

# IBD CERTIFICAÇÕES



## **Diretrizes para o Padrão de Qualidade Orgânico IBD**

**27ª Edição**  
**Novembro 2018**

**IBD CERTIFICAÇÕES**

Rua Amando de Barros, 2275 – Lavapés, CEP: 18602-150 - Botucatu / SP - Brasil

Tel/Fax: +55 14 3811 9800 - [ibd@ibd.com.br](mailto:ibd@ibd.com.br) - [www.ibd.com.br](http://www.ibd.com.br)

Estas diretrizes, bem como o selo Orgânico IBD são propriedade do IBD CERTIFICAÇÕES, o qual possui direitos exclusivos de utilização dos mesmos.

Caso não encontre neste volume as diretrizes referentes a certa cultura ou criação, entre em contato com o IBD CERTIFICAÇÕES.

IBD CERTIFICAÇÕES, Novembro de 2018

## ÍNDICE

INTRODUÇÃO .....	3
DIRETRIZES GERAIS .....	4
1. CONDIÇÕES PARA O USO DO SELO .....	4
2. CONVERSÃO DE PROPRIEDADES .....	4
3. RECONHECIMENTO PARA USO DO SELO.....	6
4. IDENTIFICAÇÃO DE EMBALAGENS E ROTULAGEM .....	6
5. ESTRUTURAÇÃO GERAL DA PROPRIEDADE COMO ORGANISMO AGRÍCOLA.....	8
6. ADUBAÇÃO .....	10
7. CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS, REGULADORES DE CRESCIMENTO E CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO .....	13
8. MUDAS E SEMENTES .....	13
9. CRIAÇÃO ANIMAL E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	15
10. PROCESSAMENTO, ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E EMPACOTAMENTO DA PRODUÇÃO.....	27
11. ASPECTOS SANITÁRIOS .....	32
12. GARANTIA DA INTEGRIDADE ORGÂNICA DO PRODUTO .....	32
APÊNDICE I - ADUBOS E FERTILIZANTES PERMITIDOS .....	34
APÊNDICE II – MÉTODOS E AGENTES PERMITIDOS NA PRODUÇÃO VEGETAL E ANIMAL E NA LIMPEZA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....	38
APÊNDICE III - PRODUTOS PERMITIDOS PARA ARRAÇOAMENTO ANIMAL .....	43
APÊNDICE IV - PRODUTOS VETERINÁRIOS PERMITIDOS .....	48
APÊNDICE V - ADITIVOS ALIMENTARES, AUXILIARES TECNOLÓGICOS E INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA NÃO CERTIFICADOS PERMITIDOS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS.....	50
APÊNDICE VI - PRODUTOS ORIUNDOS DO EXTRATIVISMO (COLETA / EXTRAÇÃO).....	59
APÊNDICE VII - REQUERIMENTOS MÍNIMOS PARA INSPEÇÃO.....	61
APÊNDICE VIII - MANEJO DE FORMIGAS CORTADEIRAS.....	64
APÊNDICE IX - APICULTURA E PRODUTOS APÍCOLAS .....	65
APÊNDICE X - CONVERSÃO PARA DIFERENTES LEGISLAÇÕES SOBRE AGRICULTURA ORGÂNICA.....	71
APÊNDICE XI - ASSOCIAÇÕES, EMPRESAS ASSOCIATIVAS E GRUPOS DE PRODUTORES .....	72
APÊNDICE XII – ASPECTOS AMBIENTAIS .....	75
APÊNDICE XIII - CRITÉRIOS PARA A AVALIAÇÃO DE INSUMOS, ADITIVOS E AUXILIARES.....	76
APÊNDICE XIV- AQUACULTURA .....	76
APÊNDICE XV – ATIVIDADE PESQUEIRA SUSTENTÁVEL .....	76
APÊNDICE XVI - PROCESSAMENTO DE TÊXTEIS.....	76
APÊNDICE XVII - ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE, TRANSGÊNICOS E DERIVADOS.....	76
APÊNDICE XVIII - PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS .....	77
APÊNDICE XIX - RESTAURANTES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO .....	79
APÊNDICE XX - LEGISLAÇÃO BRASILEIRA SOBRE ORGÂNICOS .....	79
APÊNDICE XXI - ROTEIRO DE CERTIFICAÇÃO.....	79
APÊNDICE XXII - ASPECTOS SOCIAIS.....	80

## INTRODUÇÃO

### Razões e Características destas Diretrizes

A totalidade e a essência da Agricultura Biodinâmica e da Agricultura Orgânica não se deixam resumir em normas, pois exigem respostas sempre novas às diferentes situações em que forem realizadas. Mas, mesmo assim, existe a necessidade de se definir um padrão mínimo, a partir do qual um produto possa ser considerado como orgânico ou biodinâmico - possibilitando clareza, entendimento e confiança entre produtores e consumidores.

Diretrizes de Qualidade com esse fim já são usadas em inúmeros países, tanto para produtos orgânicos em geral (Normas da IFOAM - *International Federation of Organic Agriculture Movements* / Federação Internacional de Movimentos de Agricultura Orgânica) quanto para produtos biodinâmicos (*Demeter International*). Na prática, usam-se os selos de qualidade agregados à marca específica do produtor para indicar a concordância com as Diretrizes, que são atestadas por certificadoras competentes.

As presentes diretrizes (1ª edição em 31 de outubro de 1989), aplicáveis em todo território brasileiro, tiveram originalmente por base as Diretrizes Biodinâmicas Internacionais e as normas da IFOAM e são inteiramente compatíveis com as mesmas. Estas Diretrizes foram desenvolvidas pelo IBD CERTIFICAÇÕES e estabelecem os padrões mínimos a serem garantidos pelo uso, mediante contrato, do selo “ORGÂNICO IBD” (marca registrada) para produtos orgânicos.

As Diretrizes são apresentadas com justificativas e detalhes, seguindo-se um resumo com informações e conceitos gerais indispensáveis à compreensão dos seus princípios.

Como Agricultura Orgânica entendemos um amplo e variado espectro de práticas agrícolas, igualmente adaptáveis conforme a realidade local, sempre de acordo com princípios biológica e ecologicamente corretos.

Qualquer pessoa poderá sugerir mudanças nestas Diretrizes desde que encaminhe as propostas e argumentações por escrito ao Conselho de Normas do IBD CERTIFICAÇÕES.

Sempre que houver uma alteração no conteúdo das Diretrizes, será enviado um comunicado, por correio ou e-mail, a todas as propriedades certificadas.

Estas Diretrizes são gerais, baseadas nas normas da IFOAM e no regulamento (CE) No. 834/2007 do Mercado Comum Europeu. Para mercados específicos deve-se consultar o IBD CERTIFICAÇÕES.

## DIRETRIZES GERAIS

### 1. CONDIÇÕES PARA A CERTIFICAÇÃO

As medidas de controle que regem a obtenção da certificação estão descritas no Contrato de Prestação de Serviços de Certificação e no guia “Certificação de Produtos Orgânicos Passo a Passo” disponíveis no site IBD. Maiores informações sobre nossos procedimentos para certificação podem ser solicitadas diretamente ao IBD.

Para efeito destas Diretrizes entende-se “Propriedade agrícola” como o conjunto das unidades produtivas exploradas sob uma gestão única com o objetivo de produzir produtos agrícolas.

Por “unidade produtiva” entende-se todos os bens utilizados num sector de produção, tais como as instalações de produção, parcelas de terreno, pastagens, áreas ao ar livre, edifícios pecuários, instalações para armazenagem das colheitas, produtos vegetais, produtos animais, matérias-primas e quaisquer outros fatores de produção pertinentes para esse mesmo sector de produção. Produtos da caça e da pesca de animais selvagens não podem ser certificados como orgânicos para serem exportados para Europa.

### 2. CONVERSÃO DE PROPRIEDADES

**2.1** Entende-se por conversão o período necessário para se estabelecer um sistema produtivo viável e sustentável, econômico, ecológico e socialmente correto. Esse período deve ser suficiente para a descontaminação do solo dos resíduos de agrotóxicos. Entretanto, poderá ser insuficiente para melhorar a fertilidade do solo e restabelecer o balanço do ecossistema, mas é o período no qual todas as ações requeridas para alcançar estes objetivos são iniciadas.

O período de conversão tem início com a completa interrupção das práticas de manejo convencionais (substâncias ou métodos não permitidos por este padrão), e sua duração exigida depende do padrão de certificação alvo. O período de conversão precisa ser verificado pelo IBD CERTIFICAÇÕES através de acompanhamento direto por inspeções ou por revisão documental, desde que haja registros suficientes sobre as práticas de manejo; em qualquer caso, o IBD CERTIFICAÇÕES não considerará datas anteriores à realização da primeira inspeção como data inicial de conversão, exceto pelas circunstâncias descritas no item 2.5, abaixo.

**2.2** A conversão deverá se basear em um Plano de Conversão a ser apresentado por ocasião da primeira inspeção anual e revisado a cada ano.

O plano de manejo e conversão deve conter:

- a) histórico da área, culturas plantadas, adubos, manejo orgânico de pragas e doenças, manejo orgânico animal, procedimentos para processamento, envase e comercialização;
- b) aspectos que deverão ser alterados durante o período de conversão.

- 2.3** Chama-se de “conversão parcial” quando apenas uma parte da propriedade for submetida ao processo de conversão. Chama-se de “produção paralela” quando o mesmo cultivo é produzido de forma orgânica e convencional na mesma propriedade.
- 2.3.1** Quando a conversão da propriedade for parcial, deve-se observar o seguinte:
- Demarcação específica separada da área convencional. O inspetor deverá ter condição de identificar as áreas de produção, processamento e armazenamento e outras que pertençam à unidade orgânica de produção apenas com a ajuda dos documentos de inspeção;
  - É proibido o armazenamento na unidade de produção orgânica de insumos não autorizados nestas Diretrizes;
  - Informações e dados de produção separados das informações relativas à área sob manejo convencional;
  - Divisão de tarefas específica para o manejo orgânico entre o pessoal responsável pela área;
  - Limpeza do maquinário utilizado na produção convencional, antes de utilizá-lo nas áreas orgânicas;
  - O equipamento de pulverização empregado em áreas sob manejo convencional não poderá ser utilizado em áreas em conversão ou certificadas.
- 2.3.2** Quando houver conversão parcial de cultivo convencional para orgânico, a área escolhida deverá ser mantida durante todo o processo. Não deverá ocorrer mudança de área. O sistema de produção não deve depender de uma troca contínua de orgânico e convencional.
- 2.3.3** Não é permitida a produção paralela de culturas anuais.
- 2.3.4** Para culturas perenes que requerem um período de cultivo de no mínimo três anos, será permitida produção paralela desde que as áreas não-orgânicas envolvidas estejam inseridas em um plano de conversão que esteja sendo cumprido pelo produtor, que preveja a conversão total da propriedade dentro de no máximo 5 anos e que tenha sido aprovado pelo IBD CERTIFICAÇÕES e desde que as considerações do item 2.4.1 sejam respeitadas. Nestes casos, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá requisitar inspeções e análises adicionais, durante os períodos de crescimento vegetativo e colheita e nas unidades de processamento de produtos.
- 2.3.4.1** O produtor deverá ter procedimentos efetivos para separação da produção orgânica e não orgânica durante e após a colheita. Estas medidas devem ser previamente aprovadas pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 2.3.4.2** O produtor deve comunicar ao IBD, pelo menos 48 h antes da colheita, a data da colheita e a quantidade estimada.
- 2.3.4.3** O produtor deve comunicar ao IBD, logo após a colheita, as quantidades exatas de produto orgânico e não orgânico.
- 2.4** Para a certificação Europeia, o reconhecimento da qualidade “Orgânico IBD” acontecerá, para culturas anuais e pastagens, somente quando as Diretrizes tiverem sido aplicadas por 24 meses antes do plantio da cultura a ser certificada, isto é, sempre antes do primeiro

plantio a ser colhido como orgânico. Na certificação de culturas perenes, as Diretrizes deverão ser aplicadas por 36 meses após a última aplicação de materiais proibidos (início do processo de conversão) antes da primeira colheita como orgânico. Para IFOAM os respectivos prazos de conversão mínimos são de 12 meses para culturas anuais, 18 meses para culturas perenes, e em qualquer caso 36 meses após a última aplicação de produtos proibidos. Em alguns casos onde a terra foi contaminada com produtos não autorizados para produção orgânica, o IBD poderá estender o período de conversão mínimo acima definido. As diretrizes para a conversão de animais estão descritas no Capítulo 9.

- 2.5** A validação de um período de conversão de uma propriedade, anterior ao período acompanhado pelo IBD, poderá ser considerada após avaliação de documentação comprobatória, inspeção, e resultados de análises laboratoriais sempre que for considerado necessário, considerando os seguintes pontos e abrangendo um período de pelo menos três anos:
- a) sistemas agrícolas utilizados por populações tradicionais (por exemplo, sistemas de produção que não utilizam produtos proibidos), desde que não tenham sido utilizadas substâncias proibidas pelo período mínimo mencionado em 2.5. Esta confirmação deverá considerar também o histórico da região onde estiver localizada a propriedade;
  - b) incorporação, mediante autorização pelo IBD, de pastagens onde não foram usados produtos proibidos, desde que não tenham sido utilizadas substâncias proibidas pelo período mínimo mencionado em 2.5;
  - c) incorporação de novas áreas (áreas limpas) mediante autorização do IBD CERTIFICAÇÕES. A abertura de áreas novas deverá estar de acordo com a Legislação Ambiental e Florestal, com autorização de autoridades competentes;
  - d) mediante autorização pelo IBD, sistemas agrícolas desenvolvidos em áreas de interesse ecológico, pertencentes a programas conduzidos por pessoas privadas ou estatais, desde que esteja adequadamente documentado que não tenham sido utilizadas substâncias proibidas pelo período mínimo mencionado em 2.5;

### **3. RECONHECIMENTO PARA USO DO SELO**

As condições e medidas de controle que regem o uso das marcas de certificação estão descritas no Contrato de Prestação de Serviços de Certificação, no guia “Certificação de Produtos Orgânicos Passo a Passo” e no Guia de Rotulagem IBD, disponíveis no site IBD.

### **4. IDENTIFICAÇÃO DE EMBALAGENS E ROTULAGEM**

- 4.1** Todos os rótulos e embalagens de produtos certificados pelo IBD CERTIFICAÇÕES deverão ser submetidos à aprovação prévia do IBD CERTIFICAÇÕES antes de sua exposição a público, seja para comercialização, seja para teste, pois estes devem:
- a) atender à legislação vigente do país de consumo do produto, no que se refere às informações obrigatórias que devem constar das embalagens, identificando o nome do produto ou a descrição da ração para alimentação animal acompanhados de uma referência ao modo de produção orgânica, bem como seu número de lote assegurando sua rastreabilidade;

- b) estampar, de forma clara, o nome e o endereço dos responsáveis legais pelo produto, bem como a forma de obter informações adicionais e de atendimento ao consumidor para comentários, sugestões e reclamações, e para produtos certificados segundo o Regulamento Europeu, o código da certificadora ou da autoridade a que está sujeito o operador que efetuou a mais recente operação de produção ou de preparação;
- c) utilizar o selo “Orgânico IBD” com o termo “Produto Orgânico Certificado” ou “Produzido com produtos orgânicos” ou similares, conforme indicado nos itens abaixo;
- d) listar claramente, em ordem de composição percentual, todos os produtos orgânicos certificados, todos os ingredientes não orgânicos, todos os aditivos ou auxiliares de processamento utilizados bem como os métodos utilizados no processamento do alimento em questão;
- e) utilizar, para efeito de cálculo de porcentagem da composição, o peso relativo a cada matéria prima utilizada, dividido pelo peso líquido do produto final processado, excluindo destes cálculos a água e o sal adicionados ao produto. Se necessário, os valores poderão ser arredondados para o número percentual inteiro inferior;
- f) identificar, de maneira geral, as ervas e/ou temperos quando estes constituírem menos de 2% da composição;
- g) os termos referentes à produção orgânica e a indicação da porcentagem de ingredientes orgânicos devem figurar com a mesma cor, tamanho e tipo de letra que as demais indicações na lista dos ingredientes;
- h) Os termos referentes à produção orgânica não podem ser utilizados para nenhum produto em cuja rotulagem ou apresentação indique ou deva indicar que contém OGM, é constituído por OGM ou foi obtido a partir de OGM.

**4.2** Somente poderão ser certificados como orgânico e utilizar termos e marcas de certificação referente á produção orgânica os produtos que contiverem 100% (no caso de produtos agrícolas vivos ou não processados, e no caso de rações para alimentação animal), ou no mínimo 95% (no caso de produtos alimentícios processados) de ingredientes de origem agropecuária orgânicos certificados pelo IBD segundo estas diretrizes, ou por organismos de controle listados no Anexo III ou IV do Regulamento Europeu (EC)1235/2008 ou produzido e certificado na União Europeia em acordo com o Regulamento (EC)834/07, ou que possuem acreditação para o padrão IFOAM (conforme esquema de certificação contratado respectivamente – Regulamento Europeu e/ou IFOAM).

Para produtos processados destinados á alimentação humana, a porcentagem mínima de 95% é calculada em relação á quantidade total de ingredientes de origem agrícola.

Para produtos processados destinados á alimentação animal, a porcentagem mínima de 95% é calculada com base na matéria seca do produto.

- 4.3** Os alimentos orgânicos não poderão ser rotulados como livres de transgênicos.
- 4.4** Produtos convencionais não poderão ser acondicionados em embalagens (inclusive sacaria) que possuam a identificação de “produtos orgânicos”.
- 4.5** Para rotulagem de produtos para alimentação animal para certificação europeia, o termo “orgânico” e a marca de certificação devem:

- a) Estar separados do nome e da descrição do produto, numa cor, formato ou fonte que não que não chame mais atenção que o nome o a descrição do produto para alimentação animal;
- b) Estar acompanhados no mesmo campo de visão da indicação em relação ao peso de matéria seca referente á porcentagem de material para alimentação animal proveniente de produção orgânica, de produção em conversão para produção orgânica, de produção não orgânica e á porcentagem total de produtos para alimentação animal de origem agrícola;
- c) Estar acompanhado de uma lista de nomes de materiais para alimentação animal de método de produção orgânica e de uma lista de nomes de materiais para alimentação animal de produtos em conversão para produção orgânica.

## **5. ESTRUTURAÇÃO GERAL DA PROPRIEDADE COMO ORGANISMO AGRÍCOLA**

- 5.1** De acordo com os princípios da agricultura orgânica, cada fazenda, sítio, propriedade ou unidade agrícola deve ser, tanto quanto possível, um organismo onde as diferentes atividades se complementem e se apoiem mutuamente. O ponto-chave para tal agricultura é o uso de uma adubação que vivifique o solo, elevando-o e/ou mantendo-o na condição de organismo vivo e fértil. Sendo o esterco um elemento essencial na adubação orgânica, a criação de animais deverá ser sempre que possível parte do empreendimento agrícola, assim como a produção de forragens para alimentá-los. Os restos de cultura provenientes de colheitas, reciclagem e regeneração também são elementos utilizados na adubação orgânica. A produção de plantas terrestres devem ser no solo (sistemas hidropônicos são proibidos). A retirada intencional (não acidental) de solo da propriedade é proibida.
- 5.2** O conceito de organismo agrícola pressupõe diversidade de culturas. Tal diversidade poderá ser obtida por inúmeros meios (consorciação, rotação, arborização etc.) e sua realização será diferente em cada empreendimento. Medidas devem ser implementadas para melhorar a paisagem e promover a biodiversidade, com a manutenção ou o estabelecimento de habitat de refugio da vida silvestre na propriedade.
- 5.3** Do mesmo modo, é indispensável que a propriedade orgânica adote procedimentos corretos quanto à proteção e à conservação do solo, visando evitar erosão e minimizar perdas de solos. Tais medidas podem incluir, mas não são limitadas a: plantio direto, uso mínimo de grade e arado, plantio em curvas de nível, manutenção de cobertura vegetal, palhas e restos de cultivos, plantio de variedades apropriadas, etc. O número de animais na propriedade deve ser adequado para não conduzir a uma degradação do solo. Além disso, o manejo adotado para qualquer cultura ou criação animal deve garantir que o solo permaneça coberto por vegetação durante a maior parte do ano. Os operadores devem prevenir ou corrigir a salinização do solo e da água onde este problema estiver presente.
  - 5.3.1** Além da proteção do solo, os recursos hídricos deverão ser cuidados para que não haja depredação e exploração excessiva. A qualidade da água deverá ser preservada. Quando possível, a água da chuva deverá ser reciclada e o uso geral da água deverá ser monitorado.
  - 5.3.2** Todo lixo existente ou produzido na propriedade deverá ser destinado a locais adequados para tal, de maneira que se possa evitar a contaminação do meio ambiente.

