



ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTURA ORGÂNICA



CERTIFICADO PELA AAOCERT  
11 3673. 8013

NORMAS DE PRODUÇÃO ORGÂNICA AAO

**Atualizada em 21.09.2004**

Esta é a terceira atualização da Norma de Produção da AAO.

A Norma de Produção AAO sofreu algumas alterações a fim de incorporar algumas mudanças adequando-se à nova realidade da produção orgânica brasileira e alterações de denominação após a criação da AAOCERT.

**São Paulo, 21 de setembro de 2004**

Conselho Deliberativo da AAO

## **ADVERTÊNCIA**

O processo de atualização da Norma AAO de Produção Orgânica é um processo dinâmico que é realizado para atender às exigências de mudanças na legislação, inovações tecnológicas e minimizar riscos à saúde do meio ambiente e do consumidor.

**Portanto o produtor orgânico, e demais produtores interessados na agricultura orgânica, devem sempre estar atentos e buscar as versões mais atualizadas desta Norma**

As atualizações no corpo da Norma estão grafadas em negrito e com a data da atualização.

Em caso de dúvida consulte a AAO.

## Referências:

Estas Normas estão baseadas na IN nº 07 de maio de 1999 do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## Histórico da revisão nº 03

<b>Capítulos atualizados</b>	<b>Itens atualizados</b>
Nas normas de produção vegetal, animal e processamento	Onde lia-se: " <b>Produtos eventualmente tolerados</b> ", leia-se <b>Produtos de uso restrito</b>
Em todos os capítulos e itens	Onde lia-se: " <b>...pelo técnico da AAO</b> ", leia-se " <b>... pela Certificadora</b> "
Capítulo II Norma de Produção Vegetal	Atualização do item 1.1.g Atualização do item 1.2 Inclusão do item 1.3.d e 1.3.e Atualização do item 2.1.d Inclusão do item 2.2.f Inclusão do item 2.3.g
Capítulo III - Norma de Produção Animal.	Atualização da porcentagem de produtos de origem convencionais permitidos na ração dos animais Item 2h
Capítulo IV	Atualizações no texto de apresentação do capítulo no que se refere à exigência de Manual BPF e Plano APPCC
Parte II	Regulamentos extintos. Ver justificativas no texto explicativo

## ÍNDICE

<b>PARTE I - <u>Normas de Produção</u></b>	
<b>I - Princípios Gerais</b>	<b>5</b>
<b>II - Normas de Produção Vegetal</b>	<b>8</b>
<b>III - Normas de Produção Animal</b>	<b>11</b>
<b>IV - Normas para Alimentos Processados</b>	<b>15</b>
<b>PARTE II - <u>Regulamentos</u></b>	<b>21</b>

## **I - PRINCÍPIOS GERAIS**

Todas as unidades de produção devem se pautar pelos seguintes princípios gerais:

### **A) Relações sociais**

#### **Obrigações**

As unidades de produção e de comercialização cumprirão a legislação trabalhista, a legislação referente à segurança e à saúde ocupacional, com especial atenção a:

- Não haver discriminação de raça, gênero, religião, naturalidade ou posição política na seleção e contratação de trabalhadores.
- O período de gravidez e aleitamento materno deve ser acompanhado por medidas que diminuam riscos e perigos inerentes à atividade.
- Não utilizar trabalho de menores de 14 anos nas atividades agroindustriais. O trabalho da faixa etária de 14 a 18 anos somente será permitido naquelas atividades consideradas não penosas pelas entidades oficiais, em que não está incluído o corte de cana-de-açúcar. Serão priorizados programas de aprendizado e formação profissional.
- Contratar os trabalhadores com carteira de trabalho ou contrato de safra.
- Pagamento dos trabalhadores pelo menos pelo o piso salarial.
- Treinar os trabalhadores e fornecer a eles equipamentos para o manejo adequado e seguro de máquinas e equipamentos agroindustriais.
- Transportar os trabalhadores com veículos apropriados, sob responsabilidade do produtor. Relativamente à terceirização, as unidades de produção e de comercialização devem criar medidas contratuais que garantam a qualidade e segurança deste serviço.
- Preservar as áreas de grande importância social, cultural, ambiental ou religiosa.
- As unidades de comercialização e de produção deverão manter relações éticas e idôneas entre si, cumprindo rigorosamente os contratos estabelecidos.

#### **Metas**

- Elevar o bem estar socioeconômico dos trabalhadores.
- Participação dos trabalhadores nos lucros e resultados econômicos das unidades de produção e de comercialização.
- Visando a diminuição da sazonalidade da mão-de-obra, o aumento da oferta de emprego, a redução dos impactos ambientais, o aumento da segurança alimentar e outros efeitos positivos, promover:
  - Diversificação de culturas;
  - Integração das atividades agrícolas e industriais;
  - Maximização de aproveitamento dos produtos, sub-produtos e resíduos das culturas;
  - Adoção de programas permanentes de recuperação ambiental.
- Compromisso com o bem estar socioeconômico e respeito à cultura das comunidades locais onde a atividade agroindustrial está inserida.
- No planejamento e manejo do sistema de produção agrícola, consultar e considerar os interesses das populações e grupos sociais quanto aos aspectos que afetem diretamente a sua qualidade de vida.
- Moradia digna e saudável para os trabalhadores residentes.
- As unidades de comercialização, isoladamente ou em parceria, deverão desenvolver programas educacionais para os seus trabalhadores. Os trabalhadores sazonais que morem fora da empresa receberão todo o apoio para participarem de programas educacionais.

