

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, o art. 2º do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, alterado pelo art. 3º do Decreto nº 6.348, de 8 de janeiro de 2008, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, na Portaria nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.006319/2010-07, resolve:

## CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva na forma da presente Instrução Normativa e os limites de tolerância constantes dos seus Anexos I, II, III e IV.

Parágrafo único. O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considerase:

I - azeite de oliva: o produto obtido somente do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de re-esterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções;

II - óleo de bagaço de oliva: o produto obtido do bagaço do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) tratado fisicamente ou com solvente, excluído todo e qualquer óleo obtido por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções;

III - acidez livre: o teor dos ácidos graxos nas formas livres presentes nos produtos abrangidos por esta Instrução Normativa, expresso em porcentagem de ácido oléico na massa do produto, g/100 g (grama de ácido oléico por 100 gramas do produto);

IV - avaliação das características sensoriais: a avaliação do azeite de oliva pertencente ao grupo azeite de oliva virgem quanto às características relativas, exclusivamente, ao odor e sabor;

V - centrifugação: o método de separação física de compostos com diferentes densidades por meio de processo de inércia;

VI - clarificação: o tratamento realizado com o uso de adsorventes ou terras clarificantes apropriadas para remoção de clorofila, metais e outros compostos indesejáveis;

VII - composição em ácidos graxos: a proporção dos diferentes ácidos graxos existentes na constituição das moléculas dos glicerídeos e de ácidos graxos livres, expresso em porcentagem relativa;

VIII - composição em esteróis: a concentração de esteróis, presentes no produto, expresso em porcentagem;

IX - data de envasilhamento: o dia, o mês e o ano em que um determinado lote de azeite de oliva ou óleo de bagaço de oliva é envasilhado, expresso em caracteres do mesmo tamanho da data de validade;

X - decantação: o processo físico-químico de separação de frações distintas de materiais ou substâncias que se separam no azeite de oliva;

XI - deceragem: o tratamento pelo qual se retira do azeite de oliva as substâncias indesejáveis denominadas de ceras;

XII - desodorização: a etapa de eliminação de substâncias indesejáveis por destilação sob arraste de vapor ou gás quimicamente inerte por meio de alta temperatura e alto vácuo, tornando o óleo adequado ao consumo humano;

XIII - diferença do ECN 42: a determinação da diferença entre o valor real e o teórico dos triacilgliceróis com número equivalente de carbono igual a 42 (quarenta e dois);

XIV - estabelecimento envasilhador: o estabelecimento que envasilha o azeite de oliva e o óleo de bagaço de oliva;

XV - ésteres metílicos e etílicos de ácidos graxos (EMAG e EEAG): parâmetros de qualidade para verificar a formação destes compostos e suas interações no grupo azeite de oliva virgem, tipo extra virgem, expresso em mg/kg (miligrama por quilograma);

XVI - estigmastadienos: os hidrocarbonetos com estrutura esteroideal, que não estão presentes naturalmente no azeite de oliva virgem, mas que se formam no processo de refino por meio da desidratação dos esteróis, expressos em mg/kg (miligramas por quilograma);

XVII - extinção específica no ultravioleta: a absorção da radiação ultravioleta a 232nm (duzentos e trinta e dois nanômetros) e 270nm (duzentos e setenta nanômetros) em condições de análise;

XVIII - extração: o processo exclusivamente físico aplicado à matéria-prima para extrair o azeite, sem utilização de solventes;

XIX - filtração: o processo de separação de partículas de tamanhos diferentes por meio da utilização de um elemento filtrante;

XX - impurezas insolúveis: os detritos do próprio produto, provenientes da matéria-prima, insolúveis em condições de análise;

XXI - índice de iodo: a medida do grau de insaturação dos ácidos graxos presentes, após a homogeneização da amostra, expresso como a massa de iodo absorvido por 100g (cem gramas) da amostra;

XXII - índice de peróxidos: a presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, resultantes da oxidação dos ácidos graxos insaturados, expresso em meq O<sub>2</sub>/kg (miliequivalente de oxigênio ativo por quilograma) da amostra;

XXIII - índice de refração: a relação da velocidade da luz no vácuo com a velocidade da luz incidente no material;

XXIV - índice de saponificação: o valor em mg de KOH (miligramas de hidróxido de potássio) necessário para saponificar um grama da amostra;

XXV - lavagem: o processo físico de separação ou retirada de substâncias indesejáveis solúveis em água;