- 5.4** As áreas limítrofes com propriedades convencionais deverão estar bem demarcadas e medidas suficientes devem ser tomadas para evitar o risco potencial de contaminação, tais como implantação de barreiras vegetais (cerca viva, quebra vento), áreas tampão sem cultivo (carreadores, estradas, edifícios, pousio), etc.
- 5.5** O conceito “ecológico” inclui necessariamente os aspectos humanos. A Agricultura Orgânica deve estar de acordo com os critérios definidos pela IFOAM: “uma agricultura ecologicamente sustentável, economicamente viável e socialmente justa”. Portanto, para que uma empresa ou propriedade possa ser reconhecida como orgânica, deve ter como meta não apenas a satisfação de objetivos econômicos, mas responder a necessidades da sociedade em pelo menos três pontos:
- a) a oferta de produtos saudáveis;
  - b) o cuidado com a terra e demais recursos naturais;
  - c) a oportunidade de desenvolvimento humano a todos os envolvidos com o trabalho na empresa.
- 5.6** Todas as questões humanas devem estar em conformidade com o Apêndice XXII – Aspectos Sociais.
- 5.7** Todas as questões relativas ao meio ambiente devem estar em conformidade com o Apêndice XII – Aspectos Ambientais.
- 5.8** Cultivos em estufas devem seguir todas as regras aplicáveis destas Diretrizes. Adicionalmente, a luz artificial é autorizada somente para produção de mudas em complemento à luz do sol, para estender a duração do dia no máximo até 16 horas. Operadores devem monitorar, registrar e otimizar o uso de energia para iluminação artificial, calefação, refrigeração, ventilação e outros controles de umidade e climáticos.
- 5.9** OGMs e produtos obtidos a partir de – ou por meio de – OGMs não devem ser usados em qualquer fase do processo produtivo orgânico, incluindo, mas não limitado a alimentos e ingredientes, ração, aditivos e coadjuvantes, produtos para controle de pragas e doença, fertilizantes, condicionadores de solo, sementes e mudas, micro-organismos e animais. O cumprimento deste requisito deve ser documentado, e pode ser demonstrado mediante declaração do fornecedor, certificado não-OGM emitido pelo fornecedor ou por certificadora de terceira parte, resultados de ensaios, declarações em rótulos, indicação clara em catálogos (por exemplo de variedade de sementes), ficha técnica, ficha de segurança, entre outros.
- Especificamente para certificação IFOAM:
- Os insumos, aditivos e ingredientes devem ser rastreados um estágio anterior na cadeia biológica até a fonte direta do organismo a partir do qual foram produzidos para verificar que não são derivados de OGM.
  - Nas fazendas com produção convencional (inclusive paralela), o uso de OGMs não é permitido em qualquer atividade da fazenda.
- 5.10** O produtor deve monitorar os cultivos, o solo, a água, e os insumos sobre riscos de contaminação por substâncias proibidas e contaminantes ambientais.

## 6. ADUBAÇÃO

- 6.1** Produção e fertilização são baseados no solo. O meio fundamental para fertilizar o solo é a adubação orgânica (esterco animal e restos vegetais) e, conforme a necessidade, pode-se utilizar complementos minerais (rochas moídas). Em todo caso, somente os produtos listados no Apêndice I são permitidos.
- 6.2** Em regiões tropicais, na maioria dos casos, exige-se complementação mineral. Observe-se, porém, o seguinte:
- 6.2.1** Mineral não significa sintético e somente será autorizado o uso de minerais naturais (rochas moídas, terras, etc.) como fosfato de rocha, calcário, pó de basalto, gesso agrícola, etc. conforme Apêndice I.
- 6.2.2** Tais complementos minerais deverão ser usados de acordo com as necessidades locais e devem ser mantidas provas documentais (ex. análises) que justificam o uso dos produtos conforme Apêndice I.
- 6.2.3** O ideal é que esses minerais sejam vitalizados ou integrados nos ciclos vivos. Para isso, deverão passar pelo processo de compostagem ou fermentação (no caso de esterco líquido ou chorume) junto com restos vegetais e/ou esterco, ou outro processo equivalente, até sua estabilização biológica.
- 6.2.4** Os compostos sintéticos de nitrogênio serão excluídos (assim como salitre do Chile, uréia, etc.) de todo e qualquer uso.
- 6.3** A obtenção do Selo de Qualidade Orgânica não é possibilitada somente pela complementação mineral de forma isolada. É indispensável a utilização de adubação orgânica, em pelo menos uma das formas a seguir (o uso de diversas formas é, sem dúvida, um procedimento desejável):
- a) o esterco de animais de criação (com destaque para o esterco bovino, por suas qualidades especiais), compostado ou em forma de esterco de curral (“cama”);
  - b) esterco líquido ou chorume, sempre que possível tratado e bioestabilizado;
  - c) composto de restos vegetais (incluindo ou não esterco animal);
  - d) composto em lâmina, ou seja, material vegetal reciclado sobre o próprio campo, como adubação verde, cobertura morta, etc.
- 6.4** O uso de materiais orgânicos de adubação comprados fora da fazenda (fertilizantes comerciais orgânicos, palha, esterco de aves e suínos, etc.) ficará subordinado às seguintes condições:
- 6.4.1** A aplicação complementar de adubos orgânicos ou minerais naturais só pode ser efetuada na medida em que não for possível uma nutrição adequada dos vegetais ou o condicionamento dos solos recorrendo aos meios referidos no item 6.3.

- 6.4.2** Os materiais deverão ser comprovadamente isentos de contaminação por resíduos nocivos, especialmente de agrotóxicos e metais pesados (vide item 6.5 e Apêndice I).
- 6.4.3** A quantidade de nitrogênio levada a uma cultura pelo uso de tais adubos não poderá ser maior que a aplicada com o uso de composto, esterco de curral (sólido ou líquido) ou adubo verde produzidos na propriedade, alguns dos quais deverão estar sempre presentes, pois respondem pela qualidade característica dos produtos orgânicos. Maiores quantidades serão toleradas com acompanhamento do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 6.4.3.1** O volume total de esterco animal usado não pode exceder o de limite de 170 kg de N/ano/hectare de área agrícola usada.
- 6.4.4** Será expressamente vedado o uso de fertilizantes à base de fezes humanas, lixo urbano ou de esgoto exceto, eventualmente, em projetos não alimentares (florestais, decorativos, etc.), com acompanhamento do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 6.5** Estercos de aves (cama de frango ou esterco puro) e de suínos, originados de produção agropecuária “sem terra” (“factory farming”) são proibidos. A porcentagem de esterco a ser utilizada no composto ou biofertilizante deverá ser definida a partir de justificativa técnica, considerando-se os demais insumos a serem utilizados em seu preparo. O esterco proveniente de criações caracterizadas como extensivas ou semi-intensivas (máximo de 2 unidades de animais/ha, suínos e aves de corte com acesso ao pasto, aves poedeiras não confinadas em gaiola) poderá ser utilizado sem a necessidade de uma prévia compostagem, bastando estar curtido (vide Tabela 1).

**Tabela 1: Tipos de insumo e condições para utilização**

Tipo de Insumo	Condições específicas	Condições gerais
1. Esterco de curral ou cama de curral s/compostagem	<p>Esterco proveniente de produção agropecuária “sem terra” (“factory farming”) é proibido.</p> <p>Estercos ou camas de curral provenientes de propriedades convencionais: o uso sem compostagem ou curtido somente será permitido se a criação for semi-intensiva ou extensiva.</p>	A necessidade de uso deverá ser justificada junto à certificadora.
2. Esterco de curral curtido e cama de frango curtida	Esterco proveniente de produção agropecuária “sem terra” (“factory farming”) é proibido.	Deverá ser informado o tipo e a origem dos animais.
3. Composto de esterco animais incluindo esterco de aves, cama de frango e/ou esterco de curral compostado		Poderá ser utilizado desde que proveniente de propriedades orgânicas ou em processo de conversão.
4. Chorume e excrementos líquidos ou compostos líquidos		

**6.5.1** O uso de esterco proveniente de criações convencionais não intensivas poderá ser permitido desde que não tenha sofrido aplicações de agrotóxicos, independentemente de ser ou não compostado. Para cama de frango, a maravalha utilizada não poderá sofrer tratamento químico proibido nestas diretrizes.

**6.5.2** A aplicação de cama de frango ou de suínos poderá ser feita através da compostagem laminar ou por meio de pilha de composto ou biofertilizante. Para que ocorra a compostagem laminar o esterco deverá estar curtido. Não é permitida a aplicação de esterco verde. A incorporação deverá ser feita conjuntamente com material verde e o intervalo da incorporação até o plantio subsequente deverá ser estipulado no plano de manejo da propriedade a ser avaliado pela gerência do IBD CERTIFICAÇÕES. No plano de manejo deverá ser especificado o material utilizado como cobertura, a procedência, a quantidade de palha e de esterco.

**Observação:** Define-se como compostagem laminar a compostagem feita diretamente no local de plantio, onde se incorpora esterco juntamente com material verde existente no local (adubos verdes ou plantas espontâneas).

**6.5.3** O composto deverá ser feito em local específico para este fim.

## **7. CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS, REGULADORES DE CRESCIMENTO E CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO**

**7.1** Entre as principais razões da suscetibilidade a pragas e doenças estão a monocultura e a disponibilidade excessiva de nutrientes em solução, especialmente o nitrogênio. O manejo orgânico elimina naturalmente essas condições e proporciona ao organismo agrícola grande resistência aos ataques de fungos, bactérias, vírus e pragas. A saúde do organismo agrícola como um todo é, portanto, a principal resposta ao problema das pragas e doenças.

**7.1.1** Para reduzir a suscetibilidade a pragas e doenças, os produtores devem utilizar sementes e materiais de propagação de boa qualidade e de variedades apropriadas para as condições locais.

**7.1.2** Todos os sistemas de produção orgânica deverão incluir em seu Plano de Manejo, processos e/ou mecanismos positivos capazes de controlar pragas, doenças e invasores significativos, sob circunstâncias normais de manejo.

**7.2** Não será permitido o uso de quaisquer produtos ou métodos, sintéticos ou não (como inseticidas, fungicidas, herbicidas, irradiação etc.) que não estejam listados como permitidos no Apêndice II destas Diretrizes. O uso é vedado tanto no combate como na prevenção de pragas, doenças ou ervas invasoras, assim como na armazenagem dos produtos.

Quando substâncias (permitidas), exceto feromônios, são usadas em armadilhas, estas armadilhas devem impedir que as substâncias sejam liberadas para o ambiente e entrem em contato direto com a cultura ou produto orgânico. Após o uso, as armadilhas devem ser recolhidas e descartadas de forma segura.

**7.3** Serão permitidos o controle térmico de invasores e os métodos físicos para pragas, doenças e manejo de invasores. A esterilização térmica dos solos para combater pragas e doenças é restrita às circunstâncias onde não poderá realizar-se uma rotação adequada ou renovação do solo. Para tal, deverá ser solicitada uma autorização específica ao IBD CERTIFICAÇÕES.

**7.4** Para coberturas de proteção de estruturas, coberturas plásticas de palha, podas, redes contra insetos e embalagem de silagem, apenas produtos à base de polietileno, polipropileno ou de outros policarbonatos serão permitidos. Estes deverão ser removidos do solo após o uso e não deverão ser queimados na área da propriedade. É proibido o uso de produtos à base de policloreto.

## **8. MUDAS E SEMENTES**

**8.1** As mudas e sementes (inclusive de hortaliças e verduras) deverão ser de origem orgânica. Caso isto seja impossível ou desrespeite leis estaduais e federais vigentes, o IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser informado previamente. Exceções poderão ser analisadas pelo IBD, no caso da não disponibilidade de material orgânico verificada pelo produtor e autorizações poderão ser concedidas pelo período máximo de um ano.

- 8.2** A propagação pode ser baseada na propagação generativa (sementes), bem como a propagação vegetativa de várias partes das plantas, por exemplo:
- Tubérculos partido, gemas, cascas, bulbos, bulbilhos, brotos, etc;
  - Camada, corte e enxerto de brotos;
  - Rizomas;
  - Culturas de Meristema.
- 8.3** É proibida a utilização de sementes, mudas ou material vegetativo com tratamento químico de produtos não constantes no Apêndice II destas Diretrizes. Caso isto seja impossível no caso de hortaliças e verduras ou desrespeite leis estaduais e federais vigentes, o IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser informado previamente: se o produtor comprovar a não disponibilidade de material sem tratamento, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá avaliar o caso e conceder uma autorização excepcional, com validade máxima de um ano (somente para o padrão IFOAM pois não podem ser concedidas exceções para o padrão europeu CE 834/2007).
- 8.4** É proibido o uso de sementes oriundas de engenharia genética. Para os produtores de plantas orgânicas, intervenção técnica no genoma de plantas (tais como radiações ionizantes, transferência de DNA, RNA ou proteínas isolados), intervenções técnicas em células isoladas (tais como engenharia genética, a destruição das paredes das células e a desintegração do núcleo das células através de fusão de citoplasto), e as técnicas que reduzem ou inibem a capacidade de germinação (tais como chamadas tecnologias "terminator"), são proibidos.
- 8.5** Embora não sendo uma condição dentro das Diretrizes, sugere-se ao agricultor que:
- a) participe da recuperação de variedades locais ou tradicionais hoje ameaçadas;
  - b) dê maior atenção à produção de sementes orgânicas e/ou biodinâmicas, hoje insuficientes em todo o mundo.
- 8.6** Para serem certificados como orgânicos, materiais de propagação vegetal e sementes devem ter sido propagados sob manejo orgânico durante o período de uma geração, no caso de culturas anuais ou, no caso de culturas perenes, por dois períodos vegetativos, desde que este período não seja inferior a 18 meses.
- 8.7** Especificamente para certificação IFOAM, todas as práticas de multiplicação na fazenda, exceto a cultura meristema, devem ser em manejo orgânico. Produtores de plantas orgânicas devem divulgar as técnicas de multiplicação e torná-las disponíveis ao público, o mais tardar quando se inicia a comercialização das sementes. Além disso, os materiais de propagação vegetal, materiais de cama e substratos devem ser compostos apenas por substâncias listadas nos Apêndices I e II.

## 9. CRIAÇÃO ANIMAL E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### 9.1 Princípios gerais

- 9.1.1** O manejo de animais deve ser considerado como parte integrada de um organismo agropecuário diversificado.
- 9.1.2** A criação animal deve contribuir para cobrir a demanda de adubo animal da atividade agrícola da propriedade, criando uma relação solo-planta-animal de reciclagem. Neste conceito é desejável que uma criação animal não exceda a capacidade de suporte da pastagem. Caso contrário é desejável que os alimentos utilizados provenham de outras propriedades certificadas. O ideal é que haja sustentabilidade entre a produção animal e a produção de seus alimentos.
- 9.1.3** Na combinação do uso de leguminosas, forragens e esterco, cria-se uma relação entre agricultura e pecuária que permitirá sistemas de pastagem e agricultura favoráveis à conservação e melhoria da fertilidade do solo a longo prazo.
- 9.1.4** O manejo da criação deve levar em consideração o comportamento natural do animal.
- 9.1.5** Em relação ao uso de medicamentos, consulte o item 9.8 e o Apêndice IV.
- 9.1.6** As espécies e raças de animais escolhidas deverão estar adaptadas às condições locais, dando preferência às espécies e raças nativas, e assim contribuir para a prevenção de qualquer sofrimento e evitar a necessidade de mutilação dos animais.
- 9.1.7** Considerando as práticas de agricultura e as condições de armazenamento: responsáveis pelo cuidado animal devem possuir o conhecimento básico necessário e habilidades com relação à saúde e bem-estar dos animais.

### 9.2 Conversão

Para o reconhecimento de produtos de origem animal destinados à comercialização com o Selo “Orgânico IBD”, deverá ser observado o seguinte:

- 9.2.1** Pastagens, forragens e qualquer cultivo para alimentação animal deverão ser convertidos de acordo com as diretrizes para plantas especificadas no Capítulo 2. Áreas de pastagem poderão ter período de conversão reduzido para doze meses se, em período de pelo menos três anos anteriores (a ser provado com documentação e análises), não se utilizou nenhuma substância proibida por estas Diretrizes.
- 9.2.2** Para os animais pré-existentes na propriedade e suas crias que passam por conversão simultânea à da fazenda inteira (rebanho, pastagens e áreas para alimentação animal) seus produtos poderão ser considerados orgânicos após 24 meses (padrão europeu) ou 12 meses (padrão IFOAM), desde que tenham sido alimentados principalmente com produtos da própria fazenda.

Para a certificação europeia, animais não orgânicos trazidos para a fazenda orgânica em acordo com 9.3.2 e 9.3.3 devem passar pelo período de conversão mínimo a seguir, para que seus produtos sejam considerados orgânicos:

- a) 12 meses no caso de equídeos e bovinos ou bubalinos para corte, e em qualquer caso pelo menos três quartos de sua vida;
- b) 6 meses no caso de pequenos ruminantes, suínos e animais para produção de leite;
- c) 10 semanas para aves de corte, trazidos antes de 3 dias de idade;
- d) 6 semanas no caso de aves poedeiras.

Para a certificação IFOAM:

- a) quaisquer animais para produção de leite deverão passar toda a gestação anterior à lactação em manejo orgânico;
- b) As galinhas poedeiras deve ser manejada organicamente a partir de 2 dias de idade.
- c) Crias poderão ser consideradas orgânicas se a genitora estiver sob manejo orgânico durante todo o período de gestação.
- d) Animais para corte devem ser criados em sistema orgânico desde o nascimento. No entanto, quando aves de cortes não estão disponíveis, podem ser compradas aves convencionais até 2 dias de idade.

**9.2.3** Propriedades que estão se convertendo para o sistema orgânico e desejam iniciar a atividade de pecuária, poderão comprar animais de qualquer origem que ainda não seja certificada orgânica e convertê-los simultaneamente às áreas de produção de forragem, pastagem, respeitando todas as exigências para períodos de conversão, tanto para as terras quanto para os animais. No entanto, quaisquer animais comprados após o período de conversão das terras ficam sujeitos às exigências do item 9.3.2.

**9.2.4** Em uma produção ou unidade parcialmente sob produção orgânica e, parcialmente em conversão para produção orgânica, o operador deve manter os produtos orgânicos produzidos e em conversão separados, bem como os animais, separados ou facilmente separáveis e manter registros adequados para comprovar a separação.

### **9.3 Origem dos animais**

**9.3.1** O estabelecimento de rebanho autóctone adaptado ao sistema orgânico de produção no organismo agrícola, deverá ser visto como o ideal a ser buscado. Transplantes de embriões e o uso de animais geneticamente modificados através de engenharia genética são proibidos.