### **B) Solo**

- Respeitar as classes de aptidão agrícola do solo.

- Utilizar todas as práticas de manejo que melhorem as condições físicas, químicas e biológicas do solo, como manter o solo coberto durante o maior tempo possível, integrar adubação orgânica e adubação verde ao controle da erosão – com o estabelecimento de curvas de nível, terraceamento, faixas de retenção e outras – cultivo mínimo, plantio direto sem herbicidas, cultivo em faixa ou bordadura.
- Deixar a matéria orgânica, de preferência, na superfície, ou incorporá-la superficialmente, para melhorar ou manter a estrutura e fertilidade do solo e favorecer o desenvolvimento das raízes.
- Produzir a matéria orgânica, de preferência, no local. Se for trazida de fora, deve ser isenta de agentes químicos e biológicos poluidores e contaminantes.
- Manejar adequadamente a resteva e os restos de culturas.
- Implantar quebra-ventos.
- Preparar e cultivar o solo procurando não pulverizá-lo, não prejudicar a sua estrutura e não inverter as suas camadas.
- A correção do pH será feita de forma gradativa, durante anos, evitando-se aplicações maciças de corretivos em um único ano agrícola.

### **C) Produção e ambiente**

- Não realizar queimadas.
- É proibido o uso de sementes, mudas e animais transgênicos (organismos geneticamente modificados), assim como aditivos, coadjuvantes de fabricação e outros produtos geneticamente modificados ou transgênicos na fabricação de processados.
- Manter a cobertura vegetal nas margens dos cursos e reservatórios d'água, nas áreas de proteção de mananciais, nas reservas legais, nas áreas de classe de capacidade de uso VII e VIII, conservar as áreas de vegetação natural e reflorestamento.
- Adotar a rotação e a consorciação de culturas, incluindo princípios alelopáticos.
- Trabalhar com espécies, variedades e raças adaptadas ao local.
- Produzir em ambiente em que fatores adversos não comprometam a qualidade do produto, como a poluição do ar, que pode contaminar os recursos naturais - solo, água, fauna e flora - e a produção agrícola, ou a poluição da água, que pode impedir o seu uso para irrigação, lavagem dos produtos ou consumo humano ou animal.
- Procurar integrar a produção animal à produção vegetal, visando a reciclagem dos nutrientes, a maior independência dos insumos vindos de fora da propriedade e visando também outros benefícios advindos da integração, como a polinização por abelhas melíferas.
- Seguir os princípios da ciência do comportamento animal, quanto ao espaço e conforto dos animais, à sanidade e à produção de alimentos de maior valor nutritivo.
- Todos os resíduos não reaproveitados nas unidades de produção e nas unidades comerciantes deverão ser dispostos de acordo com a legislação; não poderão poluir o ar, o solo, o lençol freático nem os cursos d'água; especial cuidado deve ser tomado com o lixo, que não deverá ocupar locais não destinados ao mesmo.
- Não poderá haver embalagens cheias, parcialmente cheias ou vazias, de agrotóxicos ou adubos solúveis, nas propriedades totalmente orgânicas. São exceções: rodenticidas, desde que haja manejo preventivo contra roedores e proteção da saúde de pessoas e animais.
- O processamento de produtos deverá causar o mínimo impacto ambiental, considerados a poluição (visual, sonora, química, biológica e outras formas), consumo energético, reciclagem de materiais e sustentabilidade. Deve obedecer a critérios de higiene, garantir a qualidade dos produtos processados e não oferecer riscos de saúde e segurança aos operadores e às comunidades vizinhas.
- As unidades certificadas devem possibilitar a visita de consumidores interessados em conhecer o processo e as condições da produção.

#### **D) Biodiversidade**

- Este é um objetivo a ser alcançado por todas as unidades certificadas. Em áreas em que esteja plantada uma só espécie vegetal, deverão ser plantadas outras espécies, de preferência árvores nativas, para evitar a monocultura e estimular a biodiversidade vegetal e animal.

#### **E) Saúde das plantas e dos animais**

- O objetivo é prevenir pragas, doenças e parasitas, seguindo-se os procedimentos relacionados nos itens B, C e D anteriores. Essas medidas são prioritárias e preferíveis à profilaxia.

#### **F) Legislação**

- O Código Florestal, a legislação sanitária e o Código do Consumidor devem ser especialmente observados e respeitados, além, naturalmente, de toda a legislação municipal, estadual e federal em vigor.

- Estar atento às condições de armazenamento, transporte e comercialização dos produtos, segundo os critérios da vigilância sanitária.