XXVI - lote: a quantidade de produtos com as mesmas especificações de identidade e qualidade, processados pelo mesmo estabelecimento envasilhador, em um período de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XXVII - manipulação: as operações pelas quais a matériaprima é submetida até sua transformação ou

condição de produto elaborado ou pronto para consumo, envolvendo todas as fases de seu preparo, processamento, armazenamento, transporte e exposição à venda;

XXVIII - matéria insaponificável: a substância encontrada no produto após saponificação da amostra, expressa em g/kg (grama por quilograma) da amostra;

XXIX - matérias macroscópicas: aquelas estranhas ao produto que podem ser detectadas por observação direta (olho nu), sem auxílio de instrumentos ópticos, e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

XXX - matérias microscópicas: aquelas estranhas ao produto que podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

XXXI - mediana do defeito ou frutado: o valor central ou o percentual de 50% (cinquenta por cento) dos resultados obtidos na avaliação sensorial das características relativas ao odor e sabor, determinada por método específico;

XXXII - neutralização: o processo que promove a neutralização dos ácidos orgânicos naturalmente presentes no óleo;

XXXIII - óleo de bagaço de oliva bruto: o produto obtido do bagaço do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) tratado fisicamente ou com solvente, excluído todo e qualquer óleo obtido por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções, devendo ser refinado quando destinado ao consumo humano;

XXXIV - partida: o lote ou conjunto de lotes que formam uma carga que será comercializada;

XXXV - reesterificação: o processo que promove o rearranjo dos ácidos graxos livres na molécula do glicerol, por reações químicas ou enzimáticas;

XXXVI - refino: as etapas de tratamento que incluem, isolada ou cumulativamente, as operações de neutralização, deceragem, clarificação e desodorização;

XXXVII - reprocessamento: o processo tecnológico adequado pelo qual um azeite de oliva ou um óleo de bagaço de oliva considerado fora de tipo é submetido, visando ao seu reaproveitamento como azeite de oliva ou óleo de bagaço de oliva comestível;

XXXVIII - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que sejam nocivos a saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de solventes, os resíduos de produtos fitossanitários e outros contaminantes previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos;

XXXIX - teor de ácidos graxos trans (18:1t, 18:2t + 18:3t):

a proporção de ácidos graxos trans do total de ácidos graxos, expresso em porcentagem relativa;

XL - teor de ceras: a concentração de ceras presentes no produto, expresso em miligrama por quilograma;

XLI - umidade e material volátil: a concentração de substâncias ou matérias voláteis quantificadas no produto, expresso em porcentagem; e

XLII - vista principal ou painel principal: a área visível em condição usual de exposição à venda do azeite de oliva ou do óleo de bagaço de oliva, onde está escrita, em sua forma mais relevante, sua denominação de venda e seu tipo.

## CAPÍTULO II

## DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º A classificação do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 4º Os requisitos de identidade do azeite de oliva e do óleos de bagaço de oliva são definidos pela matéria-prima e pelos processos de obtenção, conforme previsto nos incisos I e II do art. 2º desta Instrução Normativa.

Art. 5º Os requisitos de qualidade do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva são definidos em função do percentual de acidez livre, índice de peróxidos e da extinção específica no ultravioleta, conforme previsto no Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 6º O azeite de oliva e o óleo de bagaço de oliva são classificados em grupos e tipos.

§ 1º O azeite de oliva e o óleo de bagaço de oliva, de acordo com a matéria-prima, com o processo de obtenção e com os procedimentos tecnológicos aplicados, são classificados nos grupos a seguir, sendo que esta informação relativa ao grupo cabe ao responsável pelo produto:

I - azeite de oliva virgem: o produto extraído do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto; o azeite assim obtido pode, ainda, ser submetido aos tratamentos de lavagem, decantação, centrifugação e filtração, observados os valores dos parâmetros de qualidade previstos no Anexo I desta Instrução Normativa;

II - azeite de oliva: o produto constituído pela mistura de azeite de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou com azeite de oliva extra virgem;

III - azeite de oliva refinado: o produto proveniente de azeite de oliva do grupo azeite de oliva virgem mediante técnicas de refino que não provoquem alteração na estrutura glicéridica inicial;

IV - óleo de bagaço de oliva: o produto constituído pela mistura de óleo de bagaço de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou com azeite de oliva extra virgem; ou V - óleo de bagaço de oliva refinado: o produto proveniente do bagaço do fruto da oliveira mediante técnica de refino que não provoque alteração na estrutura glicéridica inicial.