**9.3.2** Os animais devem ser originários de unidades de produção orgânica. Quando não existirem animais orgânicos disponíveis, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá autorizar a compra de animais convencionais para certificação como orgânico, desde que os jovens mamíferos não orgânicos (quando um rebanho é constituído pela primeira vez) sejam criados de acordo com as regras de produção orgânica imediatamente após seu desmame, e obedecendo aos seguintes limites de idade:

- a) Aves para carne e poedeiras: dois dias no máximo;
- b) leitões: pesando menos de 35 kg (somente Regulamento Europeu);

- c) Aves poedeiras: dezoito semanas (somente para Regulamento Europeu e restrito até 31 de dezembro de 2020);
- d) Cordeiros: 60 dias (somente Regulamento Europeu)
- e) bezerros: 6 meses (somente Regulamento Europeu)

**9.3.3** A compra de animais para renovação de rebanho (matrizes) será autorizada até no máximo 10% do rebanho para bovinos, bubalinos, ovinos, caprinos, equinos e suínos. Porcentagens maiores serão autorizadas até 40% conforme o caso quando ocorrer elevada mortalidade dos animais causada por motivos sanitários ou catástrofe climática, expansão de lotes, introdução de um tipo diferente de manejo, desde que o respetivo período de reconversão seja aplicado aos animais não orgânicos. As fêmeas não orgânicas para renovação devem ser nulíparas e os adultos machos e fêmeas devem ser criados subsequentemente de acordo com as regras de produção orgânica.

## **9.4 Manejo**

**9.4.1** Em toda criação animal, deve-se considerar as necessidades de cada espécie em relação a espaço (em pé ou deitado), movimentação, aeração, repouso, remoção de parasitas, proteção contra o excesso de luz solar direta, acesso a água e forragem, padrões de comportamento (por ex. para gado: pastoreio e remoção de parasitas em grupo, para suínos: cavar raízes, áreas separadas para deitar, atividade, defecar, cavar, alimentação, parto livre, alojamento de grupo; para aves: aninhar, esticar/bater asas, caçar alimento, banho de poeira, poleiros, alisamento das penas), e tamanho de rebanho/área. Para mais detalhes veja item 9.4.3 e a Tabela 3.

**9.4.2** Para aves que demandem luz artificial, a extensão de iluminação artificial prolongada não deverá exceder um limite máximo que respeite o comportamento natural, e a condição de saúde dos animais, de acordo com o clima local. Em todo caso, oito horas contínuas de descanso diário mínimo de exposição à luz artificial devem ser respeitadas.

**9.4.3** Sistemas de criação animal “sem terra” são proibidos. Animais podem ser confinados temporariamente devidos ao tempo inclemente, condições de saúde, de reprodução, necessidades de manejo específico, ou de noite (lactação não é condição válida para manter animais confinados). No entanto, qualquer animal sempre deve ter acesso a áreas abertas (exteriores, para exercícios), mesmo quando temporariamente confinado. Superfícies mínimas interiores, exteriores e outras características do alojamento para as diferentes espécies e tipos de produção estão descritas nas Tabelas 2 e 3. Animais confinados devem ser regularmente visitados e monitorados. Quando surgem problemas de bem-estar e de saúde, ajustes apropriados de manejo devem ser implementados (por ex. reduzindo as densidades de confinamento).

**9.4.3.1** Animais herbívoros devem ter sempre acesso a áreas de pasto. Aves aquáticas devem ter acesso a córrego, lagoa, lago ou reservatório sempre que as condições de clima e de higiene o permitem.

**9.4.4** É proibido superadubar as pastagens colocando excesso de animais antes do início do processo de certificação, com a finalidade de aumentar-se a produção de massa verde.

**9.4.5** Luz natural suficiente, de acordo com as necessidades dos animais, é necessária em qualquer estrutura de criação, bem como a proteção contra temperaturas excessivas, luz

solar, vento e chuva. As instalações deverão permitir regulação de arrefecimento, ventilação, minimização de poeira, temperatura, umidade e concentração de gases.

- 9.4.6** Os coelhos e suínos não deverão ser mantidos em gaiolas e deverão ser usados materiais naturais como leito.
- 9.4.7** Não deverão ser utilizados materiais de construção ou equipamentos de produção que afetem a saúde humana ou a dos animais.
- 9.4.8** Mutilações somente serão permitidas para mochação em animais jovens. Castrações também somente serão permitidas em animais jovens. Outros tipos de mutilações, como cortes de bico de aves, asas, dentes, orelha e rabo são proibidos.
- 9.4.9** As aves não deverão ser manejadas em gaiolas, e não serão aceitos sistemas de manejo de animais sem área de exercício ou pastagem. As aves devem ter acesso a área externa por pelo menos um terço de sua vida. Áreas externas para aves devem ser cobertas principalmente por vegetação e possuir instalações de proteção, bem como permitir o acesso fácil a um número apropriado de manjedoura e bebedouro.

As instalações para aves devem cumprir os seguintes requisitos:

- a) Pelo menos um terço da área de piso deve ser sólida, ou seja sem assoalho ou grade, e coberto com material de cama tais como palha, serragem, areia ou turfa;
  - b) Em alojamento para galinhas poedeiras, uma parte suficientemente larga da área de piso disponível para as galinhas deve ser disponível para recolhimento das fezes;
  - c) Devem ter número e tamanho de poleiro conforme exigido na tabela 3 a seguir;
  - d) Devem estar equipados com aberturas de entradas e saídas de tamanho adequado para as aves, e estas entradas devem ter um comprimento combinado de no mínimo 4m por 100m<sup>2</sup> de área disponível para as aves;
  - e) Cada galpão de aves não deve conter mais de:
    - (i) 4800 frangos,
    - (ii) 3000 galinhas poedeiras
    - (iii) 5200 galinha d'Angola
    - (iv) 4000 patas fêmeas ou 3200 patos machos
    - (v) 2500 capão, ganso ou peru
  - f) A área total utilizável de cada instalação para produção de aves de carne não deve ultrapassar 1600 m<sup>2</sup>.
- 9.4.10** É proibido o uso de gaiolas para maternidade, no caso de criação de suínos. Os projetos que fizerem uso destas estruturas deverão entrar em contato com o IBD, a fim de que possam ser decididos, caso a caso, os prazos para adequação das instalações.
- 9.4.11** As áreas de pastagem deverão ser manejadas de maneira a permitir uma rotação que viabilize a sua recuperação. As densidades de animais e de pastoreio devem ser adaptadas

às condições locais, de modo a não degradar o solo e os recursos hídricos. Devem ser respeitadas as densidades máximas especificadas na Tabela 4 a seguir.

- 9.4.12** Os bezerros deverão ser manejados em sistemas que se baseiam em leite integral orgânico ou biodinâmico. Em casos de emergência outras fontes alternativas, como leite não orgânico ou substituto de leite, poderão ser usadas, desde que não contenham antibióticos ou aditivos sintéticos. O uso de meios alternativos deverá ser autorizado pela Certificadora (IBD).
- 9.4.13** Os animais de criação deverão ser protegidos contra predadores e animais selvagens.
- 9.4.14** A reprodução dos animais deverá ser natural. Inseminação artificial é permitida. Transplante de embriões e clonagem é proibido.
- 9.4.15** A amarração dos animais é proibida, salvo para ordenha, manejos específicos de sanidade ou para animais perigosos.
- 9.4.16** Bezerros, animais jovens ou adultos, bem como outras categorias de rebanhos não deverão ser mantidos isolados dos outros, após duas semanas do nascimento (o isolamento de bezerro em box individual é proibido após uma semana de idade). O IBD CERTIFICAÇÕES poderá, excepcionalmente, permitir para machos, animais doentes ou próximos de dar à luz e amamentando.
- 9.4.17** O desmame será feito em animais jovens após o fornecimento de leite materno ou leite orgânico de sua própria espécie, dentro de um prazo que leve em conta o comportamento animal relevante da espécie. Em todo caso, deve ser respeitado um período mínimo de três meses no caso dos bovinos, incluindo as espécies *bubalus* e *bison*, e dos equídeos, de 49 dias no caso dos ovinos e dos caprinos e de 42 dias no caso dos suínos.
- Exceções:** se não houver disponibilidade de leite orgânico, poderá ser fornecido leite não-orgânico. Substitutos de leite somente poderão ser usados em situações de emergência e desde que não contenham antibióticos, aditivos sintéticos ou produtos de abates de animais.
- 9.4.18** As fêmeas de suínos e suínos para engorda deverão ter acesso às áreas de pastagem. O fechamento em pocilgas é justificado em condições climáticas desfavoráveis.
- 9.4.19** A prática de pecuária industrial sem área agrícola ou de pasto, é proibida.
- 9.4.20** Caso os animais necessitem de cama, devem ser oferecidos materiais adequados e naturais. Materiais de cama que são consumidos normalmente pelos animais devem ser orgânicos.

**Tabela 2: Confinamento de bovinos, suínos, equinos e caprinos.**

	Área interior (superfície líquida disponível para os animais)		Área exterior (superfície de movimentação - exceto de pasto)
	Peso vivo mínimo (kg)	(m <sup>2</sup> /cabeça)	(m <sup>2</sup> /cabeça)
Bovinos e equinos de engorda	Até 100 kg Acima de 100 kg	1,5 1,5 m <sup>2</sup> /100 kg de peso vivo	1,1 mínimo de 1 m <sup>2</sup> /100 kg de peso vivo
Vacas leiteiras		6	4,5
Touros reprodutores		10	30
Ovelhas e cabras		1,5 por ovelha/cabra 0,35 por cabrito/cordeiro	2,5 2,0 com 0,5 m <sup>2</sup> por cordeiro/cabrito
Fêmeas suínas com leitegada de até 40 dias		7,5 por porca	2,5
Suíno engorda	Até 50 Até 85 Até 110	0,8 1,1 1,3	0,6 0,8 01
Leitões	Acima de 40 dias e até 30 kg	0,6	0,4
Suínos Reprodutores		2,5 por fêmea 6,0 por macho	1,9 8,0

**Tabela 3: Confinamento de aves**

	Área coberta (superfície líquida mínima disponível para os animais)			Área de pasto** m <sup>2</sup> de superfície disponível em rotação/cabeça	Nº de animais por lote
	Número de animais/m <sup>2</sup>	m de poleiro por animal	Ninho		
Galinhas poedeiras	06 animais por m <sup>2</sup>	0,18 m de poleiro	7 galinhas por ninho. Ninho de uso comum 120 cm <sup>2</sup> /ave	4 m <sup>2</sup> / cabeça	3.000
Aves de engorda (em alojamento fixo)	10 aves/m <sup>2</sup> (com apenas um máximo de 21 kg de peso vivo/m <sup>2</sup> ) 20 pintos/m <sup>2</sup> (apenas para pintos)			4-m <sup>2</sup> por frango de engorda e galinha d'Angola 2,5 m <sup>2</sup> por pato 10 m <sup>2</sup> por peru 15 m <sup>2</sup> por ganso	4.800
Aves de engorda (em alojamento móvel)	16* aves em galinheiros móveis com um máximo de 30 kg de peso vivo/m <sup>2</sup>			2,5 m <sup>2</sup>	

\* Só no caso de alojamentos móveis com uma superfície não superior a 150 m<sup>2</sup> que permaneçam abertos durante a noite

\*\* O número de animais por área de pasto nunca deve depositar, em esterco, mais do que o limite de 170 kg de N/ha/ano.

**Tabela 4: Densidade máxima de animais em áreas externas.**

Classe ou espécie	Número máximo de animais por hectare (equivalente a 170 kg N/ha/ano)
Equídeos com mais de seis meses	2
Bezerros para engorda	5
Outros bovinos com menos de um ano	5
Bovinos de um a menos de dois anos, machos	3,3
Bovinos de um a menos de dois anos, fêmeas	3,3
Bovinos com dois anos ou mais, machos	2
Novilhas para criação	2,5
Novilhas para engorda	2,5
Vacas leiteiras	2
Vacas leiteiras de reforma	2
Outras vacas	2,5
Coelhas reprodutoras	100
Ovelhas	13,3
Cabras	13,3

Leitões	74
Porcas reprodutoras	6,5
Suínos para engorda	14
Outros suínos	14
Frangos de carne	580
Galinhas poedeiras	230

## 9.5 Alimentação

**9.5.1** Alimentação forçada é proibida. Animais devem ter dieta balanceada que proporcione todas as necessidades nutricionais aos animais possibilitando que os mesmos estejam aptos a exibir sua alimentação natural e seu comportamento digestivo.

**9.5.2** A alimentação dos animais deve ser 100% orgânica.

- a) todos os mamíferos recém-nascidos deverão ser alimentados com leite da mãe ou leite substituto (equinos e bovinos até pelo menos três meses, ovinos e caprinos até pelo menos quarenta e cinco dias e suínos até pelo menos quarenta dias);
- b) pelo menos 60% da alimentação de herbívoros e 20% da alimentação de suínos e aves deverão ser provenientes da própria unidade, ou ser produzida em cooperação com outras propriedades certificadas na região.
- c) O uso de tortas de oleaginosas, farelos, polpas de cacau ou citros e outros similares será permitido desde que se tenha certeza de sua origem (sem contaminação com agrotóxicos e resíduos de solventes) e desde que não sejam transgênicos. Rações elaboradas a partir de resíduos animais (cama de frango, qualquer tipo de excrementos, farinha de carne, farinha de sangue, pó de osso e outras) serão totalmente excluídas, com exceção de peixes, crustáceos e derivados.
- d) **Uso de alimentos convencionais:** alimentos convencionais somente poderão ser fornecidos por um período limitado e relativo a áreas específicas de produtores individuais, em situações de não-disponibilidade de alimentos orgânicos em quantidade ou qualidade adequada devido a motivos fora do controle do produtos, como condições meteorológicas excepcionais, doenças infecciosas, contaminação por substâncias tóxicas, incêndios, enchentes e similares; tais autorizações serão concedidas por um período determinado pela certificadora conforme 9.5. 3 e 9.5.4. É proibida a extração de alimentos através de material químico sintético (ex. Hexano) ou com aditivos de outros agentes químicos,
- e) **Uso de alimentos em conversão:**
  - .i) para o padrão Europeu (em conformidade com o regulamento 889, Artigo 21.o), é autorizada a incorporação de alimentos em conversão na ração alimentar até um máximo de 30 % da fórmula alimentar (valor calculado anualmente em percentagem de matéria seca dos alimentos de origem vegetal).
  - i) Se tais alimentos forem provenientes da própria unidade produtiva, esta porcentagem pode aumentar para 60 %.
  - ii) Até 20 % da quantidade total média de alimentos dados aos animais podem ser provenientes do pastoreio ou da colheita de pastagens permanentes ou de parcelas de forragens perenes no seu primeiro ano de conversão, desde que façam parte da

própria unidade produtiva e não tenham feito parte de uma unidade de produção orgânica dessa exploração nos últimos cinco anos.

iv) para o padrão IBD, em caso de material oriundo de área em conversão na mesma unidade produtiva, a mistura será possível em até 60% em matéria seca.

### 9.5.3 Alimentação de ruminantes

- a) para os ruminantes os volumosos devem corresponder a 60% da alimentação diária (expresso em matéria seca). Nos três primeiros meses para vacas em lactação esta porcentagem poderá ser de 50 %;
- b) A alimentação de inverno dos bovinos deverá ser a mais diversificada possível. O ideal é utilizar pastagens de inverno, capineiras, bancos de proteínas, tubérculos, silagem, feno, etc. Outros alimentos deverão ser considerados como complemento. Ruminantes podem ser alimentados com forragem fresca cortada quando as condições de clima e de solo não permitem a pastagem, sem exceder 20% da quantidade total de forragem consumida durante a estação de pastoreio. O bem-estar animal não deve ser comprometido.
- c) As crias de ruminantes em sua primeira infância (antes do desenvolvimento do rúmen) são consideradas monogástricas.
- d) Se for comprovada a necessidade de alimentos convencionais o IBD CERTIFICAÇÕES pode conceder a seguinte exceção, após avaliação de cada caso: a mistura de produtos convencionais será permitida até 10% da necessidade diária em matéria seca.
- e) **Nenhuma exceção nesse sentido pode ser concedida para o padrão europeu (EC) No. 834/2007, para animais herbívoros.**

**9.5.3.1** A fase final de engorda de bovinos adultos para corte pode ocorrer na forma de confinamento, porém este período não deve exceder um quinto da vida do animal nem deve ser superior a 3 meses.

### 9.5.4 Alimentação de monogástricos (suínos, eqüinos, aves, etc.).

- a) Os produtos utilizados para alimentação diária de origem não orgânica não poderão ultrapassar os 15% em matéria seca consumida em um ano pelo animal. Pode-se concentrar o fornecimento destes alimentos não orgânicos em alguns períodos, desde que nunca ultrapasse 25% do total requerido no dia. Será permitida a compra de leite, tortas de soja, farelos, gorduras de origem natural, levedura, farinha de peixe e farinha de ossos não contaminados. Nas últimas seis semanas antes do abate, o animal não deverá receber farinha de peixe.
- b) Para o padrão europeu, para animais não-herbívoros, o uso de alimentos convencionais é permitido como exceção, nas seguintes condições, de acordo com o regulamento (CE) No. 889/2008, Artigo 43º:
  - i) A percentagem máxima de alimentos proteicos não orgânicos autorizada em cada período de 12 meses para essas espécies é de 5 % nos anos civis de 2018, 2019 e 2020;
  - ii) cada caso será avaliado individualmente pelo IBD CERTIFICAÇÕES para verificar se são aplicáveis as condições necessárias para concessão de exceção de acordo com o regulamento (CE) No. 834/2007, Artigo 22º;
  - iii) cada exceção será concedida pelo período de 12 meses;

- c) Para aves a ração diária deverá conter pelo menos 65 % de cereais.
- d) A alimentação diária de suínos e aves deve conter forragem fresca, ensilada ou feno.
- e) A engorda de suínos será permitida sob forma de confinamento desde que não ultrapasse 30 dias e que os animais tenham acesso a área de exercício.
- f) Toda ração comprada deverá ser livre de antibióticos, uréia (ou outros componentes sintéticos nitrogenados) e de outros aditivos como promotores de crescimento, palatilizantes sintéticos, conservantes, corantes artificiais, resíduos de animais, esterco, aminoácidos puros, organismos GMOs (transgênicos) ou seus produtos. Para a escolha da ração a ser comprada, vale o já referido cuidado na busca de um nível de qualidade, condizente com o padrão orgânico. Em caso de dúvida, entre em contato com o IBD CERTIFICAÇÕES.
- g) Não será permitido o uso de ingredientes obtidos a partir de fontes sintéticas, como vitaminas e suplementos de micronutrientes. Em casos específicos poderão se permitir exceções, com autorização da Certificadora (IBD). Para a composição de rações e seus aditivos consulte o Apêndice III.

**9.5.5** Práticas de engorda devem ser reversíveis em qualquer etapa do processo.

**9.5.6** A alimentação de herbívoros deve ser baseada o máximo possível no uso de pasto.

**9.6.** (eliminado)

**9.7** (eliminado)

## **9.8 Medidas sanitárias e medicamentos**

**9.8.1** Os cuidados com a saúde e bem estar dos animais dependem de os seguintes princípios preventivos estarem sendo observados:

- a) escolha da raça apropriada, adaptada e resistente;
- b) aplicação de manejo apropriado aos animais, satisfazendo às necessidades da raça, que promove a resistência a doenças e infecções;
- c) fornecimento de alimentação de alto valor biológico, com exercícios e rotação de pasto, que estimulem a resistência e imunidade natural dos animais;
- d) manejo em densidade/m<sup>2</sup> ou hectare que permita o bem-estar do animal e que iniba problemas de saúde.

**9.8.2** Com as medidas acima, deverá ser possível manejar animais de maneira natural e limitar os problemas de saúde ao máximo. Se for necessário um manejo terapêutico, este deverá ser preferencialmente natural, recorrendo-se a medicamentos sintéticos somente em último caso, sem levar o animal ao sofrimento desnecessariamente, mesmo que isso leve à perda da certificação orgânica.