## II - NORMAS DE PRODUÇÃO VEGETAL

### 1. NUTRIÇÃO DAS PLANTAS

#### 1.1. Produtos permitidos

É permitido aplicar, eventual e esporadicamente, elementos químicos em falta, limitantes da plena atividade biológica do solo e das plantas, em formas e dosagens adequadas. Entre esses elementos destacam-se o cálcio e o fósforo, principalmente nas condições brasileiras. Nesse sentido, é permitido o uso de:

- a) Calcários;
- b) Fosfatos naturais e semi-solubilizados, farinha de ossos, termo-fosfatos;
- c) Escórias e outras fontes de fósforo de baixa solubilidade;
- d) Rochas minerais moídas como fonte de cálcio, fósforo, magnésio, potássio e outros elementos;
- e) Cinzas vegetais, isentas de produtos contaminantes;
- f) Resíduos de biodigestores;
- g) Estercos e camas isentos de agentes químicos e biológicos nocivos, como agrotóxicos, antibióticos e outros, sendo que: a) as camas, de origem própria ou de fora da propriedade orgânica, devem ser compostadas antes de aplicadas; b) quando o esterco for produzido na própria unidade orgânica deve ser no mínimo curtido antes de ser aplicado ao solo; c) quando o esterco for adquirido de fora da unidade, de propriedades orgânicas ou convencionais, deve ser compostado antes da aplicação; d) o esterco de galinha deve ser proveniente de criações onde os animais tenham acesso a pastagem, banho sol e não haja adensamento populacional; **(atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04)**
- h) Guanos e húmus de minhocas;
- l) Inoculantes à base de microorganismos;
- m) Tortas e farinhas de origem vegetal e animal;
- n) Microelementos por via líquida ou sólida;
- o) Algas marinhas, plantas aquáticas ou similares, preferencialmente processadas ou compostadas;
- p) Produtos naturais, como preparados biodinâmicos, produtos à base de microorganismos e enzimas e outros semelhantes.

#### 1.2. Produtos de uso restrito **(atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04)**

A sua aplicação não pode se tornar regra nas unidades de produção.

É tolerada a aplicação esporádica de produto de solubilidade e concentração médias, principalmente nos sistemas orgânicos em início de operação. Estão incluídos:

- a) Sulfato de potássio, desde que seja comprovada a sua necessidade por análise de solo, a aplicação tenha sido solicitada previamente à Certificadora aprovada antes da aplicação, e serem adicionados à matéria orgânica;
- b) Condicionadores de solo de origem mineral, animal e vegetal;
- c) Resíduos industriais e urbanos (lixo e esgoto, entre outros), desde que comprovadamente isentos de poluentes, para evitar a poluição por metais pesados e contaminação por patógenos.

#### 1.3. Produtos proibidos

- a) Adubos químicos em geral, de média e alta concentração e solubilidade, exceto nos casos previstos no item anterior 1.2;
- b) Agrotóxicos, biocidas e herbicidas químicos em geral;
- c) Corretivos, fertilizantes ou condicionadores do solo com produtos químicos ou biológicos contaminantes ou poluentes;
- d) Superfosfato simples; **(incluído pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04)**



**e) Fica proibido o uso de esterco de galinhas criadas em gaiolas. (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04)**

## **2. SAÚDE DAS PLANTAS**

Na unidade de produção, devem ser estabelecidas prioritariamente as medidas de prevenção mencionadas na letra E dos **Princípios Gerais**. Depois disso, observa-se a adequação aos seguintes itens:

### **2.1. Produtos e técnicas permitidos**

**a) Controle biológico:** aumento ou diversificação da população de inimigos naturais, que inclui a sua multiplicação e soltura nos campos.

**b) Métodos físicos e mecânicos:** armadilhas luminosas, barreiras e armadilhas mecânicas, coleta manual, adesivos, embalagem da produção a campo, uso de calor, frio, som, ultra-som e outros semelhantes.

**c) Métodos vegetativos:** plantas repelentes, plantas companheiras, manejo ou erradicação de plantas-vetores de predadores e outros semelhantes;

**d) Métodos naturais no controle de formigas, tais como controle biológico, controle a base de mamoma, gergelim. (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04)**

### **2.2 Produtos e técnicas de uso restrito**

Na ocorrência de pragas ou doenças, mesmo já tendo o agricultor adotado as medidas preventivas e os procedimentos permitidos citados, poderão ser utilizados os seguintes produtos e técnicas:

**a) Extratos, caldas e soluções de produtos vegetais** como piretro, rotenona, sabadilha, quássia, riânia, saboneteira e outros;

**b) Produtos à base de enxofre simples;**

**c) Caldas bordalesa e sulfocálcica**, emulsões e soluções à base de óleo mineral, querosene e sabão;

**d) Produtos à base de sulfato de zinco e permanganato de potássio;**

**e) Óleos vegetais que atuem como espalhantes adesivos;**

**f) Uso de rotenona ou insumos a base de rotenona no controle de formigas desde que aprovado previamente pela Certificadora. (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04)**

### **2.3. Produtos e técnicas proibidos**

**a) Agrotóxicos, biocidas e herbicidas químicos em geral, exceto os citados na letra C dos Princípios Gerais;**

**b) Produtos mercuriais;**

**c) Produtos à base de metais persistentes no ambiente, como o mercúrio, chumbo, cádmio, arsênio, enxofre em composto de síntese e outros;**

**d) Iscas formicidas à base de dodecacloro e as fosforadas;**

**e) Extrato ou calda de fumo;**

**f) Espalhantes adesivos que não sejam os descritos no item 2.2.e acima;**

**g) Isca formicida sintética (Mirex-S e outros) (incluído pelo Conselho Deliberativo nesta lista em 21.09.04)**

## **3. MANEJO DE INVASORAS**

### **3.1. Produtos e técnicas permitidos**

**a) Técnicas mecânicas** como cultivos, roçadas, mondas, capinas manuais e outras;

b) Plantas alelopáticas, adubação verde, cobertura morta, cobertura viva, rotação e consorciação de culturas.

### **3.2. Produtos e técnicas de uso restrito**

- a) Cobertura inerte (como a de plástico), que não cause contaminação ou poluição;
- b) Aração e gradeação.

