMITIDOS PARA USO EM CONTATO COM OS ALIMENTOS ORGÂNICOS	
Os produtos deverão ser utilizados de acordo com as boas práticas de manuseio e processamento descritos nos registros da unidade de produção orgânica	
Produto	Limitações de Uso
Ácido Acético	
Álcool Etilico (etanol)	
Álcool Isopropílico (isopropanol)	
Hidróxido de Cálcio (cal hidratada)	
Hipoclorito de Cálcio	
Óxido de Cálcio (cal virgem)	
Cloretos de cálcio (oxicloreto de cálcio, cloreto de cálcio e hidróxido de cálcio).	Oxicloreto de cálcio e cloreto de cálcio são permitidos desde que não haja substitutos.
Dióxido de Cloro	Permitido desde que não haja substitutos.
Ácido Cítrico	
Dicloro -S- Triazinatriona de Sódio	
Ácido Fórmico	
Peróxido de Hidrogênio (água oxigenada)	
Ácido Láctico	
Essências Naturais de Plantas	
Ácido Oxálico	
Ozônio	
Ácido Peracético	
Ácido Fosfórico	Somentê para uso em equipamentos de laticínios
Extratos Vegetais	
Sabão Potássico	
Carbonato de Sódio	
Hidróxido de Sódio (soda cáustica)	Proibido para descascamento de frutas e hortaliças
Hipoclorito de Sódio	Como alvejante líquido
Sabão Sódico	

*Nota:* Tabla modificada por la [Instrucción Normativa Interministerial 24/2011/MS/MP](#)