**9.8.3** O tratamento de animais acidentados ou de animais com medicamentos sintéticos, sempre que o manejo permitir, será em ambientes separados dos animais saudáveis.

**9.8.4** A aplicação e uso de medicamentos veterinários no manejo orgânico seguem os seguintes princípios:

- a) uso de produtos fitoterápicos, homeopáticos, acupuntura e minerais prioritariamente;
- b) caso a doença ou problema não tenha solução, poderão ser aplicados medicamentos sintéticos ou antibióticos, sempre com acompanhamento do veterinário responsável;
- c) o uso preventivo de medicamentos sintéticos alopatícos ou de antibióticos é proibido;
- d) é proibido o uso de hormônios para indução de cio ou para estimular produtividade, além dos promotores de crescimento como antibióticos e coccidiostáticos;
- e) vacinas obrigatórias por lei são permitidas. Vacinas profiláticas também são permitidas se as doenças estiverem ocorrendo na região de forma endêmica ou epidêmica;
- f) não é permitida a indução ao parto, exceto se aplicado a animais especificamente por razões médicas ou por recomendação do veterinário;
- g) mais regulamentos com relação a medicamentos veterinários podem ser encontrados no Apêndice IV;
- h) Tratamentos impostos pela legislação do país para a proteção da saúde humana e animal também serão autorizados.

**9.8.5** Os animais tratados com medicamentos sintéticos alopatícos ou antibióticos deverão ser identificados por lote ou, em caso de grandes animais, individualmente.

**9.8.6** Toda administração de medicamentos deverá ser registrada, bem como o controle de estoque dos medicamentos comprados e utilizados na propriedade. Antes da aplicação, a consulta ao IBD CERTIFICAÇÕES é recomendável e, no caso de quimioterápicos proibidos ou restritos por estas Diretrizes, a consulta é indispensável. A aplicação destes medicamentos deverá ter o acompanhamento e autorização com receita médica.

**9.8.7** O prazo de carência para o uso dos produtos de origem animal de animais tratados de forma alopatíca sintética ou com antibióticos é de o dobro do tempo recomendado pelo fabricante, ou 14 dias, o que for maior.

**9.8.8** Se um lote de animais for tratado de forma alopatíca sintética ou com antibiótico ele perderá a certificação, devendo cumprir o prazo de carência para a sua liberação como orgânico. Os animais em questão podem manter sua certificação apenas no caso de cumprir com os itens 9.8.1 e 9.8.4 integralmente, para o máximo de três tratamentos dentro de 12 meses (ou um tratamento caso seu ciclo de produção seja inferior ao um ano).

**9.8.9** Quando aves são manejadas em lotes ou bateladas, as instalações e a área de exercício serão completamente esvaziadas de animais entre um lote e outro: prédio e instalações serão limpos e desinfetados e as áreas de exercício serão deixadas vazias para que a vegetação volte a crescer.

## **9.9 Transporte, abate e comercialização**

**9.9.1** As atividades de transporte e abates deverão minimizar tanto quanto possível o estresse do animal (deve considerar-se um tempo para o descanso dos animais). A distância de transporte até o abatedouro deve ser a menor possível. O meio de transporte deve ser adequado a cada espécie animal. Os animais devem ser alimentados de preferência com alimentos orgânicos e ter água disponível durante o transporte e no matadouro, dependendo do clima e da distância. Deve-se evitar o contato dos animais com animais já abatidos. Os animais devem ser insensibilizados antes de abatidos, com equipamentos em bom estado de

funcionamento (o uso de dióxido de carbono é proibido). O uso de estímulos elétricos para condução animal é proibido, assim como métodos de abate lentos e ritualísticos. Não deverão ser administrados tranqüilizantes ou estimulantes sintetizados quimicamente, antes ou durante o transporte. Animais de sexos diferentes não deverão, se possível, ser transportados juntos, devendo ser conduzidos de maneira pacífica.

- 9.9.2** Ao longo do transporte e durante o abate deverá haver uma pessoa responsável pelo bem-estar do animal.
- 9.9.3** O manejo dos animais no transporte e abate será o mais calmo e apropriado/gentil possível. É proibido o uso de bastões elétricos e instrumentos do gênero.
- 9.9.4** O transporte dos animais da propriedade para o abatedouro não deverá exceder oito horas. Exceções poderão ocorrer se o operador apresentar justificativas e esclarecer como será minimizado o estresse.
- 9.9.5** Para o padrão Europeu EEC 834/2007, a fim de evitar a utilização de métodos de criação intensiva, as aves devem ser raças de crescimento lento, ou então ser criadas até atingirem uma idade mínima de abate. Quando não forem utilizadas raças de crescimento lento, a idade mínima de abate é de:
- a) 81 dias para os frangos;
  - b) 150 dias para os capões;
  - c) 49 dias para os patos de Pequim;
  - d) 70 dias para as patas Barbary;
  - e) 84 dias para os patos Barbary;
  - f) 92 dias para os patos Mallard;
  - g) 94 dias para as galinhas d'angola
  - h) 140 dias para os perus e os gansos para cozinhar;
  - i) 100 dias para as peruas.
- 9.9.6** Antes da venda do animal ou produto animal como orgânico, o produtor deve informar ao IBD CERTIFICAÇÕES se usou medicamentos para os animais em questão. Essa informação deve incluir: identificação do animal ou lote de animais, diagnóstico, tipo de medicamento, substância ativa, dosagem, posologia, método de administração, data de uso, duração do tratamento, duração do período de carência/quarentena.

## **9.10 Identificação e segregação dos animais e produtos de origem animal**

Podem estar presentes na propriedade animais de criação não orgânica desde que sejam criados em unidades cujos edifícios e parcelas estejam claramente separados das unidades que produzem segundo as regras da produção orgânica e pertençam a uma espécie diferente.

- 9.10.1** Animais orgânicos devem ser claramente identificados e separados dos animais não orgânicos ao longo de todo o processo de criação e obtenção de produtos.
- a) animais maiores, como ruminantes e suínos, devem ser identificados individualmente e a identificação deve estar vinculada a uma lista de controle de animais e a registros de

manejo, de modo a permitir a checagem do status orgânico de cada indivíduo a qualquer momento.

i) mesmo animais individualmente identificáveis devem ser mantidos pelo menos em pastos separados e setores de estábulo separados. Caso ocorra mistura, os animais devem ser prontamente identificáveis para separação.

b) animais menores, como aves, que não podem ser identificados individualmente, devem ser manejados em lotes e cada lote deve ser mantido segregado em áreas identificadas, devendo estar conectado a uma lista de controle de lotes mostrando as categorias e os números de indivíduos, assim como a registros de manejo, de modo a permitir a checagem do status orgânico e a quantidade de indivíduos de cada lote a qualquer momento.

**9.10.2** Produtos animais orgânicos devem estar claramente identificados como orgânicos com número de lote, tipo de produto, data de processamento, peso, ao longo de todas as etapas de preparo, processamento e comercialização.

### **9.11 Pastagens e benfeitorias**

**9.11.1** Os pastos deverão ser cultivados de forma orgânica e o princípio da rotação deverá ser empregado ao máximo possível para auxiliar no controle de ecto e endoparasitas.

**9.11.2** As benfeitorias deverão ser dimensionadas de modo a permitir o manejo dos animais da maneira mais confortável possível, devendo estar sempre limpas, com as substâncias permitidas no Apêndice II.

**9.11.3** Os estábulos deverão ser arejados e limpos. A cama dos animais deverá ser sempre renovada de modo a permitir a higiene dos animais. A área de piso deverá ter pelo menos 50% da superfície contínua em material impermeável.

**9.11.4** Para o controle de pragas e doenças em instalações de alojamento de animais os seguintes métodos devem ser utilizados de acordo com as seguintes prioridades:

- a) Os métodos destinados a evitar a destruição do habitat e evitar o acesso de pragas às instalações;
- b) Os métodos mecânicos, físicos e biológicos;
- c) Uso de substâncias permitidas, por favor, consulte o Apêndice II.

## **10. PROCESSAMENTO, ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E EMPACOTAMENTO DA PRODUÇÃO**

**10.1** Os estabelecimentos de processamento a serem inspecionados devem seguir as normas da vigilância sanitária (Boas Práticas de Fabricação) e identificar e minimizar os riscos de poluição ambiental resultantes de suas atividades. Nas inspeções serão pedidos alvará de funcionamento, certificado ambiental e outros documentos pertinentes.

- 10.2** Somente será permitido utilizar aditivos e auxiliares tecnológicos se forem respeitadas os princípios das Boas Práticas de Fabricação, para algumas das seguintes finalidades:
- manter o valor nutritivo dos produtos;
  - melhorar a qualidade de conservação e estabilidade dos produtos;
  - dar aos produtos uma composição, consistência e aspecto aceitáveis.

Observações:

- os extratos que melhoram o sabor devem ser obtidos dos produtos (preferencialmente orgânicos) por meio de processos físicos;
- Com exceção da adição de aromas naturais, não devem ser utilizados métodos ou substâncias para reconstituir propriedades que tenham sido perdidas durante a transformação e a armazenagem de produtos - isso significaria corrigir resultados de negligência na transformação ou induzir erro a respeito da verdadeira natureza desses produtos.

- 10.2.1** Esses aditivos e auxiliares tecnológicos serão tolerados nos seguintes casos:

- quando não existir a possibilidade de se elaborar um produto similar;
- quando não for empregada dose maior do que a permitida;
- quando não forem utilizados apenas para facilitar e reduzir o tempo de processamento, melhorar a manipulação, aumentar o aroma, cor e valor nutritivo perdidos durante o processo.

- 10.2.2** O Apêndice V descreve em detalhes os aditivos e auxiliares tecnológicos permitidos no processamento de produtos alimentícios certificados. O uso em produtos alimentícios de qualquer substância não incluída no anexo V é proibido. O Apêndice III descreve em detalhes os aditivos e auxiliares tecnológicos permitidos no processamento de produtos para alimentação animal. O uso em ração de qualquer substância não incluída no anexo III é proibido. Para a obtenção de flavorizantes a partir de produtos de origem orgânica deverão ser utilizados meios físicos, preferencialmente.

- 10.2.3** Será permitido o uso de preparações de microrganismos e enzimas usadas comumente em processamento, com exceção de produtos modificados geneticamente e de seus derivados e também os que são capazes de serem encontrados na natureza e que talvez tenham sido submetidos somente a processos mecânicos, físicos, enzimáticos, biológicos ou microbiológicos. Nisso incluem-se culturas que são preparadas e multiplicadas no local. Para IFOAM, microrganismos orgânicos para uso em alimentos e rações deverão ser gerados, produzidos, cultivados em substratos orgânicos apenas.

- 10.3** O método de processamento deverá ser escolhido sempre com o intuito de limitar a quantidade de aditivos e ingredientes auxiliares. Os métodos de processamento permitidos são:

- físico ou mecânico;
- biológico;
- defumação;
- extração;
- precipitação;

f) filtração.

- 10.3.1** A extração será possível utilizando-se água, etanol, óleos animais ou vegetais, vinagre e dióxido de carbono. A extração deve ser feita com substâncias classificadas como aptas para alimentação humana e ser apropriada.
- 10.3.2** A filtração não deve ser feita utilizando-se asbesto ou qualquer outro contaminante ou substâncias que afetem negativamente o produto. As técnicas de filtração que reagem ou modificam alimentos orgânicos em base molecular deverão ser restritas.
- 10.3.3** O uso de métodos de irradiação é proibido. Também é vedado o uso de microrganismos modificados por engenharia genética e seus produtos.
- 10.4** Se no processamento de um produto houver mistura com outros ingredientes (em qualquer caso, mas especialmente no caso de carnes e derivados), o Selo de Qualidade será definido pelo seguinte critério:
- . quando os materiais orgânicos utilizados estiverem em pelo menos 95% de concentração em peso e outro ingrediente não certificado em até 5% de concentração do peso do produto (excluindo água e sal deste cálculo), o Selo será reconhecido como ORGÂNICO (vide Apêndice V, item 3.1).

Observações:

- . Para que sejam permitidos, os aditivos não-orgânicos devem ser comprovadamente essenciais à confecção do produto;
  - . o rótulo do produto deve trazer informações quanto ao tipo dos aditivos não-orgânicos, em conformidade com Apêndice V nele contidos.
- 10.5** As máquinas, equipamentos e áreas de estocagem deverão estar comprovadamente livres de resíduos de produtos não orgânicos e de nanomateriais. O processamento e manuseio de produtos orgânicos devem ser feitos em local e hora diferentes do manuseio e processamento de produtos convencionais. O manuseio e a armazenagem de produtos não orgânicos nas instalações devem ser comunicado ao IBD. Quando produtos orgânicos são estocados em instalações onde são estocados também produtos convencionais, medidas apropriadas de limpeza, cuja eficiência deve ser verificada, devem ser implantadas antes de estocar os produtos orgânicos, e mantidos registros de tais medidas.
- 10.6** Leite e laticínios: deverão estar de acordo com os padrões organolépticos ou de sanidade definidos pela Organização Mundial de Saúde (OMS). Estes padrões são oficiais também no Brasil.
- 10.7** Armazenagem e transporte: os produtos orgânicos deverão ser armazenados e transportados separadamente (por embalagem) de outros produtos, de modo a evitar contaminação. Deverão ser etiquetados com o Selo “Orgânico IBD”, indicando sua procedência. No caso de surgimento de pragas, o IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser comunicado imediatamente. A Certificadora (IBD) indicará as medidas a serem tomadas.
- 10.7.1** Todos os produtos deverão ser devidamente identificados com nome, número de lote, matéria-prima utilizada e características relevantes ao longo do processamento, armazenagem e transporte.

- 10.7.2** As fontes de contaminação deverão ser identificadas e evitadas.
- 10.7.3** O encarregado da unidade de processamento deverá fornecer uma descrição dos principais poluentes e contaminantes existentes na área nas diversas etapas de processamento, armazenagem e transporte e mencionar as medidas tomadas para evitar contaminação.
- 10.7.4** O IBD CERTIFICAÇÕES verificará os procedimentos de descontaminação, limpeza, desinfecção das instalações, equipamentos, veículos e containers. Para limpeza e desinfecção de equipamentos que entrem em contato com produtos orgânicos, devem ser utilizados apenas produtos cujo princípio ativo está incluso no item 4 do Apêndice II, de uma maneira que não contamina o produto orgânico, como por exemplo por meio de enxague com água antes do processamento de produtos orgânicos, ou limpeza por arraste de uma quantidade suficiente de produto orgânico vendida como convencional. A eficácia da limpeza deve ser monitorada e registros devem ser mantidos sobre as operações de limpeza e sua eficiência.
- 10.7.5** Serão permitidas as seguintes formas de armazenagem:
- a) atmosfera controlada;
  - b) refrigeração;
  - c) congelamento;
  - d) secagem;
  - e) controle de umidade.
- 10.7.6** Em todos os casos, a higiene no processamento, armazenagem e transporte será um fator tão decisivo para o reconhecimento de qualidade quanto os aspectos propriamente agrícolas da produção.
- 10.7.7** Para envase, empacotamento ou embalagem de produtos orgânicos, intermediário ou final, somente será permitido o uso de vasilhames, sacaria ou recipientes/embalagens de forma geral que nunca tenham sido utilizados para guardar/conter quaisquer produtos convencionais ou substâncias proibidas por estas Diretrizes e que não contenham, ou tenham sido tratados com, nenhum fungicida, preservativo ou fumigante sintético.
- 10.7.8** Veículos ou containers que já tenham sido usados para produtos não orgânicos podem ser utilizados desde que sejam adotados procedimentos para evitar a contaminação dos produtos orgânicos e que estas medidas sejam documentadas e seus registros disponibilizados para o IBD CERTIFICAÇÕES para fins de auditoria.
- 10.7.9** O proprietário dos produtos orgânicos no momento do transporte deve ser responsável pela manutenção da integridade orgânica durante o processo de transporte.
- 10.7.10** Os registros das diversas etapas de processamento, armazenagem e transporte devem permitir rastrear cada lote ou quantidade de produto manipulado ou movimentado. O operador deve registrar, para toda movimentação, inclusive transporte externo do produto, a quantidade inicial e as quantidades (e se aplicável, lotes) deixadas em cada ponto de parada ou entrega.

- 10.8** Controle de pragas na armazenagem: limpeza e higiene são as medidas mais eficazes no controle de pragas na armazenagem. As medidas de controle químico devem ser consideradas como último recurso. O uso de barreiras físicas, som, ultra-som, luz ultravioleta, armadilhas (contendo feromônios e iscas naturais), terra diatomácea, controle da temperatura e controle de atmosfera são medidas permitidas e recomendadas.
- 10.8.1** Os seguintes métodos para controle de pragas serão permitidos, obedecendo à ordem de prioridade:
- uso de métodos preventivos para a destruição do habitat e evitar o acesso das pragas às instalações;
  - mecânicos, físicos e biológicos;
  - uso de substâncias permitidas, conforme Apêndice II;
  - uso de outras substâncias (não pesticidas) em armadilhas.
- 10.8.2** Nas instalações é proibido o uso de irradiação ionizante, de pesticidas não inclusos no Apêndice II, de fumigação com óxido de etileno, brometo de metila, fosfina e gastoxin e outros não inclusos no Apêndice V. .
- 10.8.3** Será permitido o uso de certos produtos não residuais para fumigar áreas de armazenagem, desde que não haja nelas produto certificado nem material de embalagem relacionado, no momento da fumigação, seguindo os seguintes critérios:
- a fumigação ou qualquer outro tratamento químico nas instalações ou nos armazéns deve ser autorizado pelo IBD, que determinará o prazo de segurança entre o tratamento e o uso;
  - não podem ser armazenados fertilizantes químicos, inseticidas, herbicidas e fungicidas nas instalações de armazenagem que serão empregadas para manusear, guardar ou produzir produtos certificados. Os agrotóxicos nunca devem entrar em contato direto com os produtos certificados. Se uma unidade tem conversão orgânica parcial, os produtos convencionais e agrotóxicos deverão ser estocados e manuseados na sua parte convencional;
  - o uso direto de substâncias proibidas desclassifica o produto como orgânico. A descontaminação de equipamentos e instalações deverá ser feita antes do retorno do produto orgânico ao ambiente recentemente controlado com substâncias proibidas;
  - o uso de substâncias proibidas para o controle e prevenção em ambientes não deverá comprometer os produtos orgânicos manuseados no interior destes ambientes, e deverá ser documentado para evidenciar isto.
- 10.9** Empacotamento: o impacto ambiental causado pelo uso de embalagens deverá ser minimizado o quanto possível. Deverá ser evitado o uso desnecessário de material de empacotamento. Deverão ser utilizados materiais recicláveis e sistemas de reciclagem sempre que possível. O uso de materiais biodegradáveis deverá ser prioritário. Não se permitirá o uso de materiais para o empacotamento que possam vir a contaminar os alimentos.
- 10.10** No caso de grandes unidades de processamento ou de processos complexos de processamento será solicitado um plano que descreva como será mantida a qualidade orgânica dos produtos durante o processamento e um plano de acompanhamento e controle de número de lotes.

**10.11** Compra de matéria-prima ou ingredientes orgânicos: o processador, re-embalador ou revendedor de produtos orgânicos deve certificar-se da qualidade orgânica do produto adquirido de acordo com as regras estipuladas no item 4.2, verificando os seguintes documentos apresentados pelo fornecedor: Certificado Anual (válido), Certificado de Transação (se disponível) para o produto, lote e quantidade em questão, e a Nota Fiscal da compra.