### **3.3. Produtos e técnicas proibidos**

Herbicidas químicos sintéticos, destilados de petróleo e hormônios sintéticos.

## **4. MUDAS E SEMENTES**

- a) **Na olericultura** só são permitidas as mudas produzidas organicamente, na propriedade, ou adquiridas de agricultor ou viveirista orgânico certificado, inclusive bulbos para plantio de cebola.
- b) **Em outras culturas** recomenda-se usar mudas orgânicas.
- c) **Na produção de mudas de hortaliças** será permitido o uso de substrato comercial convencional, até que haja um substrato orgânico eficiente e amplamente disponível.
- d) **As sementes de hortaliças, as batatas-sementes e os bulbos de alho** poderão ser de origem convencional, até o momento em que houver no mercado produtos orgânicos em quantidade e disponibilidade adequadas .

## **5. QUALIDADE DA ÁGUA**

- a) A água utilizada na irrigação e lavagem dos produtos, e a que é fornecida aos animais, deve ser de boa qualidade e isenta de agentes químicos e biológicos que possam comprometer a saúde, a qualidade dos produtos e os recursos naturais, de acordo com a lei.
- b) A AAO poderá exigir análise da água utilizada na propriedade. Se o resultado for contrário ao disposto no item a, anterior, essa água não poderá ser utilizada, até que o problema seja solucionado e a qualidade atinja níveis adequados.
- c) A coleta de água para análise será acompanhada pela Certificadora ou por empresa ou órgão público autorizados pela Certificadora.
- d) O local e o equipamento de lavagem dos produtos deverão estar livres de resíduos contaminantes e manter boas condições de higiene e manutenção.

### III - NORMAS DE PRODUÇÃO ANIMAL

#### 1. ESCOLHA E AQUISIÇÃO DE ANIMAIS

- a) As espécies e raças devem estar adaptadas às condições de cada unidade produtiva, visando produtividade, rusticidade e resistência, de acordo com as características de tamanho, clima, solo, relevo, viabilidade produtiva e impactos da atividade sobre os recursos naturais.
- b) Na aquisição dos animais dá-se preferência aos provenientes de criações orgânicas; se isso não for possível, é permitida a compra de animais de sistemas convencionais.
- c) É recomendada a aquisição de animais jovens. No caso de mamíferos, as crias logo após a desmama; na avicultura, dar preferência a pintos de um a trinta dias ou a ovos galados; na piscicultura, a alevinos.

#### 2. ALIMENTAÇÃO

- a) Deve ser buscada a auto-suficiência na produção de alimentos das criações.
- b) Na formação e manejo das pastagens e capineiras e na produção de silagem e feno devem ser seguidas as Normas de Produção Vegetal da AAO.
- c) É recomendada a consorciação de gramíneas e leguminosas e exigida a diversificação das espécies vegetais.
- d) É obrigatório o plantio e a manutenção de árvores e quebra-ventos nas pastagens.
- e) As pastagens devem estar em áreas aptas para tal atividade, e seguir as práticas de conservação de solos, rotação de culturas e pastoreio rotativo.
- f) É recomendado o uso de capineiras para a produção de volumosos, suficientes para alimentar o rebanho durante todo o ano, e a produção de concentrados também em volumes suficientes, para diminuir ou eliminar a dependência externa de alimentos produzidos de forma convencional.
- g) A alimentação de outros animais, além dos bovinos, deve ser complementada com material verde fresco (hortaliças, rami, guandu, gramíneas e outros).
- h) Somente 10% da matéria seca fornecida aos animais pode ser de origem convencional ou 25% concentrados em um período do ano, desde que a média anual de produtos de origem convencional na ração não ultrapasse 10%. (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**
- i) É permitido o uso de suplementos, como Premix e Núcleo, desde que os seus componentes sejam permitidos por essas Normas.

#### 3. SUPLEMENTAÇÃO MINERAL E PROTÉICA

##### 3.1. São permitidos:

- a) Complementos minerais: sal grosso, sal marinho, fosfato bicálcico, farinha de ossos calcinados, farinha de algas, farinha de ostras, calcário, flor de enxofre e micronutrientes em geral;
- b) Complementos vitamínicos: óleo de fígado, óleo de peixe e leveduras;
- c) Aditivos diversos: algas calcinadas, plantas medicinais, plantas aromáticas, soro de leite fresco, óleos essenciais, carvão e argila;
- d) Outros complementos e aditivos só poderão ser utilizados com autorização prévia da Certificadora.

##### 3.2. São proibidos:

- a) Hormônios e os promotores de crescimento e de lactação sintéticos, administrados por qualquer via.

#### 4. INSTALAÇÕES E MANEJO DOS ANIMAIS

#### **4.1. Procedimentos permitidos:**

- a)** As instalações (galpões, estábulos, galinheiros e outros) devem ser adequadas a cada criação, no tocante à insolação, iluminação e ventilação naturais, e garantir espaço suficiente aos animais, para que não ocorram situações de estresse.
- b)** As instalações devem ser mantidas limpas e secas, sendo as camas feitas com materiais orgânicos e naturais, e renovadas quando as condições de umidade e higiene o exigirem.
- c)** Na limpeza e desinfecção das instalações e materiais, são permitidos detergentes biodegradáveis, sabão, sais minerais solúveis, permanganato de potássio, hipoclorito de sódio, cal, soda cáustica, ácidos minerais simples (nitrato e fosfórico), oxidantes minerais em enxágües múltiplos, água fervente, vapor; creolina e vassoura de fogo.
- d)** Além das condições adequadas ao conforto e à saúde dos animais, deve ser garantido ao rebanho fácil acesso à água e aos alimentos.
- e)** Nos regimes semi-intensivos de criação, deve ser garantido aos animais acesso a áreas em que possam se exercitar e tomar sol, por um período mínimo de 3 horas por dia.
- f)** Para aves poedeiras e frangos de corte adultos, a lotação máxima permitida em galpão é de 7 aves/m<sup>2</sup>, garantindo-se sempre o acesso ao sol, por um período mínimo de 3 horas, e à forragem verde.
- g)** Os galinheiros devem ser mantidos vazios por um período mínimo de 15 dias, até a entrada de um novo lote de animais.