§ 2º O azeite de oliva e o óleos de bagaço de oliva, de acordo com os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa, são classificados em tipos, podendo, ainda, serem enquadrados como fora de tipo e desclassificado.

§ 3º O azeite de oliva do grupo azeite de oliva virgem é classificado em três tipos denominados de extra virgem, virgem e lampante, de acordo com os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa, podendo, ainda, ser enquadrado como fora de tipo e desclassificado, observando-se o seguinte:

I - o azeite de oliva denominado comum ou corriente é classificado como azeite do grupo azeite de oliva virgem do tipo lampante;

II - o azeite de oliva do grupo azeite de oliva virgem enquadrado no tipo lampante não pode ser destinado diretamente à alimentação humana, porém poderá ser refinado para enquadramento no grupo azeite de oliva ou no grupo azeite de oliva refinado, ou, ainda, destinado a outros fins que não seja para alimentação humana.

§ 4º O azeite de oliva e o óleo de bagaço de oliva dos grupos azeite de oliva, azeite de oliva refinado, óleo de bagaço de oliva e óleo de bagaço de oliva refinado são classificados em tipo único, de acordo com os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa, podendo, ainda, serem enquadrados como fora de tipo e desclassificado.

Art. 7º É considerado fora de tipo o azeite de oliva ou o óleo de bagaço de oliva que não atender a um ou mais limites de tolerância de qualidade estabelecidos para cada tipo em relação aos parâmetros constantes do Anexo I desta Instrução Normativa.

§ 1º Quando o azeite de oliva ou o óleo de bagaço de oliva for considerado fora de tipo, o estabelecimento envasilhador ou importador será responsável pela realização das análises complementares constantes do Anexo III desta Instrução Normativa, sendo que tais análises devem ser executadas por laboratório credenciado e seus custos arcados pelo estabelecimento envasilhador ou importador.

§ 2º O azeite de oliva ou o óleo de bagaço de oliva enquadrado como fora de tipo e que atenda aos parâmetros constantes do Anexo III desta Instrução Normativa poderão ser reenquadrados em tipo do mesmo ou de outro grupo, conforme o caso, podendo ainda, no caso do azeite do grupo azeite de oliva virgem do tipo lampante, ser refinado para reenquadramento.

Art. 8º São considerados desclassificados e terão a comercialização e internalização, quando for o caso, proibidas o azeite de oliva ou o óleo de bagaço de oliva que apresente uma ou mais das situações a seguir:

I - ser enquadrado como fora de tipo e, simultaneamente, não atender a um ou mais limites de tolerância dos parâmetros constantes do Anexo III desta Instrução Normativa;

II - ter sido envasilhado ou transportado em discordância ao disposto em legislação específica; ou III - apresentar odor estranho que inviabilize seu uso proposto.

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) poderá efetuar análises para verificação da presença de outros óleos não provenientes do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.), seja no azeite de oliva ou no óleo de bagaço de oliva.

Parágrafo único. Constatada a presença de outros óleos não provenientes do fruto da oliveira no azeite de oliva e no óleo de bagaço de oliva, o produto será considerado desclassificado.

Art. 10. O MAPA poderá efetuar outras análises físico-químicas, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa, e análises de substâncias nocivas, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata o caput deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou, ainda, quando se constatar a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

Art. 11. No caso de constatação de características desclassificantes, pela entidade credenciada para execução da classificação, esta deverá emitir o correspondente laudo de classificação do produto enquadrando-o como desclassificado, bem como comunicar essa constatação à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento da Unidade da Federação (SFA/UF) onde o produto se encontra estocado, para as providências cabíveis.

Art. 12. Cabe à SFA/UF adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 13. No caso específico da utilização do produto desclassificado, a SFA/UF deve adotar todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização ou sua destruição.

Parágrafo único. Cabe ao responsável pelo produto ou ao seu preposto arcar com todos os custos pertinentes aos procedimentos e à operação prevista no caput deste artigo e, quando necessário, ser o seu depositário.

## CAPÍTULO III

### DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 14. A avaliação das características sensoriais do azeite do grupo azeite de oliva virgem poderá ser realizada, observados os parâmetros estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O produto que não atender aos limites de tolerância estabelecidos no Anexo II é considerado fora de tipo.

Art. 15. As análises complementares no azeite de oliva e no óleo de bagaço de oliva poderão ser realizadas, observados os parâmetros estabelecidos nos Anexos III e IV desta Instrução Normativa.