**10.11.1** Ao receber um produto orgânico, o operador certificado deve verificar se:

- a) a embalagem é apropriada e se está apropriadamente lacrada de forma a impedir a troca ou contaminação do produto nela contido (manipulação do produto não pode ser possível sem causar dano visível ao lacre, lacre deve ser identificado pelo fornecedor); Exceção: produtos transportados diretamente de um produtor certificado para outro, sendo o transporte controlado diretamente pelo produtor certificado.
- b) a embalagem está identificada com nome e endereço do fornecedor;
- c) a embalagem identifica o produto;
- d) a embalagem informa o lote do produto;
- e) a embalagem informa a certificadora e/ou um código de certificação;
- f) os dados dos itens (b) a (e) podem estar na embalagem em si ou na forma de documentação anexa.

**10.11.2** O operador certificado deve manter registros que comprovem que a verificação determinada pelo item 10.11.1 é realizada adequadamente.

## **11. ASPECTOS SANITÁRIOS**

**11.1** As processadoras devem operar dentro da legalidade exigida no país, com Alvarás de Funcionamento e Sanitário expedidos e dentro do prazo de validade, bem como com Licença Ambiental de Operação, quando aplicável.

## **12. GARANTIA DA INTEGRIDADE ORGÂNICA DO PRODUTO**

**12.1** Se o produtor, processador, embalador, armazém ou trader tiver qualquer razão para suspeitar que o produto sob sua responsabilidade não esteja em conformidade com este padrão de produção orgânica, ele deverá ter procedimentos para:

- a) avisar o IBD CERTIFICAÇÕES e as autoridades competentes;
- b) suspender a venda ou processamento ou apresentação deste produto como orgânico, até que seja comprovado que a qualidade orgânica do produto permanece íntegra;
- c) caso fique comprovado que o produto não tem qualidade orgânica de acordo com este padrão, encaminhar definitivamente este produto como convencional;
- d) caso já tenha sido vendido / processado / embarcado um produto que comprovadamente perdeu sua qualidade orgânica, recolher o produto e/ou notificar os clientes.

**12.2** O produtor, processador, embalador, armazém ou trader deve ter um procedimento para lidar com quaisquer reclamações recebidas com relação à conformidade de seu produto ou

serviço com a norma aplicável de produção orgânica. Este procedimento deve garantir: o registro da reclamação, a tomada de ações corretivas em resposta à reclamação, a documentação das ações corretivas e a disponibilização, para o IBD, de todos os dados relacionados à reclamação e às ações corretivas.

- 12.3** O processador de produtos orgânicos deve basear seus procedimentos de produção no acompanhamento de pontos críticos de controle, sobretudo aqueles relevantes para garantir a integridade orgânica do produto: pontos em que há maior risco do produto orgânico se contaminado por substâncias não-permitidas ou misturado com produto não orgânico, bem como todos os pontos críticos referentes a sanidade, devem ser cuidadosamente verificados, com o objetivo de garantir que não seja vendido, distribuído ou apresentado como orgânico nenhum produto que não esteja de fato em conformidade com as normas de produção orgânica.

**APÊNDICE I - ADUBOS E FERTILIZANTES PERMITIDOS**

Regra geral:

Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica.

Em qualquer caso, o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido. Para certificação IFOAM, o uso de qualquer forma de nanomateriais é proibido.

Designação	Descrição, requisitos de composição e condições
Esterco	Mistura de excrementos e matérias vegetais Proibido se oriundo de produção agropecuária “sem terra” (“factory farming”).
Esterco líquido e chorume	Fermentado ou diluído Proibido se oriundo de produção agropecuária “sem terra” (“factory farming”).
Urina	Fermentado ou diluído Proibido se oriundo de produção agropecuária “sem terra” (“factory farming”).
Estercos compostados	Proibido se oriundo de produção agropecuária “sem terra” (“factory farming”).
Turfa	Excluindo aditivos sintéticos; permitido apenas na horticultura (floricultura, viveiros, substratos). Proibido como condicionador de solo para IFOAM.
Guano	
Resíduos de culturas de cogumelos	Composição inicial do substrato limitada a produtos do presente anexo
Excrementos de minhocas e insetos	
Composto urbano e lixo doméstico de fontes separadas que são monitoradas para contaminação	Restrito á certificação IFOAM.
Resíduos de biodigestor contendo subprodutos de origem animal co-degradados com material de origem vegetal ou animal, conforme listado neste anexo.	Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu.  Sub-produtos de origem animal (incluindo aqueles de animais selvagens) da categoria 3 e conteúdos de trato digestivo da categoria 2 (categorias 2 e 3 conforme definição do Regulamento (EC) N°1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho) não devem ser provenientes de produção “sem-terra (factory farming)”. O processo deve estar em acordo com o Regulamento (EU) N°142/2011. Não deve ser

	aplicado nas partes comestíveis da planta.
Produtos ou subprodutos de origem animal a seguir mencionados: Farinha de sangue, de cascos, de chifres, de ossos e ossos desgelationizados, de peixe, carne, penas Lã Pele (1) Pêlo Produtos lácteos Proteínas hidrolisadas (2)	(1)Concentração max, em mg/kg de matéria seca, de cromo (VI) : não detectável  (2)Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu. Não deve ser aplicado nas partes comestíveis da planta.
Restos industriais de origem vegetal	Bagaços, tortas, farinhas, vinhaça, cascas.  Com exceção das vinhaças amoniacais
Proteínas hidrolisadas de origem vegetal	
Algas e produtos de algas	Desde que sejam obtidos diretamente por: i) processos físicos, incluindo a desidratação, o congelamento e a trituração. ii) extração por meio de água ou de soluções aquosas ácidas (ácidos de origem natural) ou alcalinas (hidróxido de sódio ou potássio) iii) fermentação
Pó e cinzas de serra, cascas e derivados	Sem tratamento químico após o corte
Fosfato natural e termofosfato	Teor de cádmio inferior ou igual a 90 mg/kg de P205
Fosfato alumino cálcico	Teor de cádmio inferior ou igual a 90 mg/kg de P205 Utilização limitada aos solos alcalinos (pH > 7,5)
Escórias de produção de aço e ferro	
Sais brutos de potássio (cainite, sylvinite)	
Sulfato de potássio com ou sem magnésio	Somente por extração física e de origem natural
Sulfato de magnésio (kieserita)	Somente por extração física e de origem natural
Carbonato de cálcio	De origem natural
Carbonato de cálcio e magnésio	De origem natural
Solução de cloreto de cálcio	Adubação foliar das macieiras, após detecção de uma carência de cálcio

Sulfato de cálcio (gesso)	De origem natural, sem reação química para extração
Cal industrial proveniente da produção de açúcar	Subproduto da produção de açúcar a partir de beterraba sacarina e de cana-de-açúcar
Cal industrial proveniente da produção de sal sob vácuo	Subproduto da produção de sal sob vácuo a partir de águas salgadas existentes em zonas montanhosas
Enxofre elementar	
Micronutrientes	<p>Para certificação segundo Regulamento Europeu, os micronutrientes inorgânicos devem ser listados na parte E do Anexo I da Regulação 2003/2003.</p> <p>Para certificação IFOAM, o uso deve ser restrito às situações em que a deficiência de nutrientes no solo ou na planta é documentado por análises de solo ou de tecidos, ou diagnosticados por um especialista independente. Micronutrientes na forma de cloretos ou nitratos são proibidos. Micronutrientes não devem ser usados como desfolhante, herbicida ou dessecante.</p>
Cloreto de sódio	Somente sal mineral
Pó de rocha e argilas	
Preparados Biodinâmicos	
Preparação de microorganismos	Desde que proveniente de microorganismos não geneticamente modificados, que ocorrem naturalmente.
Leonardita (sedimento orgânico cru rico em ácidos húmicos)	Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu. Somente como sub-produto de atividades de mineração.
Xilitol	Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu. Unicamente se subproduto de atividades mineiras (por exemplo, subproduto da extração de lenhite)
Quitina (polissacarídeo obtido da casca de crustáceos)	Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu. Somente quando obtido de pesca sustentável conforme definido no Artigo 3(e) da Regulação (EC) N°2371/2002 ou de aquicultura orgânica.
Sedimentos ricos em matéria orgânica de mananciais de água doce formados na ausência de oxigênio (ex. sapropel).	<p>Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu.</p> <p>Somente sedimentos orgânicos que são sub-produtos do manejo de mananciais de água doce ou extraídos de áreas previamente cobertas por água doce. Quando aplicável, a extração deve ser feita de modo a minimizar o impacto sobre o sistema aquático. Somente sedimentos oriundos de fontes livres de contaminação por pesticidas, poluentes orgânicos persistentes e derivados do petróleo.</p> <p>Concentrações máximas em mg/kg de matéria seca: Cádmio</p>

	0,70, Cobre 70, Níquel 25, Chumbo 45, Zinco 200, Mercúrio 0,40, Cromo (VI) não detectável, Cromo (total) 70
--	--

## APÊNDICE II – MÉTODOS E AGENTES PERMITIDOS NA PRODUÇÃO VEGETAL E ANIMAL E NA LIMPEZA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Regra geral: Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica. Operador deve implantar medidas apropriadas de limpeza, monitorar sua eficiência e fazer registros dessas operações.

Em qualquer caso, o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido.

Para certificação IFOAM, o uso de qualquer forma de nanomateriais é proibido e todos os ingredientes (outros que o ingrediente ativo) não devem ser carcinogênicos, teratogênicos, mutagênicos, ou neurotóxicos.

### 1. Produtos de origem animal, vegetal e/ou microbiológica

Nome, tipo	Condição para uso
Allium sativum (extrato de alho)	
Óleos vegetais (fermentados ou não) que estimulam a resistência dos vegetais, que inibem a ocorrência de certas pragas e doenças ou com efeito repelente à base de plantas de uso permitido.	Para Europa, somente aqueles que satisfazem as condições de utilização, conforme especificado no anexo do Regulamento (EU) 540/2011.  Uso autorizado para qualquer uso, exceto herbicida
Óleos, extratos e preparados de origem animal (fermentados ou não) como calda de insetos.	Restrito à certificação IFOAM
Ácidos de origem natural	Com exceção do ácido pirolenhoso  Restrito à certificação IFOAM
Azadiractina extraída da Azadirachta indica (Neem)	
Substâncias de base (incluindo: lecitinas, sacarose, frutose, vinagre, soro de leite, cloridrato de quitosano, Equisetum arvense, etc.)	Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu.  Apenas as substâncias de base na aceção do artigo 23.o, n.o 1, do Regulamento (CE) n.o 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho ( 1), que são abrangidas pela definição de “género alimentício” constante do artigo 2.o do Regulamento (CE) n.o 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho ( 2) e têm origem vegetal ou animal. Substâncias que não devem ser utilizadas como herbicidas, mas apenas para o controlo de pragas e doenças.

Cera de abelhas	Proteção de feridas resultantes de podas enxertias
COS-OGA (ChitoOlygoSaccharides et OligoGAlacturonides)	Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu.
Proteínas hidrolisadas, exceto gelatina	
Lecitina	Restrito à certificação IFOAM
Gelatina	Restrito à certificação IFOAM
Piretrinas extraídas de Chrysanthemum	Proibido com sinergista piperonil butoxide
Quassia extraída da Quassia amara	Inseticida, repulsivo
Rotenona extraída de Derris spp, Lonchocarpos spp, Terphrosia spp.	Restrito à certificação IFOAM
Ryania extraído de ryania speciosa	Restrito à certificação IFOAM
Sabadilla	Restrito à certificação IFOAM
Microorganismos	Não proveniente de Organismos Geneticamente Modificados (OGM)  Para Europa, somente aqueles incluídos na lista de substâncias ativas do Banco de Dados de Pesticidas da Europa
Spinosad	
Leite e seus derivados	
Álcool	
Calcário de algas e extratos de algas	
Sabão natural de potássio	
Glúten de milho	
Salix spp. Cortex (extrato de casca de salgueiro)	Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu.

## 2. Produtos de origem mineral e outros

Nome	Condições para uso
Pó de rocha	

Terra diatomácea	
Bentonita, perlita, vermiculita, zeolita	
Silicato de alumínio (caulinita)	
Hidróxido de cálcio	Quando utilizado como fungicida, apenas em árvores de fruto, incluindo viveiros, para lutar contra a <i>Nectria galligena</i> .
Silicatos de sódio e quartzo / areias quartzíticas	
Hidrogeno carbonato de potássio ou de sódio (bicarbonato de potássio/sódio)	
Enxofre	
Calda sulfocálcica (polisulfureto de cálcio)	
Óleos parafínicos	Para Europa, somente os seguintes número CAS: CAS No 64742-46-7 CAS No 72623-86-0 CAS No 97862-82-3 CAS No 8042-47-5
Dióxido de carbono	
Fosfato férrico (ortofosfato de ferro III)	Somente entre as plantas cultivadas
Cobre sob a forma de hidróxido de cobre, oxicloreto de cobre, sulfato de cobre, óxido cuproso, calda bordalesa	Fungicida, até 6 kg de cobre/ha/ano
Etileno	
Ácidos graxos	Todas as utilizações autorizadas, exceto herbicida.
Preparados Biodinâmicos	
Preparados homeopáticos e ayurvédicos	
Repelentes olfativos de origem animal ou vegetal / gordura de ovinos	Repelente. Restrito às partes não comestíveis da planta e quando o cultivo não é ingerido por ovinos ou caprinos.
Laminarina	Ativador dos mecanismos de auto-defesa da planta. O kelp deve ser cultivado organicamente ou coletado de forma sustentável.

### 3. Substâncias que só podem ser utilizadas em armadilhas e/ou distribuidores

Nome	Condições para uso
Feromônios	Atrativo, disruptor de comportamento sexual; somente em armadilhas e difusores.
Piretróides (apenas a deltametrina e lambda-cialotrina)	Inseticida; Somente em armadilhas com atrativos específicos; Somente contra <i>Bactrocera oleae</i> and <i>Ceratitis capitata</i> Wied.

### 4. Métodos e substâncias para desinfecção e limpeza de instalações

Após a limpeza e desinfecção com os produtos químicos listados abaixo, deverá haver uma etapa de enxágüe com água quente e/ou vapor antes do processamento dos alimentos.

**Observação:** O IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser consultado nos casos de uso em contato direto com os alimentos.

Nome	Condições para uso
Ácido peracético, cítrico, fórmico, láctico, oxálico e acético	
Sabões de potássio e sódio	
Água e vapor	
Óxido, hidróxido e leite de cálcio	
Hipoclorito de sódio	
Dióxido de cloro	
Peróxido de hidrogênio	
Óleos essenciais naturais	
Álcool	
Ácido fosfórico	Apenas para equipamentos de processamento de leite
Ácido nítrico	Apenas para equipamentos de processamento de leite

Formaldeído	Restrito à certificação segundo Regulamento Europeu
Hidróxido de sódio	
Hidróxido de potássio	
Permanganato de potássio	
Carbonato de sódio	

---

**APÊNDICE III - PRODUTOS PERMITIDOS PARA ARRAÇOAMENTO ANIMAL**

Regra geral: Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica.

Em qualquer caso:

- O uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido.
- A utilização simultânea do mesmo ingrediente, orgânico / em conversão e não orgânico na composição de um produto para alimentação animal é proibida.
- O uso de substâncias e técnicas que reconstituem as propriedades perdidas durante o processamento ou armazenamento do produto para alimentação animal, que corrige os resultados de negligência no processamento ou que pode gerar confusão quanto à verdadeira natureza destes produtos é proibida.
- Para certificação IFOAM, o uso de qualquer forma de nanomateriais é proibido.

Para os propósitos do Regulamento Europeu (EC) N° 834/2007 somente as seguintes substâncias poderão ser usadas no processamento de alimentação animal:

- (a) Matéria prima convencional de origem vegetal ou animal, ou que estejam listados abaixo, com a condição de serem produzidos ou preparados sem solventes químicos
- (b) Condimentos, ervas, melão convencional com a condição de:
  - (i) suas formas orgânicas não estejam disponíveis
  - (ii) são produzidos ou preparados sem solventes químicos; e
  - (iii) seu uso é limitado a 1% da matéria prima de uma determinada espécie, calculada anualmente como porcentagem da matéria seca da alimentação de origem agrícola.
- (c) Matéria prima orgânica de origem animal;
- (d) Matéria prima de origem mineral que estão listadas abaixo;
- (e) Produtos de pesca sustentável, caso:
  - (i) são produzidos ou preparados sem solventes químicos;
  - (ii) seu uso é restrito a não herbívoros; e
  - (iii) o uso de proteína hidrolisada de peixe é restrito a somente animais jovens
- (f) sal como sal marinho, sal gema;
- (g) aditivos para alimentação listados abaixo.

**1. Para produção de leite e carne**

- Arraçoamento básico, como silagem, feno, palha, tubérculos, restos de cultura e raízes;
- Cereais e derivados;
- Leguminosas;
- Restos industriais livres de resíduos tóxicos;
- Melão.

**2. Para produção de terneiros (*baby-beef*)**

- Leite desnatado;
- Sementes de linho.

**3. Para suínos**

- Cereais e tubérculos;
- Leite desnatado, em pó;
- Torta de soja, derivados de soja (sem resíduos tóxicos e não transgênicos);
- Gorduras de origem vegetal natural (sem resíduos tóxicos);
- Pó de osso;
- Pó de peixe;
- Restos vegetais livres de resíduos tóxicos.

**4. Para aves**

- Torta de soja, extratos (sem resíduos tóxicos e não transgênicos);
- Cereais e derivados;
- Leguminosas;
- Leite desnatado e produtos de laticínio;
- Sementes de linho;
- Melaço;
- Óleo vegetal.

**5. Aditivos para arraaçamento animal**

- Leveduras, misturas de ervas;
- Algas;
- Vitaminas de origem natural
- Misturas minerais.

**Observação:** para o padrão Europeu 834/2007, somente são permitidos os minerais nas seguintes formas:

<i>Como fonte de Sódio (Na):</i>	<i>— sal marinho não refinado</i> <i>— sal-gema</i> <i>— sulfato de sódio</i> <i>— carbonato de sódio</i> <i>— bicarbonato de sódio</i>
----------------------------------	---

	— <i>cloreto de sódio.</i>
<i>Como fonte de Potássio (K):</i>	— <i>cloreto de potássio</i>
<i>Como fonte de Cálcio (Ca):</i>	— <i>lithotamnion e «maërl»</i> — <i>conchas de animais aquáticos (incluindo ossos de chocos)</i> — <i>carbonato de cálcio</i> — <i>gluconato de cálcio.</i>
<i>Como fonte de Fósforo (P):</i>	— <i>fosfato bicálcico desfluorado</i> — <i>fosfato monocálcico desfluorado</i> — <i>fosfato monossódico</i> — <i>fosfato de cálcio e de magnésio</i> — <i>fosfato de cálcio e de sódio.</i>
<i>Como fonte de Magnésio (Mg):</i>	— <i>óxido de magnésio (magnésio anidro)</i> — <i>sulfato de magnésio</i> — <i>cloreto de magnésio</i> — <i>carbonato de magnésio</i> — <i>fosfato de magnésio.</i> — <i>fosfato de cálcio e magnésio</i>
<i>Como fonte de Enxofre (S):</i>	— <i>sulfato de sódio.</i>

— Vitaminas de síntese idênticas às vitaminas naturais, para os animais monogástricos e os animais de aquicultura;

E 306 — Extractos naturais ricos em tocoferóis utilizados como antioxidante

— Substâncias antioxidantes naturais (utilização restrita a alimentação para aquicultura)

Agentes emulsificantes e estabilizadores.