#### **4.2. Procedimentos proibidos:**

- a)** Estabulação permanente dos animais, não existência de solário ou áreas de exercício, confinamento em gaiolas e retenção permanente por correntes, cordas ou por qualquer outro método.
- b)** Formas de manejo que levem ao sofrimento, estresse ou alteração do comportamento dos animais.
- c)** Uso de material plástico, de serragem ou aparas de madeira tratadas quimicamente, na confecção das camas.
- d)** Emprego de baias que restrinjam a livre movimentação dos animais ao se deitar ou levantar.
- e)** Mutilações, como o corte de bicos, caudas e orelhas, e outras formas de mutilação em sistemas de marcação e identificação.
- f)** Sistema de criação intensivo.

### **5. SANIDADE ANIMAL**

Devem ser estabelecidas prioritariamente nas unidades de produção as medidas de prevenção mencionadas nos Princípios Gerais desta Norma. Além disso:

- a)** São recomendados os tratamentos homeopáticos, fitoterápicos e demais tratamentos alternativos. Em caso de risco de vida do animal, será permitido o tratamento alopático, mas o fato terá de ser comunicado por escrito à Certificadora no prazo máximo de 48 horas e os seus produtos não poderão ser comercializados como orgânicos até que seja cumprida a carência estabelecida pela Certificadora;
- b)** São obrigatórias as vacinas estabelecidas por lei, e recomendadas as vacinações para as doenças mais comuns a cada região. São recomendados também os agentes etiológicos dinamizados (nosódios ou bioterápicos);
- c)** Em animais leiteiros, são obrigatórios os exames de tuberculose e brucelose, a cada 6 meses;
- d)** Como medida preventiva contra parasitas, recomenda-se a rotação de pastagens e o uso de compostos de ervas medicinais e alho, juntamente com a ração ou o sal mineral;

- e) Na prevenção de bernes e carrapatos, além das medidas preventivas aconselhadas para parasitas, deve-se manter as esterqueiras cobertas e protegidas de moscas;
- f) A higiene no processamento dos produtos será fator decisivo para o reconhecimento da sua qualidade.

## **6. RESTRIÇÕES**

É proibido, nas criações, de:

- a) Compostos arsenicais;
- b) Drogas hormonais e anabolizantes sintéticos;
- c) Tranquilizantes sintéticos;
- d) Drogas estimulantes de apetite;
- e) Antiparasitários sintéticos e antibióticos;
- f) Pigmentos para acentuar a cor da gema dos ovos e da carcaça de frangos, e demais corantes. A critério pela Certificadora serão permitidos produtos naturais para esses fins;
- g) Aromatizantes e flavorizantes artificiais;
- h) Injeções de ferro em suínos.

## **7. APICULTURA**

### **7.1. Local de instalação das colméias**

- a) A área de coleta deve ser orgânica ou de mata nativa e de vegetação variada, para preencher as necessidades nutricionais da colônia e contribuir para a sua saúde.
- b) As colméias devem estar instaladas em áreas organicamente manejadas. Como orientação, as distâncias das colméias das áreas em que são usados agrotóxicos devem ser, pelo menos, de:
  - b.1) até 30 colméias: 1,5 km;
  - b.2) de 31 a 50 colméias: 2,0 km;
  - b.3) mais de 50 colméias: 3,0 km.
- c) Esses números são orientativos. Como a questão é complexa, a Certificadora levará em conta o pasto apícola, a existência de outros apiários nas vizinhanças, que concorrerão por alimentação e outros fatores que possam manter ou afastar as abelhas das regiões compreendidas naquelas distâncias.
- d) Para instalar um apiário, não poderá haver desmatamento.

### **7.2. Colméias e manejo**

- a) É proibido, na construção das colméias, o uso de tintas, materiais de revestimento e outros materiais com efeitos tóxicos.
- b) É proibido o uso de telhas de amianto sobre as colméias, devido à toxicidade deste produto; recomenda-se telhas de barro, zinco ou outro material atóxico.
- c) São proibidos os repelentes convencionais usados por quem coleta produtos apícolas ou inspeciona as colméias.
- d) É permitida a coleta de abelhas silvestres, mas deve ser verificada a ausência de doenças nos enxames coletados.
- e) A aquisição de rainhas ou núcleos de abelhas deve ser feita em apiário de confiança do produtor orgânico; é permitida a aquisição de enxames em qualquer região, mas é vedada a comercialização do mel da primeira colheita de enxames provenientes de regiões de agricultura convencional.
- f) É proibida a inseminação artificial.

g) Para a produção de fumaça, deve ser usada madeira sem tratamento químico ou materiais naturais, como palha de milho e outros. É proibido o uso de combustíveis como álcool, querosene e gasolina para iniciar a combustão.

h) A cera alveolada usada nos quadros, para início da produção, deverá ser oriunda de apiário de confiança do apicultor orgânico, no qual não são utilizados materiais e substâncias proibidas nas Normas da AAO.