§ 1º O produto que não atender a um ou mais limites de tolerância estabelecidos no Anexo III desta Instrução Normativa será considerado desclassificado.

§ 2º O produto que não atender a um ou mais limites de tolerância estabelecidos no Anexo IV desta Instrução Normativa será considerado fora de tipo.

Art. 16. O óleo de bagaço de oliva bruto não pode ser destinado diretamente à alimentação humana, porém ele poderá ser refinado para enquadramento no grupo óleo de bagaço de oliva refinado ou óleo de bagaço de oliva, ou, ainda, ser destinado a outros fins que não sejam para alimentação humana.

## CAPÍTULO IV

### DA AMOSTRAGEM

Art. 17. Previamente à amostragem, as condições gerais do lote do produto e das superfícies das embalagens e caixas deverão ser observadas, mediante vistoria, para realização da coleta de amostra, observando o seguinte:

I - as amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram;

II - caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontrem, possibilitando a sua adequada amostragem;

III - responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente; e

IV - na classificação do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva importados e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 18. Na amostragem para classificação, para análise sensorial, para realização de análises complementares ou para classificação de fiscalização, deverá ser observado o que se segue:

I - produto envasilhado que apresente volume líquido menor que 500 ml (quinhentos mililitros), coleta-se ao acaso um número de unidades suficiente para se obter 4 (quatro) amostras, apresentando um volume mínimo de 500 ml (quinhentos mililitros) cada;

II - produto envasilhado que apresente volume líquido igual ou maior que 500 ml (quinhentos mililitros) até 5 (cinco) litros, a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se no mínimo 4 (quatro)

unidades em seu volume original; ou

III - produto a granel, se o volume da partida for superior a 125.000 (cento e vinte cinco mil) litros, deve-se subdividir em lotes de volumes iguais ou inferiores a 125.000 (cento e vinte cinco mil) litros; se for inferior a 125.000 (cento e vinte cinco mil) litros, a partida constituirá um lote, e o número mínimo de amostras é determinado em função da dimensão do lote conforme disposto na Tabela 1 abaixo, sendo que cada amostra deve ser constituída de alíquotas de 500 ml (quinhentos mililitros) que serão juntadas, homogeneizadas suavemente e transferidas para recipientes apropriados, isto é, não-absorventes, de cor âmbar, limpos e secos, de modo a obter-se, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostra representativa do lote, de, no mínimo, 500 ml (quinhentos mililitros) cada.

Tabela 1: número mínimo de alíquotas em função da dimensão do lote:

| Dimensão do lote (litros)<br>inferior a | Número mínimo de alíquotas |
|---|----------------------------|
| 7.500                                   | 2                          |
| 25.000                                  | 3                          |
| 75.000                                  | 4                          |
| 125.000                                 | 5                          |

§ 1º As amostras para classificação coletadas conforme os procedimentos descritos nos incisos I, II e III deste artigo devem ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, e receber autenticidade com a assinatura do coletor no seu recipiente, tendo a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação;

II - uma amostra que será colocada à disposição do interessado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem;

e IV - uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte das credenciadas ou para controle do MAPA.

§ 2º Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos nesta Instrução Normativa.

§ 3º Na classificação de fiscalização, as amostras coletadas conforme os procedimentos descritos nos incisos I, II e III deste artigo deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, e receber autenticidade com a assinatura do coletor no seu recipiente, tendo a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação de fiscalização ou outras análises;

II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia;

e IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que exijam uma metodologia de amostragem específica.

§ 4º A quantidade remanescente do processo de amostragem e homogeneização será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

§ 5º O classificador, a empresa ou entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 19. O MAPA poderá adotar procedimentos específicos para amostragem do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva oriundos de importação para fins de internalização no país, conforme o caso.

## CAPÍTULO V

### DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 20. Estando o produto em condições de ser classificado, efetuam-se os seguintes procedimentos:

I - em caso de produto envasilhado que apresente volume líquido menor que 500 ml (quinhentos mililitros), deve-se proceder à homogeneização da amostra de forma suave (sem agitar), prosseguindo-se com a retirada de alíquota, também representativa, necessária para cada determinação analítica do produto;

II - em caso de amostras com volume líquido igual ou superior a 500 ml (quinhentos mililitros), deve-se prosseguir com a retirada de alíquota necessária para cada determinação analítica do produto;

III - deve-se determinar o tipo, em função das análises dos parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa, anotando-se o resultado de cada análise e do respectivo tipo no certificado de análise ou laudo;