Lecitina de origem orgânica (utilização restrita a alimentação para aquicultura)

## 6. Aditivos de silagem

- Açúcar mascavo ou integral;
- Cereais - farelo;
- Soro de laticínio;
- Melaço;
- Sal marinho;
- Enzimas e micro-organismos, quando as condições meteorológicas não permitem fermentação adequada;
- Lactobacilos;

- Ácidos sórbico, fórmico (inclusive formato de sódio), acético, láctico, propiónico e cítrico, sob condições climáticas adversas;

**Observações:**

- *Os aditivos não certificados devem também ser contabilizados nos cálculos de limites de ingestão de alimentos.*
- *Vitaminas sintéticas idênticas às vitaminas naturais podem ser usadas quando fontes naturais não estiverem disponíveis em quantidade e/ou qualidade suficiente*
- *Para detalhamento de substâncias permitidas para rações animais, consulte o IBD CERTIFICAÇÕES.*
- *Em todos os casos é proibido o uso de OGMs ou de seus derivados.*

**7 Peixes, outros animais marinhos, seus produtos e derivados.**

Restrições: de origem de pesca sustentável e somente para peixes não herbívoros.

- Peixe
- Oleo de peixe e oleo de fígado de bacalhau não refinado.
- autolisatos de moluscos ou crustáceos,
- Hidrolisatos and proteolisatos obtidos por ação enzimática em forma solúvel ou não somente para animais jovens
- Torta de peixe
- Torta de crustáceos.

**8 Aglutinantes e antiaglomerantes.**

Ferrocianeto de sódio (dose máxima de 20 mg/kg NaCl calculado como ânion ferrocianeto)

Sílica coloidal

Kieselgur (terra de diatomáceas purificada)

Bentonite

Argilas caulínicas isentas de amianto

Misturas naturais de esteatite e de clorite

Vermiculite

Sepiolite

Natrolite-fonolite

Clinoptilolite de origem sedimentar

Perlite

**9 Micronutrientes**

Como fonte de Ferro	Óxido férrico Carbonato ferroso Sulfato ferroso hepta-hidratado Sulfato ferroso mono-hidratado
Como fonte de Iodo	Iodeto de potássio Iodato de cálcio anidro Iodato de cálcio anidro granulado revestido
Como fonte de Cobalto	Acetato de cobalto (II) tetra-hidratado Carbonato de cobalto (II) Carbonato e hidróxido (2:3) de cobalto (II) mono-hidratado Granulado revestido de carbonato de cobalto (II) Sulfato de cobalto (II) hepta-hidratado
Como fonte de Cobre	Carbonato básico de cobre mono--hidratado Óxido cúprico Sulfato cúprico penta-hidratado Oxicloreto de cobre (TBCC)
Como fonte de Manganês	Óxido manganoso Sulfato manganoso mono-hidratado Carbonato de manganês
Como fonte de Zinco	Óxido de zinco Sulfato de zinco mono-hidratado Sulfato de zinco hepta-hidratado Hidroxicloreto de zinco mono-hidratado (TBZC)
Como fonte de Molibdênio	Molibdato de sódio
Como fonte de Selênio	Selenito de sódio Selenato de sódio Levedura selenizada inativada

---

**APÊNDICE IV - PRODUTOS VETERINÁRIOS PERMITIDOS**

Regra geral: Todos os produtos a serem usados devem estar descritos no Plano de produção Orgânica.

Em qualquer caso, o uso de Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados é proibido. Para certificação IFOAM, o uso de qualquer forma de nanomateriais é proibido.

**1. Medicamentos de uso não restrito****1.1 São permitidos:**

- a) o uso de plantas medicinais em geral, exceto as narcóticas;
- b) os medicamentos homeopáticos e antroposóficos de origem natural, assim como a acupuntura;
- c) as pomadas, tinturas e anti-sépticos de origem natural.

**1.2 Preparados minerais**

- Borogluconato de cálcio;
- Gluconato de cálcio;
- Cloreto de cálcio;
- Fosfato de cálcio;
- Mistura de cálcio e magnésio;
- Preparados contendo ferro natural, como o de urtiga.

**1.3 Purgantes**

- Plantas medicinais;
- Óleo de rícino;
- Óleo de linho.

**1.4 Vitaminas**

Todas as não-sintéticas. Preferência às derivadas de matérias-primas existentes naturalmente nos alimentos para animais, ou vitaminas de síntese idênticas às vitaminas naturais se não houver substituto natural disponível.

**1.5 Medicamentos contra diarreia**

- Carvão vegetal medicinal;
- Plantas medicinais, como camomila.

**1.6 Eletrólitos**

Todos.

## 2. Medicamentos de uso restrito

Medicamento de uso restrito significa que o seu uso requer um período de carência antes da produção dos animais tratados e a recomendação terapêutica do veterinário responsável, tendo este período de carência duração mínima de 48 horas ou o dobro do tempo prescrito pelo fabricante do medicamento.

### 2.1 Recomendações gerais

2.1.1 Somente será possível o uso de substâncias de “uso restrito” com recomendação do veterinário responsável, nunca profilaticamente.

2.1.2 Serão permitidas, no máximo, duas aplicações.

2.1.3 Quando se utiliza um medicamento sintético o período de carência deve ser o dobro do legalmente estabelecido.

2.1.4 As vacinas legalmente estabelecidas devem ser aplicadas; outras vacinas só devem ser aplicadas se ocorrer a doença na região da unidade de produção.

2.1.4.1 não são permitidas vacinas OGM ou derivadas de OGM.

**Exceção:** quando se trata de uma vacina exigida por lei ou necessária devido à presença da doença na região e não houver alternativa de vacina não-OGM disponível, o produtor poderá solicitar uma autorização excepcional ao IBD CERTIFICAÇÕES desde que apresente as evidências de seu caso.

2.1.5 O uso de inibidores ou estimulantes de crescimento e produção sintéticos é proibido, assim como o uso de hormônios para estimular o cio.

2.1.6 A certificação somente será viável se ficar provada a não dependência do uso profilático de tais substâncias, que somente devem ser aplicadas em regime de emergência.

### 2.2 Medicamentos alopáticos em geral

a) Antibióticos;

b) Cortisona;

c) Anestésicos locais;

d) Parasiticidas:

· contra parasitas intestinais;

· contra ectoparasitos;

e) Analgésicos e substâncias que afetam o sistema nervoso central;

f) Vitaminas e minerais sintéticos;

g) Soro.

---

**APÊNDICE V - ADITIVOS ALIMENTARES, AUXILIARES TECNOLÓGICOS E INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA NÃO CERTIFICADOS PERMITIDOS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS****1. Princípios Gerais**

Nenhum dos ingredientes relacionados poderá conter produtos a partir da engenharia genética ou ser derivado de organismos geneticamente modificados. Para certificação IFOAM, o uso de qualquer forma de nanomateriais é proibido.

**2. Aditivos****2.1 Água****2.2 Sal****2.3 Minerais (incluindo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos e micronutrientes:** somente para Regulamento Europeu, desde que alternativamente:

a) A sua utilização em géneros alimentícios para consumo normal seja “direta e legalmente exigida”, na aceção de exigida diretamente por disposições do direito da União ou por disposições do direito nacional compatíveis com o direito da União, não podendo os géneros alimentícios ser colocados no mercado como géneros alimentícios para consumo normal se não forem adicionados esses minerais, vitaminas, aminoácidos ou micronutrientes,

b) no caso de géneros alimentícios colocados no mercado como tendo características ou efeitos particulares no que toca à saúde, à nutrição ou às necessidades de grupos específicos de consumidores: — em produtos referidos no artigo 1.o, n.o 1, alíneas a) e b), do Regulamento (UE) n.o 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, a sua utilização seja autorizada por esse regulamento e pelos atos adotados com base no artigo 11.o, n.o 1, do mesmo regulamento, — em produtos regulados pela Diretiva 2006/125/CE da Comissão, a sua utilização seja autorizada por essa diretiva, — em produtos regulados pela Diretiva 2006/141/CE da Comissão, a sua utilização seja autorizada por essa diretiva.

**2.4 Aditivos alimentares (vide item 5)****2.5 Agentes aromatizantes regulamentados em legislação nacional como naturais:**

a) óleos voláteis (essenciais) obtidos com a utilização de solventes como óleos, água, etanol, dióxido de carbono e processos mecânicos e físicos;

b) aroma de fumaça natural.

**2.6 Culturas de microorganismos e enzimas****2.6.1** As culturas de microorganismos e enzimas serão aceitas para uso em processamento de alimentos.

**2.6.2** É permitido o uso de fermento de padaria produzido sem o uso de branqueadores e solventes orgânicos.

**2.6.3** Microorganismos e enzimas geneticamente modificados são proibidos.

### **3. Ingredientes de origem agrícola não certificados**

**3.1** O uso dos ingredientes listados no Item 4 será permitido até 5 % em peso para produtos processados (ou compostos por mais de um ingrediente) no caso destes não se encontrarem disponíveis em forma orgânica certificada no mercado e sempre respeitando as regras de rotulagem dispostas no item 4 destas Diretrizes.

Para ingredientes não incluídos na lista, o IBD CERTIFICAÇÕES realizará avaliações caso a caso e pode autorizar provisoriamente o uso para um período máximo de 12 meses, depois de ter conferido que o produtor fez os contatos necessários com os fornecedores, para assegurar-se da indisponibilidade dos ingredientes em questão na qualidade orgânica certificada e na quantidade necessária, e forneceu para IBD CERTIFICACOES todas as evidências necessárias de tal indisponibilidade (dentro do país produtor ou pelas importações). Esta permissão de uso está sujeita a revisão e reavaliação periódica pelo IBD CERTIFICAÇÕES e pode ser cancelada a qualquer momento se IBD CERTIFICACOES encontra disponibilidade do ingrediente em questão.

*Observação: O cálculo de porcentagem de ingredientes de origem agrícola não deve incluir água nem sal. Como calcular: (peso do ingrediente não-orgânico listado no item 4) / (peso da soma de todos os ingredientes exceto água e sal) deve ser menor ou igual a 5%.*

**3.2** É proibida a utilização simultânea do mesmo ingrediente, orgânico e não orgânico/em conversão, em um mesmo produto.

**3.3** Leveduras e produtos de leveduras devem ser contabilizados como ingredientes de origem agrícola.

### **4. Ingredientes de origem agrícola não certificados**

**4.1** Produtos vegetais não processados bem como produtos derivados destes por meio de procedimentos adequados como lavagem, limpeza, processos térmicos e/ou mecânicos e/ou físicos com o efeito de reduzir o teor de umidade do produto:

#### **4.1.1 Frutos, nozes e sementes comestíveis:**

- . noz de cola (*Cola acuminata*)
- . groselha vermelha (*Ribes rubrum*)
- . “gooseberries” (*Ribes uva-crispa*)
- . framboesa (desidratada) (*Rubus idaeus*)

#### **4.1.2 Especiarias e ervas comestíveis:**

- . aroeira-salsa (*Schinus molle L.*)
- . rizoma da galanga (*Alpinia officinarum*)
- . agrião (*Nasturtium officinale*)

- . raiz-forte (*Armoracia rusticana*)
- . açafão (*Carthamus tinctorius*)

**4.1.3** Diversos/mistos:

- . algas, incluindo algas marinhas, permitidas para o preparo de alimentos convencionais.

**4.2** Produtos vegetais, desde que obtidos ou processados em conformidade com o item 10.3 das Diretrizes Gerais e que não sejam considerados aditivos:**4.2.1** Gorduras e óleos, refinados ou não, mas não modificados quimicamente, derivados de plantas que não sejam:

- . cacau (*Theobroma cacao*)
- . oliva (*Olea europea*)
- . palma (dendê) (*Elaeis guineensis*)
- . açafão (*Carthamus tinctorius*)
- . soja (*Glycine max*)
- . coco (*Cocos nucifera*)
- . girassol (*Helianthus annuus*)
- . canola (*Brassica napus*, rapa)
- . gergelim (*Sesamum indicum*)

**4.2.2** Os seguintes açúcares, amidos e outros produtos de cereais e tubérculos:

- . frutose
- . papel de palha de arroz
- . amido de arroz e milho (não modificados química ou geneticamente), quando o uso de amido de mandioca for inviável.

**4.2.3** Diversos/mistos:

- . coentro (*Coriandrum sativum*)
- . proteína de ervilhas
- . cachaça somente obtido através do caldo de cana.
- . “kirsch”, preparado a base de frutas e aromatizantes naturais.

**4.3** Produtos de origem animal:

organismos aquáticos, não originários de aquicultura, permitidos para o preparo de alimentos convencionais:.

- . soro de leite em pó
- . gelatina
- . tripas.

**5. Lista dos aditivos alimentares, auxiliares tecnológicos e outros produtos (incluídos os veículos)**

INS	Produto (substância)	aditivo	Adjuvante de processo	Condições para uso (restrições)	Exigências específicas para o regulamento europeu EEC 834/2007
170	Carbonato de Cálcio	X	X		Todos os fins autorizados, exceto uso como corante ou enriquecimento de cálcio
184	Ácido tânico		X	Somente para processos de filtração	
220	Dióxido de Enxofre	X	X (apenas para hidromel)	Somente para vinhos (IFOAM)	Em bebidas fermentadas de frutos ou em hidromel, com e sem adição de açúcar: teor máximo resultante de 100 mg de SO <sub>2</sub> /l.
223	Metabissulfito de Sódio	X		Proibido para IFOAM	Somente para crustáceos
224	Metabissulfito de potássio	X	X (apenas para hidromel)	Somente para vinhos	Em bebidas fermentadas de frutos ou em hidromel, com e sem adição de açúcar: teor máximo resultante de 100 mg de SO <sub>2</sub> /l.
270	Ácido Láctico	X	X		Para produtos animais, restrito á regulação do pH do banho de salmoura para produção de queijo
290	Dióxido de carbono	X	X		
296	Ácido málico	X	X		
300	Ácido ascórbico	X			
306	Tocoferóis *	X			Anti-oxidante
322	Lecitina *	X	X		Produtos de leite. A partir de 01/01/2019 somente se obtida de matérias primas orgânicas para Regulamento Europeu.
330	Ácido cítrico	X	X		Proibido para produtos de origem animal
331	Citrato de sódio	X	X		
332	Citrato de potássio	X			Proibido segundo Regulamento Europeu

333	Citrato de Cálcio	X			
334	Ácido tartárico	X	X (apenas para hidromel)	Somente para vinhos	
335	Tartarato de sódio	X	X		
336	Tartarato de potássio	X	X		
341	Monofosfato de cálcio	X		Somente como fermento para farinhas	
342	Fosfato diamónico	X	X		Apenas na elaboração de bebidas fermentadas de frutos, incluindo sidra e perada e hidromel
400	Ácido algínico	X			Produtos de leite e de origem vegetal
401	Alginato de sódio	X			Produtos de leite e de origem vegetal
402	Alginato de potássio	X			Produtos de leite e de origem vegetal
406	Agar	X			Produtos de leite, de carne e de origem vegetal
407	Carragena	X			Produtos de leite e de origem vegetal
410	Goma de algaroba *	X			
412	Goma guar *	X			
413	Goma de tragacanto *	X			Proibido segundo Regulamento Europeu
414	Goma arábica	X		Somente para produtos de leite e de confeitaria	
415	Goma xantana	X		Somente para gorduras, produtos de frutas e hortaliças e bolos e biscoitos	
418	Goma gelana	X	X		Apenas para Regulamento Europeu EC834/2007, e apenas as formas altamente aciladas
422	Glicerol	X			Apenas para Regulamento Europeu EC834/2007, de origem vegetal, para extratos

					vegetais e aromatizantes
440	Pectina	X		não-modificada *	Produtos de leite e de origem vegetal
500	Carbonato de sódio	X	X		
502	Carbonato de potássio	X	X	Somente para frutas e hortaliças	
503	Carbonato de amônio	X		Somente para cereais, produtos de confeitaria, bolos e biscoitos	
504	Carbonato de magnésio	X			
508	Cloreto de potássio	X			
509	Cloreto de cálcio	X	X		Coagulação de leite
511	Cloreto de magnésio	X	X	Somente para produtos de soja	
513	Ácido sulfúrico		X	Para IFOAM, somente para ajuste de pH na água durante processamento de açúcar	Restrito á produção de gelatina e açúcar
516	Sulfato de cálcio	X		Somente para produtos de soja e como fermento de padaria para bolos e biscoitos	Como carregador
524	Hidróxido de sódio	X	X	Somente para produção de açúcar e para tratamento de superfícies em confeitarias tradicionais	Para Regulamento Europeu EC837/2007, como tratamento de superfície de “Laugengebäck” (padaria tradicional europeia) e como regulador de acidez em aromatizantes orgânicos e para a produção de açúcar e óleos, excluindo a produção de azeite
526	Hidróxido de cálcio	X	X	- aditivo para farinha de milho - adjuvante no processamento de açúcar	
527	Hidróxido de amônio		X	Proibido para IFOAM	Restrito á produção de gelatina

	Peróxido de hidrogênio		X	Proibido para IFOAM	Restrito á produção de gelatina
551	Gel ou solução coloidal de dióxido de silício	X	X	Para processamento de vinhos, frutas e hortaliças	Para ervas aromáticas e especiarias, em forma pulverulenta seca, e para aromatizantes e própolis
553	Talco		X		Cobertura para produtos de carne
901	Cera de abelha		X		Para Regulamento Europeu EC 834/2007, unicamente como agente de revestimento para produtos de confeitaria e proveniente da apicultura orgânica
903	Cera de carnaúba		X		Para Regulamento Europeu EC 834/2007, unicamente como agente de revestimento para produtos de confeitaria e se obtida a partir de matérias-primas orgânicas
938	Argônio	X			
E939	Hélio	X		Não permitido para o padrão IFOAM	
941	Nitrogênio	X	X		
948	Oxigênio	X	X		
968	Eritritol	X	X		Apenas para Regulamento Europeu EC834/2007 quando proveniente da produção orgânica, sem recurso à tecnologia de permuta iônica
E153	Carvão vegetal (carvão ativado)		X		EC: aditivo somente para queijos Ashby ou Morbier
	Material de filtragem livre se asbesto		X		Proibido segundo Regulamento Europeu
	Bentonita		X	Para produção de vinhos e processamento de frutas e hortaliças	Para Regulamento Europeu EC 834/2007, como agente de clarificação do hidromel
	Caseína		X	Para IFOAM, somente para vinhos	
	Terra diatomácea		X		Para produtos animais, restrito á produção de gelatina

	Albúmen de ovo		<b>X</b>	Proibido para IFOAM	
	Etanol		<b>X</b>	Somente como solvente	
	Gelatina		<b>X</b>		
	Isinglass (cola de peixe)		<b>X</b>	Para IFOAM, somente para produção de vinho	
	Caolinita		<b>X</b>		Proibido segundo Regulamento Europeu
	Perlita		<b>X</b>		Para produtos animais, restrito á produção de gelatina
	Preparados de casca de árvores		<b>X</b>	Somente para produção de açúcar	Proibido segundo Regulamento Europeu
	Óleos vegetais	<b>X</b>			Somente orgânico segundo Regulamento Europeu
E160b	Urucum (*)	<b>X</b>		Não permitido para o padrão IFOAM	EC: autorizado somente para a produção dos seguintes queijos:: Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar, Mimolette.
E250	Nitrito de sódio			Não permitido para o padrão IFOAM	Somente para produtos de carne e somente se autorizado por autoridade competente após apresentação de provas de que nenhuma alternativa satisfatória está disponível. Adição máxima em termos de NaNO <sub>2</sub> : 80mg/kg; Residual máximo em termos de NaNO <sub>2</sub> : 50mg/kg
E252	Nitrato de potássio			Não permitido para o padrão IFOAM	Condição idêntica a E250
E301	Ascorbato de sódio	<b>X</b>		Não permitido para o padrão IFOAM	Somente para produtos de carne vinculado ao uso de nitritos e nitratos
E325	Lactato de sódio	<b>X</b>		Não permitido para o padrão IFOAM	Somente produtos de carne e à base de leite
E464	Hidroxipropil methyl celulose	<b>X</b>		Não permitido para o padrão IFOAM	Material para encapsulamento de cápsulas
	Fibra de madeira	<b>X</b>	<b>X</b>	Não permitido para o padrão IFOAM	As madeiras devem ter como fontes madeiras certificadas, exploradas de forma sustentável.