### 7.3. Alimentação e higiene

a) A alimentação artificial das colméias deve ser exceção, para superar a escassez temporária de alimento, devida a condições climática anormais; nesse caso, deve haver comunicação por escrito à AAO no prazo máximo de 48 horas. Nesse caso, alimentar com mel, melaço, açúcar mascavo ou cristal de origem orgânica, ou sal marinho.

b) Extratos de ervas nativas também são permitidos, desde que sejam orgânicos.

c) No tratamento da traça das colméias não é permitida a utilização de naftalina, tetracloreto de carbono e cânfora.

d) Para o controle de pragas e doenças e desinfecção das colméias, são permitidos:

- Soda cáustica;
- Ácidos acético, oxálico, fórmico e láctico;
- Óleos etéricos;
- Enxofre.

e) No tratamento da *cria pútrida*, *Varroa jacobsoni* ou qualquer outra doença que afete o enxame, é proibido o uso de penicilina ou qualquer outro antibiótico.

f) Na limpeza e desinfecção das instalações, são permitidos detergentes biodegradáveis, soda cáustica e sabão; para os materiais e equipamentos de contato com o mel, devem ser utilizados água fervente, vapor e sabão de coco.

g) Para controlar formigas, é proibido o uso de produtos químicos.

### 7.4. Extração e processamento dos produtos

a) Os equipamentos para extração e processamento dos produtos apícolas devem ser construídos com material inoxidável.

b) As superfícies do equipamento de contato com o mel devem ser de aço inoxidável ou recobertas com camadas de cera obtida em apiário orgânico.

c) O mel não pode ser aquecido a mais de 42° C.

d) No varejo, o mel deve ser comercializado em recipientes de vidro. No atacado, poderão ser utilizados recipientes de plástico, desde que sejam atóxicos.

## 8. AQUICULTURA

Compreende a criação de organismos aquáticos comestíveis, como peixes, camarões e rãs.

a) Os **alevinos**, **pós-larvas** e **girinos** devem ser produzidos na própria unidade de produção ou vir, preferencialmente, de criações orgânicas.

b) A **água de cultivo** deve ser isenta de agrotóxicos, resíduos de adubação química, contaminantes e poluentes. Deve vir, preferencialmente, de nascentes na própria unidade produtora ou de regiões cobertas por vegetação nativa ou em que se pratique agricultura orgânica.

c) A **adubação da água**, necessária ao desenvolvimento do plâncton, alimento básico de alevinos, pós-larvas e girinos, deve ser feita com adubos orgânicos curtidos, provenientes de criações orgânicas, como cama de frango ou de galinha, e esterco.

d) A **ração** não pode conter antibióticos e deve ser composta totalmente por produtos orgânicos, como farelos de soja, milho, trigo e arroz, farinha de carne e de peixe e outros.

## IV - NORMAS DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS PROCESSADOS

### 1. APRESENTAÇÃO

Estas normas foram concebidas como um complemento às normas técnicas já estabelecidas pela AAO, que tratam de produção vegetal e animal.

Foram consideradas para sua confecção recentes legislações e recomendações internacionais para alimentos processados e alimentos processados orgânicos (**Codex Alimentarius** - FAO/WHO, Normas da Comunidade Européia e da IFOAM, **Food Code** - USA), além de discussões no âmbito da Diretoria Técnica da AAO e produtores de processados orgânicos.

O Brasil não possui legislação específica para essa classe de produtos. As normas adotadas pela AAO não ferem as legislações brasileiras para alimentos e bebidas (controladas pelos ministérios da Saúde e da Agricultura), sendo apenas mais específicas que essas. Assim, deve-se obedecer a legislação vigente e o código sanitário.

**O Manual BPF - Boas Práticas de Fabricação - deve estar documentado e implementado nas unidades processadoras orgânicas. (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**

**É recomendado que exista um Plano APPCC -Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle documentado e implementado, buscando-se adaptar e desenvolver tecnologias para garantir os padrões microbiológicos e nutricionais mínimos aceitáveis sem a utilização de aditivos artificiais, ou com potencial risco toxicológico para o consumidor. (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**

Muitos aditivos e coadjuvantes de fabricação utilizados na indústria de alimentos não são tóxicos e são comumente encontrados nos seres vivos e alimentos, não existindo motivo para restrições de uso além das previstas pela legislação em vigor. O seu uso será justificado quando não houver alternativa tecnológica viável e trazer benefícios tecnológicos, nutricionais e de preservação do produto.

### 2. DEFINIÇÕES

- **Ingrediente** - toda matéria-prima alimentar ou substância comestível utilizada na fabricação ou preparo de um alimento e presente no produto final.