IV - quando o produto se enquadrar como fora de tipo, devem ser obedecidos os procedimentos previstos nos arts. 7º e 8º desta Instrução Normativa; caso necessário, poderá ser realizada uma nova coleta de amostra para análises complementares e análise sensorial, bem como seu envio para outro laboratório para realização dessas análises;

V - fazer constar no laudo correspondente e no documento de classificação os motivos que levaram o produto a ser considerado como fora de tipo ou desclassificado, quando for o caso; e

VI - revisar, datar, carimbar e assinar o documento de classificação respaldado por certificado de análise ou laudo emitido por laboratório credenciado pelo MAPA.

## CAPÍTULO VI

### DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 21. O azeite de oliva e o óleo de bagaço de oliva podem ser comercializados a granel ou envasilhados.

§ 1º As embalagens utilizadas no acondicionamento do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva devem ser de materiais apropriados.

§ 2º As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva devem estar de acordo com a legislação específica.

## CAPÍTULO VII DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 22. As especificações de qualidade do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva referentes à marcação ou à rotulagem devem estar em consonância com o respectivo documento de classificação.

§ 1º A marcação ou rotulagem do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva envasilhados para venda direta à alimentação humana, uma vez observada a legislação específica vigente, devem conter as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto: tipo; e

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (que corresponde à denominação do grupo seguida da marca comercial, se houver; no caso do azeite do grupo azeite de oliva virgem tipo extra virgem, poderá ser utilizada a expressão azeite de oliva extra virgem seguida da marca comercial, se houver);

b) identificação do lote, que será de responsabilidade do estabelecimento envasilhador;

c) data de envasilhamento e data de validade, as quais são de responsabilidade do estabelecimento envasilhador; e

d) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, endereço do estabelecimento envasilhador ou do responsável pelo produto.

Art. 23. A marcação ou rotulagem do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva importados, além das exigências contidas no art. 22 desta Instrução Normativa, deverá apresentar as seguintes informações:

I - país de origem; e

II - nome, CNPJ e endereço do importador.

Art. 24. A menção facultativa da acidez ou da acidez máxima na marcação ou rotulagem somente pode ser utilizada quando acompanhada das informações do índice de peróxidos e da extinção específica no ultravioleta, sempre em caracteres da mesma dimensão e no mesmo campo visual, conforme descrito no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 25. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica.

Art. 26. Não é permitido o uso da palavra azeite para designação do óleo de bagaço de oliva.

Art. 27. A informação relativa ao tipo do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva constantes na marcação ou rotulagem deve ser grafada na vista principal e em caracteres do mesmo tamanho que as dimensões especificadas para o conteúdo líquido previstas em legislação específica.

Art. 28. O produto comercializado a granel deve ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo as informações estabelecidas nos arts. 22 e 23 desta Instrução Normativa.

Art. 29. Não será admitida a utilização de termos ou expressões que induzam o consumidor a erro quanto ao processo de obtenção e à qualidade do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva.

## CAPÍTULO II

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 30. As análises laboratoriais previstas nesta Instrução Normativa serão realizadas somente por laboratórios oficiais ou credenciados pelo MAPA.

Art. 31. As dúvidas surgidas na aplicação desta Instrução Normativa serão resolvidas pela área técnica competente do MAPA.

Art. 32. Esta Instrução Normativa entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação.

MENDES RIBEIRO FILHO

ANEXO I

LIMITES DE TOLERÂNCIA DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DO AZEITE DE OLIVA E DO ÓLEO DE OLIVA

| Grupo                               | Azeite de Oliva Virgem |                       |                       | Azeite de Oliva        | Azeite de Oliva refinado | Óleo de Bagaço de Oliva | Óleo de Bagaço de Oliva Refinado |                       |
|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Tipo                                | Extra Virgem           | Virgem                | Lampante              | Único                  | Único                    | Único                   | Único                            |                       |
| Acidez Livre (%)                    | Menor ou Igual a 0,80  | Menor ou Igual a 2,00 | Maior que 2,00        | Menor ou Igual a 1,00  | Menor ou Igual a 0,30    | Menor ou Igual a 1,00   | Menor ou Igual a 0,30            |                       |
| Índice de Peróxidos (mEq/Kg)        | Menor ou Igual a 20,0  |                       | (*)                   | Menor ou Igual a 15,00 | Menor ou Igual a 5,00    | Menor ou Igual a 15,00  | Menor ou Igual a 5,00            |                       |
| Extinção específica no ultravioleta | 270nm                  | Menor ou Igual a 0,22 | Menor ou Igual a 0,25 | (*)                    | Menor ou Igual a 0,90    | Menor ou Igual a 1,1    | Menor ou Igual a 1,70            | Menor ou Igual a 2,00 |
|                                     | Delta K                | Menor ou Igual a 0,01 |                       | (*)                    | Menor ou Igual a 0,15    | Menor ou Igual a 0,16   | Menor ou Igual a 0,18            | Menor ou Igual a 0,20 |
|                                     | 232nm                  | Menor ou Igual a 2,50 | Menor ou Igual a 2,60 | (*)                    | (*)                      | (*)                     | (*)                              | (*)                   |