					A madeira utilizada não deve conter componentes tóxicos (tratamento pós-colheita, toxinas naturalmente presentes ou toxinas a partir de microrganismos)
--	--	--	--	--	---

*(\*) aditivos considerados produtos agrícolas no cálculo de porcentagem mencionado nos itens 4.2, 4.3, 4.4 e 4.8.*

---

**APÊNDICE VI - PRODUTOS ORIUNDOS DO EXTRATIVISMO (COLETA / EXTRAÇÃO)****1. Definições**

- 1.1** Considera-se coleta/extração de produtos silvestres ou naturais, passíveis de Certificação “Orgânico IBD”, o conjunto de atividades realizadas por indivíduos que detenham um amplo conhecimento das espécies a serem manejadas, visando à obtenção de produtos primários ou processados para a comercialização. Estes produtos devem ser oriundos de ecossistemas naturais nada ou pouco modificados, e esta coleta/extração deve permitir a manutenção da biodiversidade da flora e fauna e a manutenção dos mananciais.
- 1.2** Considera-se sustentável a coleta/extração de produtos silvestres ou naturais retirados em quantidades nunca acima do ganho de biomassa do produto colhido no período entre ciclos de corte, no caso de material vegetativo. A quantidade retirada também não pode comprometer a frequência de ocorrência da espécie no ambiente em questão, no caso de coleta de sementes.
- 1.3** Quando a coleta/extração de produtos silvestres ou naturais é realizada por um grupo de coletores, o grupo deve cumprir também os requisitos estabelecidos no Apêndice XI para certificação de grupo.

**2. Fatores ambientais**

A área de coleta deverá estar a uma distância apropriada de qualquer propriedade agrícola convencional, poluição urbana, atividades industriais e de fontes de poluição de água, solo ou ar. A agricultura tradicional é permitida na área de coleta quando esta atende às necessidades da população local que vive da coleta de produtos silvestres.

- 2.1** Não serão passíveis de certificação:
- a) produtos silvestres coletados em locais onde forem observados sinais de degradação por excesso de população em relação à área de exploração, isto é, que ultrapasse o limite da capacidade de suporte do ecossistema;
  - b) produtos coletados em áreas onde não se observe sua regeneração em níveis satisfatórios;
  - c) produtos cujo manejo prejudique a estrutura ecológica preexistente, inclusive da fauna;
  - d) produtos obtidos por meio de processamento, utilizando substâncias ou benfeitorias que interfiram negativamente sobre o ambiente;
  - e) produtos oriundos de projetos não suficientemente isolados, que possam permitir a contaminação por pesticidas agrícolas.
- 2.2** Em caso de controle de pragas endêmicas em determinada região, deve-se ter disponível uma declaração do órgão controlador, mencionando as localidades tratadas, casas, rios etc., além de indicação de produtos usados, época e forma de aplicação do produto.

### **3. Fatores inerentes à área de coleta**

- 3.1** A área de coleta deverá ser claramente representada por meio de mapas e croquis, indicando a população residente e sua distribuição, utilizando-se referências geográficas como divisores de água, vertentes de morro, picos, grotões, etc..
- 3.2** Esta área deverá estar realmente sob manejo e responsabilidade da comunidade.
- 3.3** Extrativismo deve ser realizado apenas em áreas claramente definidas e identificadas de acordo com 3.1, onde não tenha havido uso de substâncias proibidas no mínimo pelos 3 anos anteriores.
- 3.4** O operador que pratica a coleta de produtos oriundos de recursos compartilhados deve estar familiarizado com a área de coleta definida, incluindo os impactos dos coletores não envolvidos no esquema orgânico.
- 3.5** O operador deve manter registros de todos os coletores e as quantidades compradas de cada coletor.

### **4. Do manejo**

- 4.1** Deve ser apresentado um inventário florestal estabelecendo as densidades populacionais e capacidade suporte das áreas e espécies exploradas, bem como de um plano de manejo da espécie desejada para coleta, aprovado pelo órgão ambiental competente quando requerido.
- 4.2** Não será permitida a queimada da superfície do solo, assim como raleamentos drásticos dos extratos inferiores da vegetação. No caso de ocorrer fogo acidental, haverá suspensão temporária da certificação e as medidas a serem tomadas deverão ser discutidas com o IBD CERTIFICAÇÕES.
- 4.3** Podas de limpeza e arejamento deverão restringir-se à melhoria das condições de desenvolvimento do produto a ser colhido, jamais em detrimento da sobrevivência de outras espécies.
- 4.4** Deverão ser estimadas as retiradas máximas anuais e confrontados os dados ou informações de anos anteriores a fim de avaliar a capacidade de suporte do sistema.
- 4.5** No caso de áreas degradadas, um plano de recuperação do ambiente original deverá integrar o processo de certificação.
- 4.6** A família ou grupo que estiver explorando o local deverá demonstrar conhecimento da área, das espécies que integram o ecossistema e das relações entre estas e os produtos colhidos. Deverá ter também capacidade física e técnica para executar a colheita. A família, pessoa, grupo, ou operadora responsável, será claramente identificada pelo IBD CERTIFICAÇÕES e identificada no grupo.
- 4.7** Deverão ser respeitados os caminhos preferenciais da fauna local, assim como as trilhas e corredores de fauna existentes, áreas alagadas, além da vegetação que os protege.

---

**APÊNDICE VII - REQUERIMENTOS MÍNIMOS PARA INSPEÇÃO**

1. Toda atividade passível de certificação deverá ocorrer em unidades em que os campos e todas as etapas de produção e armazenamento do produto estejam claramente separados das unidades que não seguem estas diretrizes.
2. As inspeções serão precedidas de avaliações documentais com os objetivos de detectar eventuais não-conformidades que possam ser corrigidas pelo produtor antes da visita técnica e planejar a visita da forma mais possível para aquele projeto específico.
3. Antes da primeira inspeção, deve-se enviar ao IBD, para avaliação:
  - 3.1 Um mapa/croqui atualizado da propriedade, identificando: Norte-Sul, infra-estrutura, casa, depósito, locais de processamento, glebas orgânicas, Demeter, convencionais, em conversão, acidentes geográficos importantes, vizinhos, cultivos do vizinho, reserva legal, fonte de água.
    - 3.1.1 No caso de unidades de armazenagem, beneficiamento, processamento: planta baixa mostrando todos os equipamentos e o fluxo de produção.
  - 3.2 Questionário de produção orgânica do IBD, preenchido detalhadamente e assinado pelo responsável pela unidade de produção, incluindo:
    - a) descrição de todas as medidas práticas a serem executadas na unidade inspecionada, que devem estar de acordo com estas Diretrizes;
    - b) no caso de propriedades agrícolas, planilha de histórico de campos, com a data de uso de insumos não permitidos por estas Diretrizes e detalhamento de insumos aplicados sob o manejo orgânico;
    - c) no caso de produtos processados, a composição detalhada de cada produto, informando aditivos adjuvantes e origem de cada ingrediente;
    - d) declaração do produtor comprometendo-se a atuar em conformidade com estas Diretrizes e colocar suas instalações e documentos à disposição do IBD CERTIFICAÇÕES para fim de inspeções.
    - e) evidências documentais que comprovem / apoiem a informação apresentada (por exemplo, declarações do proprietário anterior sobre o uso da terra, alvarás, fichas técnicas de insumos utilizados).
4. Cada ano, antes da nova inspeção, o questionário atualizado de produção ou processamento orgânico deverá ser enviado à Certificadora, com documentação anexa referente às atualizações.
5. A empresa / associação / produtor / coletor deverá providenciar um procedimento exclusivo para a rastreabilidade de produtos orgânicos capaz de permitir o rastreamento de toda a matéria-prima usada em cada produção a ser certificada, incluindo os seguintes registros:
  - . Controle de insumos ou matéria-prima comprados;
  - . Aplicação de insumos / atividades realizadas;
  - Quantidade de produto colhido / coletado em cada área;
  - . Vendas;

- . Controle de estoque;
- . Processamento;
- . Composição do produto processado.

Adicionalmente, apicultores devem manter no mínimo os seguintes registros:

- a) Um mapa em escala apropriada listando a localização das colmeias e documentação e evidências apropriadas que as áreas acessíveis para as colônias cumprem com os requisitos de produção orgânica;
- b) Em relação ao uso de alimentação: tipo de produtos, datas, quantidades e colmeias onde é usado;
- c) Em relação á colheita: as operações de remoção dos quadros e da extração de mel/cera/própolis;
- d) Sempre que são usados produtos veterinários: tipo de produto, incluindo a indicação das substâncias farmacologias ativas, junto com o detalhe do diagnostico, posologia, método de administração, duração do tratamento, e períodos de carência legais aplicados antes da venda de produtos animais como orgânicos.

Adicionalmente, criadores de animais devem manter no mínimo os seguintes registros:

- a) Em relação á entrada de animais na fazenda: origem e data de entrada, período de conversão, marca de identificação e registros veterinários;
- b) Em relação á saída de animais da fazenda: idade, número de cabeças, peso em caso de abate, marca de identificação e destino;
- c) Detalhes de quaisquer perdas de animais e suas razões;
- d) Em relação á alimentação: tipo, inclusive suplementos alimentares, proporção dos ingredientes da ração e períodos de acesso á áreas externas;
- e) Em relação á prevenção de doenças, tratamentos e cuidados veterinários: data do tratamento, detalhe do diagnostico, posologia, tipo de produto para tratamento, a indicação das substâncias farmacologias envolvidas no método de tratamento e prescrições veterinárias para tratamentos veterinários, com motivos e períodos de carência aplicados antes da venda de produtos animais como orgânicos.

## **6. Armazenagem de produtos**

- 6.1** Amostras dos produtos armazenados deverão ser cedidas pelo produtor, caso sejam requeridas pelo inspetor em visitas não anunciadas.
- 6.2** O inspetor deverá ter acesso a todas as dependências da unidade de armazenagem.

- 6.3** Todas as unidades de produção, mesmo as não-certificadas, deverão fazer parte do plano de inspeção.
- 7.** Para unidades de processamento e empacotamento
- 7.1** Os produtos não certificados, certificados e passíveis de certificação deverão ficar em locais separados, quando forem estocados na mesma dependência.
- 7.2** O processamento dos produtos certificados deverá ser realizado de forma contínua, em horário diferente e local separado do processamento dos produtos não-certificados. Se isso não for possível, recorre-se a um plano de processamento a ser aprovado pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 7.3** Deverá ser feito um acordo com o IBD CERTIFICAÇÕES sobre a data e o local do processamento, caso este não ocorra com frequência.
- 7.4** Deverão ser tomadas todas as medidas necessárias para que não ocorra mistura de lotes de diferente qualidade.

---

**APÊNDICE VIII - MANEJO DE FORMIGAS CORTADEIRAS**

**(Eliminado – revisão – Novembro 2012)**

---

**APÊNDICE IX - APICULTURA E PRODUTOS APÍCOLAS****1. Introdução**

A criação de abelhas, produção de mel e outros produtos apícolas podem ser certificados como orgânicos, para venda com o selo de qualidade, basicamente quando as atividades ocorrerem em propriedades sob manejo orgânico (distantes de propriedades convencionais) ou em áreas de mata nativa.

**2. Registro e período de carência - conversão para Orgânico**

- 2.1** O apiário pode ser certificado como “Orgânico IBD” após um período de carência de pelo menos doze meses sob manejo orgânico e após inspeção do IBD CERTIFICAÇÕES.
- 2.2** Não é permitida a produção de mel e outros produtos apícolas em área de agricultura convencional. É permitida somente em área de agricultura orgânica ou tradicional (sem o uso de agrotóxicos) e em áreas de mata nativa ou natural.
- 2.3** O processamento de mel orgânico na mesma unidade de processamento de mel convencional é permitido se os diferentes lotes estiverem perfeitamente separados; o processamento do lote orgânico de mel deve ser realizado após uma lavagem completa do equipamento e de preferência antes do processamento do mel convencional. O armazenamento de mel orgânico deve ser feito em tambores novos e em áreas separadas do mel convencional, com identificação visível e clara (Apêndice VII).
- 2.4** O mel orgânico deve ser produzido com cera que tenha sido produzida em condições de manejo orgânico das colméias. Qualquer cera oriunda de manejo convencional deverá ser substituída por cera orgânica durante o período de conversão das colméias.

**3. Agrotóxicos**

- 3.1** É proibido o uso de herbicidas.
- 3.2** É proibida a aplicação de inseticidas, fungicidas, antibióticos e outros agrotóxicos nas abelhas e nas caixas.

**4. Compra de colméias**

- 4.1** É permitida a compra de colméias de outros apiários certificados pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 4.2** É permitida a coleta de abelhas selvagens.

- 4.3 É permitida a compra de rainhas em apiários certificados.
- 4.4 Deverá ser prioridade o uso de raças adaptadas às condições de vegetação e clima.
- 4.5 O cruzamento com abelhas com sangue africano é interessante a partir do momento em que a resistência a doenças e a produtividade são maiores.

## 5. Localização das colméias

- 5.1 Os apiários e suas colméias deverão estar localizados em mapas de escala mínima suficiente para a identificação de áreas naturais ou certificadas orgânicas.
- 5.2 É proibida a manutenção de apiários a uma distância menor que 3 km de áreas agrícolas sob manejo convencional e adicionalmente para IFOAM menor que 5 km de áreas de alto risco de contaminação, por exemplo áreas industriais, de zona urbana, rodovias, etc. O inspetor deverá avaliar com uso de GPS, no caso de haver áreas próximas com agricultura convencional, se alguma planta ou cultura determinada atrai ou não a visita de abelhas e se a distância mínima está sendo respeitada. A mudança de local das colmeias deve ser comunicada ao IBD imediatamente.
- 5.3 Deverá haver néctar e pólen naturais e água de boa qualidade e de fácil acesso às abelhas, suficientes para suprir suas necessidades nutricionais.
- 5.4 As colméias devem estar a distâncias suficientes de fontes de poluição como estradas, indústrias, depósitos de lixo, para manter a qualidade das abelhas. O inspetor e a certificadora deverão verificar se esta norma está sendo respeitada.

## 6. Alimentação

- 6.1 Somente será permitida a alimentação das abelhas caso as condições climáticas assim determinem.
- 6.2 A alimentação das abelhas poderá ser com mel orgânico, xarope de açúcar orgânico ou açúcar orgânico logo após a colheita e até quinze dias antes da florada..
- 6.3 A adição de extratos de outras ervas, nativas ou certificadas, na alimentação, é permitida.
- 6.4 A alimentação de estímulo pré-florada somente será possível com mel próprio.
- 6.5 Após a colheita deverá haver pólen e mel suficientes nos favos para a fase de entressafra.
- 6.6 A documentação indicando alimentação das colméias deverá conter: tipo de alimentação, origem, datas, quantidades, colméias alimentadas.

## 7. Medicação

- 7.1** A saúde das colméias poderá ser alcançada com higiene e manejo apropriado, através da escolha de raça ou raças adequadas.
- 7.2** Devem-se adotar medidas profiláticas como:
- eliminação de rainhas indesejadas;
  - inspeções sistemáticas das colméias;
  - controle de zangões;
  - eliminação de agentes perturbadores e portadores de doenças;
  - renovação das ceras;
  - alimentação apropriada e adequada com néctar, pólen, mel e, em último caso, com açúcar mascavo orgânico na entressafra.
  - vapor e chama direta para desinfecção.
- 7.3** Deverão ser priorizados medicamentos homeopáticos e naturais. Em último caso, os medicamentos permitidos para uso nas colméias e abelhas são:
- Ácido fórmico;
  - Ácido acético;
  - Ácido láctico;
  - Ácido oxálico;
  - Óleos essenciais;
  - Cânfora;
  - *Bacillus thuringiensis*.
- 7.4** O IBD CERTIFICAÇÕES deverá ser consultado antes de se usar outro medicamento. O uso de produtos proibidos poderá levar ao descredenciamento do produto.
- 7.5** Caso uma colméia tenha que ser tratada com medicamento químico-sintético, ela deverá ser isolada, a cera trocada e o período de conversão de 12 meses deverá ser respeitado. A preferência porém deverá ser dada ao medicamento fitoterápico.
- 7.6** Para aplicação de qualquer medicamento ou tratamento, mesmo que natural (fitoterápico), deverá haver uma documentação indicando: tipo de produto usado, diagnose, método de administração do medicamento, posologia, tempo de duração do manejo e colméias tratadas.

## 8. Manejo

- 8.1** Para produzir fumaça deve ser usada somente madeira natural sem tratamento químico. O uso da fumaça deverá ser mantido a um mínimo.

- 8.2** Qualquer outro meio de manter as abelhas sob controle ou desviar sua atenção é proibido.
- 8.3** A limpeza e desinfecção das colmeias, quadros e favos poderão ser feitas através de métodos físicos como calor, fogo, raspagem ou escovação, e/ou com hidróxido de sódio.
- 8.4** É proibida inseminação artificial.
- 8.5** A destruição de abelhas e colméias como método de colheita é proibida.
- 8.6** O corte de asas das rainhas é proibido.
- 8.7** A destruição de zangões só é permitida como método de controle de varroatose.
- 8.8** Deverá haver documentação de: dias de inspeção, manejo, adição de melgueiras novas, de colheita, extração de mel, própolis ou pólen, assim como qualquer outro processamento realizado.
- 8.9** Para efeitos de proteção de quadros, colmeias e favos, em particular contra pragas, só são permitidos os rodenticidas (e apenas em armadilhas) e os produtos adequados enumerados no Apêndice II.
- 8.10** Extração adequada, processamento e armazenamento dos produtos de apicultura serão gerenciados com cuidado. Todas as medidas para atendimento aos requisitos devem ser registradas.
- 8.11** Sem o prejuízo dos produtos permitidos para controle de pragas, somente produtos naturais como própolis, cera e óleo vegetal podem ser usados nas colméias.
- 8.12** É proibida a extração de mel a partir de favos que contenham ovos ou larvas.

## **9. Caixas**

As caixas poderão ser de qualquer modelo, desde que feitas de madeira não tratada e de que sejam pintadas somente na parte externa.

## **10. Cera para as abelhas**

- 10.1** A cera usada nos quadros para início de produção deverá ser de cera oriunda de apiários certificados ou naturais. O uso de moldes ou favos de outro material é proibido.
- 10.2** A cera deve ser oriunda de colméias que nunca foram tratadas com substâncias proibidas.

## **11. Extração do mel e processamento dos produtos apícolas**

- 11.1** A extração do mel deverá ser feita usando material inoxidável lavado com água quente.

- 11.2** A extração, manuseio e processamento de produtos apícolas deverão ser feitos usando material inoxidável lavado com água quente.
- 11.3** O mel não poderá ser colhido de melgueiras que tenham ovos ou abelhas para nascer.
- 11.4** O mel não poderá ser aquecido a mais de 37,5° C em qualquer fase do processamento.
- 11.5** O mel não poderá ser filtrado sob pressão.
- 11.6** O mel deverá ser comercializado em embalagens apropriadas para alimentos..
- 11.7** O número de lote do mel deverá ser adicionado ao frasco.
- 11.8** O processamento de produtos apícolas somente poderá ser feito adicionando-se produtos naturais orgânicos.
- 11.9** A produção e processamento dos produtos apícolas deverão ser registrados conforme item 5 do Apêndice VII.
- 11.10** A empresa deverá estar também regulamentada pelo S.I.F., S.I. Estadual ou S.I. Municipal e ter todos os registros legais necessários.

## **12. Apicultura migratória**

Os locais a serem explorados pela apicultura migratória deverão ser previamente inspecionados. Qualquer mudança no roteiro de migração deverá ser comunicada previamente para fins de inspeção.