- **Aditivo** - substância que não se consome normalmente como alimento, nem que se usa normalmente como ingrediente típico do alimento, com ou sem valor nutritivo, cuja adição intencional ao alimento com finalidade tecnológica (inclusive sensorial) na fabricação, elaboração, embalagem, empacotamento, transporte ou armazenamento, leve, ou de certa forma, espera-se que possa levar (direta ou indiretamente) a que ele mesmo ou seus subprodutos cheguem a ser um complemento do alimento ou afetem suas características. São, pela legislação brasileira, classificados em:

- **Corante**: substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos;

- **Aromatizante**: substância ou mistura de substâncias possuidoras de propriedades odoríferas ou rápidas, capazes de conferir ou intensificar o aroma ou sabor dos alimentos, incluídas as bebidas;

- **Conservador**: substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas;

- **Antioxidante**: substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa nos alimentos;

- **Estabilizante**: substância que favorece e mantém as características físicas das emulsões e suspensões;

- **Espumífero** e **Antiespumífero**: substância que modifica a tensão superficial dos alimentos líquidos;

- **Espessante:** substância que aumenta, nos alimentos, a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões;
- **Edulcorante:** substância orgânica artificial, não glicídica, que confere sabor doce aos alimentos;
- **Umectante:** substância que evita perda de umidade dos alimentos;
- **Antiumectante:** a substância que reduz as características;
- higroscópias dos alimentos;
- **Acidulante:** a substância que comunica ou intensifica o gosto ácido dos alimentos.

**Coadjuvantes de Fabricação** - incluem os aditivos necessários ou auxiliares às tecnologias de processamento dos alimentos e as substâncias utilizadas nestes processamentos que terão contato com o alimento, mas não deverão fazer parte de sua composição final, a não ser em níveis de traços.

### 3. INGREDIENTES

- Serão considerados orgânicos os produtos compostos que apresentarem um mínimo de 95%, em peso, de ingredientes orgânicos certificados.
- Ingredientes não-orgânicos (quando sem similares orgânicos disponíveis) e aditivos poderão representar no máximo 5 % em peso do produto final.
- Água potável e sal refinado são ingredientes permitidos sem restrições e não serão incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.
- Os produtos compostos que apresentarem 70% de ingredientes orgânicos serão rotulados como produtos com ingredientes orgânicos, devendo constar nos rótulos as proporções dos ingredientes orgânicos e não orgânicos.

### 4. ADITIVOS

Podem ser **Permitidos** ou **Restritos**, possuindo cada categoria uma lista positiva.

- Aditivos **Permitidos** são aqueles obtidos de fonte natural através de processo físico ou físico-químico.
- Aditivos **Restritos** são aqueles obtidos por meio de síntese química, porém constituídos de substâncias similares a substâncias naturais.
- O uso de aditivos só será justificado pela inviabilidade ou inexistência de alternativa tecnológica e deverá ser acompanhado por técnico qualificado.
- Todos os aditivos deverão ser escritos no rótulo com o seu nome completo.
- Os aditivos restritos em produtos processados orgânicos constantes das anteriores Normas de Produtos Processados da AAO poderão ser adotados apenas com autorização prévia da certificadora.

### OUTRAS DISPOSIÇÕES

- O produtor deve manter registros das quantidades e origens das matérias-primas orgânicas e não-orgânicas utilizadas, e da comercialização da sua produção, e apresentá-los ao técnico da AAO sempre que solicitado.
- Para o processamento de produtos orgânicos deverão ser adotados os princípios de **Boas Práticas de Fabricação** (referência: **Manual de Boas Práticas de Fabricação para as Indústrias de Alimentos**).
- A certificadora poderá exigir da unidade de processamento de produtos orgânicos o detalhamento do processo de fabricação (fluxograma), o nome responsável técnico, os registros de produtos, o projeto de análise de perigos, os pontos críticos de controle, os padrões de identidade, qualidade e origem dos aditivos utilizados e outras informações necessárias para garantir as boas características dos processados.
- A certificadora avaliará a unidade de processamento.
- A higienização das instalações e dos equipamentos será feita apenas com produtos biodegradáveis. Em caso de dúvida, consulte antes a Certificadora.



- A higiene de todo o processamento , das instalações e dos funcionários serão fatores necessários para a certificação.
- Os produtos orgânicos devem ser mantidos separados de produtos não orgânicos, durante a armazenagem e o transporte.
- Todas as matérias primas deverão estar mencionadas no rótulo do produto em ordem de peso porcentual , de forma a ficar clara a origem dos materiais utilizados (orgânica ou não).
- A rotulagem deverá cumprir as exigências da legislação específica (instrução normativa 007 de 17 de maio de 1999) .
- Não é permitida a irradiação de alimentos.
- A defumação somente poderá ser realizada com combustível produzido organicamente.
- As embalagens não devem deixar resíduos que contaminem os alimentos, utilizando sempre que possível materiais recicláveis.
- Ervas e condimentos poderão ser listados como temperos quando o percentual destes for inferior a 2%.

**ANEXO I - LISTA DE ADITIVOS PERMITIDOS EM PROCESSADOS ORGÂNICOS**

<b>Classe</b>	<b>Nome</b>	<b>Exemplos/ Origens</b>
<b>Corantes</b>	Corante natural Caramelo natural	Cacau, carotenóides, beterraba, antocianinas, urucum, cochonilha, açafão, clorofila etc.
<b>Aromatizantes</b>	Aroma natural	Substâncias odoríferas ou sápidas em estado natural ou beneficiadas, condimentos, especiarias, óleos essenciais, oleorresinas, bálsamos, extratos, destilados etc.
<b>Antioxidantes</b>	Fosfolipídeos Extratos de plantas	Lecitina Alecrim, resina de guaiaco
<b>Conservantes</b>	Ácido acético	Vinagre
<b>Estabilizantes</b>	Fosfolipídeos Exudados vegetais Extratos vegetais Gomas microbianas	Lecitina Goma arábica Goma guar Goma xantana
<b>Espessantes</b>	Extratos de algas vermelhas Extratos de algas marrons Exudados vegetais Extratos vegetais Pectina ATM Amidos	Agar agar, carragena Alginatos Goma arábica, goma caraia, goma jataí, goma adragante , goma guar