## **13. Venda**

A venda de mel orgânico no atacado de produtos apícolas somente poderá ser feita através de Empresas Certificadas.

## **14. (eliminado)**

## **15. Pólen**

- 15.1** O pólen deverá ser coletado diariamente.
- 15.2** O material de fabricação do “caça-pólen” deverá ser apropriado para alimentos: aço inoxidável ou madeira.
- 15.3** O pólen deverá ser estocado em vasilhame hermético ou inviolável e em geladeira.

**16. Própolis**

- 16.1** Devido ao acúmulo ao longo da vida da colméia, a própolis somente poderá ser orgânica nas colméias que estejam em manejo orgânico por mais de dois anos.
- 16.2** A própolis raspada não poderá conter restos de madeira ou tinta.
- 16.3** A própolis deve ser oriunda de colméias que nunca foram tratadas com substâncias proibidas.
- 16.4** A própolis deverá ser armazenada em vasilhame hermético de material apropriado para guardar alimentos.

---

**APÊNDICE X - CONVERSÃO PARA DIFERENTES LEGISLAÇÕES SOBRE AGRICULTURA ORGÂNICA**

**(Eliminado – revisão Outubro 2017).**

---

**APÊNDICE XI - ASSOCIAÇÕES, EMPRESAS ASSOCIATIVAS E GRUPOS DE PRODUTORES**

1. Quando uma associação, cooperativa ou empresa com grande número de produtores associados requer a certificação em grupo, esta deve implementar um Sistema de Controle Interno (SCI) para garantir a conformidade de todos os produtores com os padrões de certificação. A entidade certificada deve ser o grupo como um todo – membros individuais do grupo não podem usar a certificação independentemente
2. Grupos podem ser organizados como tais, por exemplo como cooperativa ou associação, ou como grupo estruturado de produtores afiliados a uma empresa processadora ou exportadora. O grupo deve ser estabelecido formalmente com base em acordos com seus membros. Deve possuir gestão centralizada e comercialização coordenada, assim como procedimentos de decisão estabelecidos e capacidade legal.
  - 2.1 Os produtores devem estar localizados na mesma microrregião ou município. Se forem muitos produtores, a localização deverá envolver grupos de produtores em municípios vizinhos.
  - 2.2 Os produtores devem ter sistemas de produção similares no que se refere a tamanho, cultivos, tecnologia, nível social. Produtores com áreas significativamente maiores e tecnologias diferenciadas não serão aceitos no sistema de certificação em grupo.
  - 2.3 As unidades de processamento não estão inclusas neste sistema, devendo ser inspecionadas anualmente. Somente unidades de produção com processamento simples no âmbito de produtor estarão inclusas neste sistema.
3. **Acompanhamento dos produtores**
  - 3.1 A entidade (associação ou empresa) deve ter um corpo administrativo e técnico capaz de acompanhar com visitas anuais todos os produtores.
  - 3.2 A certificação de novos produtores antes da inspeção anual somente será possível após a visita de um inspetor IBD.
  - 3.3 A associação ou empresa deverá firmar contrato com os produtores de acordo com o modelo-padrão do IBD (renovado anualmente) e assegurar que estão cientes de seus direitos e obrigações, bem como das consequências de não-conformidades e sanções.
  - 3.4 A associação ou empresa deverá colocar à disposição do produtor as Diretrizes ou resumos (adaptados aos seus conhecimentos), e mantê-lo atualizado sobre modificações nas diretrizes que forem aplicáveis à sua produção certificada.
  - 3.5 Para que uma inspeção já possa ocorrer em sistema de amostragem, a entidade (associação ou empresa) deve ter um Sistema de Controle Interno (SCI) efetivamente implementado, com procedimentos documentados e com estrutura de gerenciamento documentada.

**3.5.1** A entidade deve ter porte e recursos para manter este SCI.

**3.5.2** O Sistema de Controle Interno deve garantir a implementação de:

- a) Pessoal competente e treinado na realização das inspeções internas.
- b) Mecanismo para mitigar potenciais riscos de conflitos de interesse, inclusive a separação clara entre SCI e assistência técnica, bem como entre inspeções internas e tomadas de decisão.
- c) Procedimento de admissão de novos membros (somente após inspeção interna).
- d) Manutenção completa de toda a documentação do processo de certificação dos produtores e do SCI
- e) Realização e documentação das inspeções internas em todos os membros pelo menos anualmente.
- f) Realizar avaliações de risco para garantir ações pertinentes.
- g) Um mecanismo para exigir ações corretivas dos membros do grupo, aplicar sanções cabíveis, excluir membros que apresentem não conformidade grave e retirar produtos não conforme da cadeia de comercialização.

- 4.** A partir da avaliação de risco das unidades o IBD CERTIFICAÇÕES determinará a porcentagem ou número das inspeções externas aplicadas nos produtores associados. O número mínimo de inspeções externas é a raiz quadrada do número total dos produtores multiplicado com o fator de risco, porém nunca inferior a 10.

No. Produtores	Risco Normal Fator 1	Risco médio Fator 1,5	Risco alto Fator 2
100	10	15	20
200	14	21	28
500	22	33	44
1000	32	48	64
5000	71	107	142

**4.1** A base para a realização das inspeções externas devem ser os resultados das inspeções internas a 100% dos membros do grupo. O objetivo das inspeções externas é avaliar a eficácia do SCI do grupo, re-inspecionando uma porcentagem dos membros já visitados pelo SCI.

**4.1.1** Se as re-inspeções demonstrarem que o SCI do grupo não está sendo eficaz, o IBD CERTIFICAÇÕES aumentará a porcentagem de inspeções externas conforme julgar

necessário; em caso de reprovação do SCI, a inspeção externa deverá ser realizada em 100% do grupo.

5. O IBD CERTIFICAÇÕES avaliará o corpo administrativo da associação ou empresa anualmente, esperando que:
  - 5.1 Sejam feitas anualmente inspeções internas de todos os produtores;
  - 5.2 As inspeções internas levem em conta a obrigação dos produtores para com a empresa e para com o IBD;
  - 5.3 As Diretrizes sejam compreendidas e seguidas pelos produtores;
  - 5.4 Os registros das inspeções e do SCI sejam mantidos na associação ou empresa;
  - 5.5 Os registros correspondam à informação obtida pelo inspetor durante a visita.
  - 5.6 Novos membros são inclusos no grupo somente após realização das inspeções internas.
  - 5.7 Não conformidades e sanções foram aplicadas e endereçadas adequadamente.
  
6. O IBD CERTIFICAÇÕES aplicará as seguintes penalidades à associação ou empresa que apresente deficiências no sistema de inspeção interna:
  - 6.1 Exclusão dos produtores que não seguirem as orientações do corpo técnico;
  - 6.2 Não emissão de certificados para lotes irregulares onde produtos de produtores excluídos foram adicionados;
  - 6.3 Suspensão da associação ou empresa por incluir produtores que não seguem a orientação geral do corpo administrativo;
  - 6.4 Cancelamento do contrato se a associação ou empresa atuar reincidentemente contra as indicações da Certificadora.

---

**APÊNDICE XII – ASPECTOS AMBIENTAIS****1. ASPECTOS GERAIS**

- 1.1** O empreendimento deve buscar desenvolver-se em bases sustentáveis, utilizando os recursos naturais de forma responsável, protegendo e conservando o meio ambiente, de acordo com a legislação ambiental brasileira e convenções internacionais sobre desenvolvimento sustentável.
- 1.2.** As florestas nativas são essenciais para a estruturação do organismo agrícola (habitat dos inimigos naturais, biodiversidade, microclima, etc.) e, devido à sua importância na preservação de mananciais (mata ciliar, nascente, etc.), sua presença é indispensável e deve estar de acordo com o Código Florestal Brasileiro.
- 1.3** Não será permitida a abertura de áreas de Alto Valor de Conservação. Caso isto ocorra, as áreas abertas, mesmo sob-manejo orgânico, não serão certificadas como orgânicas.

Desde que respeitada a exigência acima, quando a propriedade não tem mais outras áreas para converter para o manejo orgânico e a expansão é justificada, o IBD CERTIFICAÇÕES poderá avaliar pedidos de desmatamento para implantação de área agrícola; para tal, é imprescindível que a abertura de áreas novas esteja de acordo com a Legislação Ambiental e Florestal, com autorização de autoridades competentes.

- 1.4** O uso de **recursos naturais** (matéria-prima e/ou recursos energéticos) deverá estar regularizado junto aos órgãos oficiais de fiscalização: licenciamento ambiental, outorga pra uso de água, autorização para exploração mineral e florestal.
- 1.5** O manejo agrícola deve permitir a conservação da estrutura e fertilidade do solo.
- 1.6** As águas residuais e o lixo gerados na propriedade devem ter destino e tratamento adequados.
- 1.7** O uso do fogo é proibido e somente será tolerado quando não houver outras alternativas tecnológicas e mediante autorização de órgão competente e do IBD CERTIFICAÇÕES como manejo pontual com prazo de validade definido.

---

**APÊNDICE XIII - CRITÉRIOS PARA A AVALIAÇÃO DE INSUMOS, ADITIVOS E AUXILIARES**

(Eliminado. Sendo substituído pela Diretriz para o Programa de Aprovação de Insumos IBD, de junho de 2009.)

---

**APÊNDICE XIV- AQUACULTURA**

(Eliminado – revisão Abril 2017).

---

**APÊNDICE XV – ATIVIDADE PESQUEIRA SUSTENTÁVEL**

(Eliminado – revisão – Abril 2017 - Produtos da caça e da pesca de animais selvagens não podem ser certificados como orgânicos para serem exportados para Europa).

---

**APÊNDICE XVI - PROCESSAMENTO DE TÊXTEIS**

(Eliminado – revisão – Julho 2016 - o processamento de têxteis deixou de ser coberto pelo padrão IFOAM em 2012 e não está regulamentado pela União Europeia)

---

**APÊNDICE XVII - ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE, TRANSGÊNICOS E DERIVADOS**

(Eliminado – revisão Abril 2017 – o IBD oferece a certificação Não OGM pela Diretriz IBD Não OGM, de adesão voluntária).

---

**APÊNDICE XVIII - PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS****1. Princípios**

- 1.1** As diretrizes para produção de cogumelos comestíveis aplicam-se à atividade técnica de produção de cogumelos para fins alimentícios, nutracêuticos e nutraceuticos. As diretrizes dizem respeito à produção racional sob manejo, monitoramento e controle de responsável técnico e/ou produtor.
- 1.2** O extrativismo de fungos na natureza ou produção sem monitoramento do processo produtivo não está incluso neste apêndice. Neste caso, aplica-se o Apêndice específico para produtos silvestres de extrativismo (Apêndice VI).
- 1.3** As propriedades que se dedicam à produção de cogumelos serão consideradas unidades em processo de certificação e deverão ter todas as suas atividades produtivas (vegetal e animal) convertidas para o sistema orgânico num prazo máximo de cinco anos, conforme Capítulo 2 das Diretrizes Gerais.

**2. Condições Gerais****2.1 Substrato**

Substratos devem ser produzidos a partir de produtos da agricultura orgânica (esterco inclusive), ou outros produtos naturais não tratados quimicamente tais como turfa, madeira, produtos minerais listados no Anexo I, ou solo.

**2.2 Produção**

- 2.2.1** As instalações devem ser construídas, no caso de uso de madeira, com materiais de procedência regularizada junto ao órgão ambiental competente.
- 2.2.2** A utilização de estruturas que já foram utilizadas para outros fins deverão estar isentas de resíduos com potencial de comprometimento da qualidade orgânica da produção de cogumelos (agrotóxicos, resíduos de produção animal, restos de culturas, etc.).
- 2.2.3** A água utilizada deve ter potabilidade reconhecida como potável por órgão de análise de qualidade competente.
- 2.2.4** Inóculos (sementes) adquiridos fora da propriedade devem ter procedência de origem de produtores devidamente regularizados com emissão de notas fiscais.
- 2.2.5** Controle de pragas (ácaros, moscas, nematóides, etc.) ou desinfecção do substrato deve realizar-se com produtos em conformidade com o Apêndice II destas Diretrizes.

**2.3 Processamento**

- 2.3.1** O uso de irradiação para esterilização do produto não é permitido.
- 2.3.2** Para o processamento, os ingredientes devem estar de acordo com o Apêndice V destas Diretrizes, com exceção do ácido cítrico que poderá ser utilizado para a fabricação de conservas.
- 2.3.3** As unidades de lavagem e processamento devem obrigatoriamente seguir as normas da vigilância sanitária, com alvará de funcionamento, certificado ambiental e outros documentos pertinentes.
- 2.3.4** As unidades de lavagem e processamento devem orientar-se através de manual próprio de Boas Práticas de Fabricação.
- 2.3.5** A desinfecção e limpeza das instalações de processamento e locais de armazenagem devem realizar-se de acordo com os produtos mencionados no item 5 do Apêndice II.

---

**APÊNDICE XIX - RESTAURANTES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**(Eliminado – revisão – Julho 2016)**

---

**APÊNDICE XX - LEGISLAÇÃO BRASILEIRA SOBRE ORGÂNICOS**

**(Eliminado – revisão – Agosto 2014)**

---

**APÊNDICE XXI - ROTEIRO DE CERTIFICAÇÃO**

**(Eliminado- revisão Julho 2016 - as etapas do ciclo de certificação estão agora descritas no guia Passo a Passo para Certificação de Produtos Orgânicos, disponível no website do IBD)**

---

**APÊNDICE XXII - ASPECTOS SOCIAIS**

1. O empreendimento deve buscar sempre o desenvolvimento humano e social de seus colaboradores. Esta seção se aplica a todos os trabalhadores, independentemente da forma como são empregados, com exceção dos prestadores de serviços que desempenham funções não relacionadas ao foco da produção.
2. Este desenvolvimento relaciona-se a dois parâmetros fundamentais: Condições de Trabalho e Renda, Condições de Vida.
3. Condições de trabalho e renda que envolvem as relações trabalhistas, saúde e segurança ocupacional. Todos os projetos orgânicos devem ter como base a legislação trabalhista brasileira e as normas do Ministério do Trabalho e Emprego, Ministério da Saúde que regulamentam a saúde e a segurança para os trabalhadores. Com isso os projetos estarão atendendo às convenções e protocolos internacionais (dos quais o Brasil é signatário) de garantias dos direitos dos trabalhadores, das populações tradicionais e indígenas e das crianças. Destacam-se os seguintes pontos:
  - 3.1. Todos os funcionários e suas famílias devem ter acesso a água potável, alimento seguro e instalações sanitárias limpas e de fácil acesso;
  - 3.2. Deve ser assegurado aos trabalhadores o direito de transporte para o trabalho e as condições de transporte dentro da fazenda devem ser seguras e apropriadas;
  - 3.3. O salário pago, inclusive aos funcionários sazonais, deve ser, pelo menos, igual à média regional, sendo calculado em comum acordo entre contratante e contratados.
  - 3.4. Horas extras devem ser voluntárias e devem ser pagas de acordo com legislação vigente;
  - 3.5. A Jornada de Trabalho normal é de 8 horas, com pelo menos 1 hora de descanso. É permitida a prática de horas extras e banco de horas desde que não ultrapasse 56 horas semanais e que o trabalhador tenha um descanso semanal remunerado de 24 horas.
  - 3.6. As garantias sociais e a seguridade social devem ser plenas, de acordo com a legislação vigente no país. Subsídios para maternidade, enfermidade, férias e décimo terceiro salário devem ser pagos obrigatoriamente;
  - 3.7. Todas as oportunidades de emprego devem ser garantidas independentemente de cor, religião ou sexo do trabalhador;
  - 3.8. Os menores entre 16 e 18 anos podem ser empregados em condições especiais (em atividades que não ofereçam risco a saúde e segurança, não podem trabalhar a noite) e somente podem ser contratados com autorização por escrito de seus pais ou responsáveis;
  - 3.9. Os menores entre 14 e 16 anos somente podem ser contratados em período parcial, na condição de aprendizes, se estiverem vinculados a instituição de ensino técnico e com a autorização expressa de pais ou responsáveis;

- 3.10** Os trabalhadores, em qualquer atuação, devem receber equipamentos apropriados para proteção individual (EPIs) contra ruídos, pó, luz e exposição a químicos, e outros perigos, dentro das especificações legais.
- 3.11** É proibido o trabalho forçado de qualquer forma e natureza.
- 3.12** A administração da propriedade deve permitir que os sindicatos dos trabalhadores realizem os seus trabalhos, possibilitando a formação de associações e de processos de negociações;
- 3.13** Devem existir procedimentos de disciplina com sistema de advertência antes de qualquer suspensão ou demissão. Trabalhadores demitidos devem ser informados em detalhe da causa da demissão;
- 3.14** Empregados doentes ou necessitando de atenção médica nunca pode ser requisitado para trabalhar e não devem receber sanções pelo mero fato de faltar ao trabalho por motivo de doença;
- 3.15** Empregadores devem fornecer os termos e condições do emprego por escrito par os empregados fixos e temporaries, numa linguagem e apresentação compreensível para o trabalhador. Os termos e condições devem especificar no mínimo:
- salários;
  - frequência e modo de pagamento;
  - local, tipo e horas de trabalho;
  - reconhecimento da liberdade de associação dos trabalhadores;
  - procedimentos de disciplina;
  - procedimentos de saúde e segurança;
  - elegibilidade e termos de férias pagas, seguridade social e outros benefícios tais como licença maternidade e paternidade;
  - direito dos trabalhadores encerrar o vínculo empregatício;
- Empregadores devem assegurar que os trabalhadores entendem os termos de seu contrato de trabalho e respeitar estes termos de boa fé, incluindo pagamento de salário no prazo.
- 3.16** Empregadores com mais de 10 empregados devem possuir uma política de emprego e manter registros para demonstrar total conformidade com os requisitos desta seção. Trabalhadores terão acesso aos seus próprios arquivos;
- 3.17.** Outros direitos adquiridos por lei.
- 4.** Condições de Vida que envolvem aspectos de habitação, escolaridade, alimentação e de saúde.
- 4.1** Aos funcionários residentes nas propriedades deve ser garantida moradia segura e com boas condições de saneamento básico – fornecimento de água potável, esgotamento sanitário e destinação do lixo, assim como assistência médica básica (incluindo aos membros da família) e acesso á escola para crianças;

- 4.2** Deve ser facilitado aos trabalhadores áreas para “horta familiar” e criação de animais visando incrementar a alimentação familiar;
  - 4.3** O empreendimento deve apoiar a recuperação de adictos (usuários de fumo, álcool e droga);
  - 4.4** Sempre que possível a fazenda deve gerar oportunidades para melhorar a vida dos idosos que nela residem.
- 5.** Alguns aspectos visando o desenvolvimento humano e social em organizações associativas e cooperativas também devem ser observados:
- 5.1** Sempre que pertinente o grupo de produtores deve funcionar em uma estrutura jurídica coletiva, ou seja, associações ou cooperativas.
  - 5.2** O funcionamento deste grupo deve ser democraticamente constituído.
  - 5.3** As normas de saúde e segurança devem ser observadas no trabalho dos produtores e dos funcionários contratados em suas propriedades.
  - 5.4** Não é permitido o trabalho infantil, formas discriminatórias e trabalho forçado.
  - 5.5** A forma de rateio da produção, recursos financeiros e materiais, lucro e renda deve ser clara a todos os participantes do grupo e ter a sua concordância.
- 6.** A possibilidade de certificação orgânica em terras, assentamentos ou áreas em litígio, ou ainda onde ocorram conflitos sociais ou conflitos de posse da terra será avaliada caso a caso pelo IBD CERTIFICAÇÕES.
- 7.** Não são passíveis de certificação produtos silvestres explorados por terceiros que violem direitos de reserva dos índios.
- 8.** Todos os aspectos acima mencionados serão verificados pelo IBD, antes de se conceder a certificação.