**ANEXO II - ADITIVOS DE USO RESTRITO EM PRODUTOS PROCESSADOS**  
**ORGÂNICOS**

<b>Classe</b>	<b>Nome</b>	<b>Exemplos/ Origens</b>
<b>Corantes</b>	Corante natural sintetizado Caramelo modificado	Carotenóides, antocianinas, riboflavina Obtidos por processo amônia ou sulfitação
<b>Aromatizantes</b>	Aroma natural reforçado Aroma reconstituído	
<b>Conservadores</b>	Diacetatos Propianatos e ácido propiônico Dióxido de carbono	
<b>Antioxidantes</b>	Ácido ascórbico Ácido cítrico Tocoferóis	
<b>Estabilizantes</b>	Mono e diglicerídios Polifosfatos Citrato de sódio Lactato de sódio Celulose microcristalina Fosfato dissódico Tartarato de sódio	
<b>Espessantes</b>	Carboximetilcelulose Mono e diglicerídios Pectinas BTM Amidos modificados	
<b>Edulcorantes</b>	Polióis Polipeptídeos	Manitol, xilitol Taumatina
<b>Umectantes</b>	Glicerol Sorbitol Lactato de sódio	
<b>Antiumectantes</b>	Carbonato de cálcio Carbonato de magnésio Cosfato tricálcico	
<b>Acidulantes</b>	Ácido cítrico Ácido fosfórico Ácido fumárico Ácido glicônico Ácido glicólico Ácido láctico Ácido málico Ácido tartárico	

**ANEXO III - COADJUVANTES DE FABRICAÇÃO PERMITIDOS EM PROCESSADOS ORGÂNICOS**

<b>Nome</b>	<b>Função</b>
Ácido de tanino	Agente de filtração
Argônio	Gás inertizador
Bentonita	Agente clarificante
Carvão ativado	Desodorizante ou descolorante
Celulose	Agente clarificante e filtrante
Cera de abelha	Agente lubrificante
Cera de carnaúba	Agente lubrificante
Dióxido de carbono	Secagem de uvas, gás inertizador
Etanol	Solvente
Gelatinas	Agentes de clarificação
Lactose	Fornecer núcleos de cristalização
Nitrogênio	Gás inertizador
Óleos vegetais	Agentes lubrificantes ou inibidores de formação de espuma
Oxigênio	Agente oxidante
Perlita	Filtrante
Talco	Agente antiaderente, agente de polímero
Terra diatomácea	Filtrante

**ANEXO IV - COADJUVANTES DE FABRICAÇÃO DE USO RESTRITO EM PROCESSADOS ORGÂNICOS**

<b>Nome</b>	<b>Função</b>
Ácido sulfúrico	Ajuste de pH, degomante
Carbonatos de cálcio, potássio, amônia, magnésio	Ajuste de pH, correção de pH, agente tamponante
Cloreto de cálcio, magnésio, potássio	Agente de coagulação
Cloridrato de magnésio	Agente de coagulação
Lactatos de cálcio, sódio, potássio	Acidulantes, ajuste de pH
Malatos de cálcio, sódio, potássio	Ajuste de pH

## **PARTE II**

### **II.A . REGULAMENTOS DE CERTIFICAÇÃO**

**Este capítulo foi extinto deste documento (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**

Os Regulamentos de Certificação, inclusive: prazos de conversão em conformidade com a IN nº 07 de maio de 1999 do MAPA; condições para conceder, manter, suspender, estender, reduzir ou cancelar uma certificação passam a ser procedimentos e normas da AAOCERT expressos no Manual de Certificação de Produção Orgânica da AAOCERT (consultar website [www.aaocert.com.br](http://www.aaocert.com.br))

### **II.B REGULAMENTOS DE RECIPROCIDADE DE CERTIFICAÇÃO**

**Este capítulo foi extinto deste documento (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**

Os Regulamentos para estabelecer reciprocidade de certificação com outras certificadoras ou para reconhecer produtos e produtores certificados por outras certificadoras passa a ser responsabilidade da AAOCERT e estará descrito nos seus procedimentos. (consultar website [www.aaocert.com.br](http://www.aaocert.com.br)).

### **II. C. REGULAMENTOS DAS FEIRAS DO PRODUTOR ORGÂNICO DA AAO**

**Este capítulo foi extinto deste documento (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**

Este Regulamento passa a ser um documento publicado à parte e aplicado somente aos produtores orgânicos que participam das Feiras da AAO.

### **II.D. REGULAMENTOS DO SELO ORGÂNICO**

**Este capítulo foi extinto deste documento (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**

Este Regulamento foi reescrito em conjunto com a AAOCERT e se encontra em documento à parte. Disponível sob solicitação.

### **II.E. ESTRUTURA DE CERTIFICAÇÃO**

**Este capítulo foi extinto deste documento (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**

A estrutura de certificação (Conselhos, etc) consta do Manual da AAOCERT.

### **II.F COMISSÃO DE ÉTICA**

**Este capítulo foi extinto deste documento (atualizado pelo Conselho Deliberativo em 21.09.04).**