ANEXO II LIMITES DE TOLERÂNCIA DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO GRUPO AZEITE DE OLIVA VIRGEM

| Grupo      | Azeite de Oliva Virgem |                         |          | Azeite de Oliva | Azeite de Oliva refinado | Óleo de Bagaço de Oliva | Óleo de Bagaço de Oliva Refinado |
|------------|------------------------|-------------------------|----------|-----------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Tipo       | Extra Virgem           | Virgem                  | Lampante | Único           | Único                    | Único                   | Único                            |
| Mediana do | Igual a 0              | Maior do que 0 (zero) e | Maior    |                 |                          |                         |                                  |

|                         |                       |                       |                        |     |     |     |     |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|
| defeito (Md)            | (zero)                | Menor ou Igual a 3,5  | que 3,5 <sup>(1)</sup> | (*) | (*) | (*) | (*) |
| Mediana do frutado (Mf) | Maior do que 0 (zero) | Maior do que 0 (zero) | Igual a 0 (zero)       | (*) | (*) | (*) | (*) |

(1) Considera-se lampante o azeite virgem que obteve mediana de defeitos (Md) menor que 3,5 e Mediana de frutado igual a zero.

(\*) Não se aplica.

### ANEXO III(\*\*)

#### LIMITES DE TOLERÂNCIA DE PARÂMETROS DE ANÁLISES COMPLEMENTARES DO AZEITE DE OLIVA E DO ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA

| Grupo                           | Azeite de Oliva Virgem |        |                       | Azeite de Oliva       | Azeite de Oliva refinado | Óleo de Bagaço de Oliva | Óleo de Bagaço de Oliva Refinado |
|---------------------------------|------------------------|--------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------------|
|                                 | Extra Virgem           | Virgem | Lampante              | Único                 | Único                    | Único                   | Único                            |
| Estigmastadienos (mg/kg)        | Menor ou Igual a 0,15  |        | Menor ou Igual a 0,5  | (*)                   |                          |                         |                                  |
| Ceras (mg/Kg) <sup>(1)</sup>    | Menor ou Igual a 250   |        | Menor ou Igual a 300  | Menor ou Igual a 350  |                          | Maior que 350           |                                  |
| Diferença do ECN 42             | Menor ou Igual a 0,2   |        | Menor ou Igual a 0,3  | Menor ou igual e 0,3  |                          | Menor ou igual a 0,5    |                                  |
| Composição de ácidos graxos:    |                        |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| 18:1t (%) <sup>(2)</sup>        | Menor ou Igual a 0,05  |        | Menor ou Igual a 0,10 | Menor ou Igual a 0,20 |                          | Menor ou Igual a 0,40   |                                  |
| 18:2t + 18:3t(%) <sup>(2)</sup> | Menor ou Igual a 0,05  |        | Menor ou Igual a 0,10 | Menor ou Igual a 0,30 |                          | Menor ou Igual a 0,35   |                                  |
| C14:0 (%) <sup>(2)</sup>        | Menor ou Igual a 0,05  |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C16:0 (%) <sup>(2)</sup>        | 7,50 a 20,0            |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C16:1 (%) <sup>(2)</sup>        | 0,3 a 3,5              |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C17:0 (%) <sup>(2)</sup>        | Menor ou Igual a 0,3   |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C17:1 (%) <sup>(2)</sup>        | Menor ou Igual a 0,3   |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C18:0 (%) <sup>(2)</sup>        | 0,5 a 5,0              |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C18:1 (%) <sup>(2)</sup>        | 55,0 a 83,0            |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C18:2 (%) <sup>(2)</sup>        | 3,5 a 21,0             |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C18:3 (%) <sup>(2)</sup>        | Menor ou Igual a 1,0   |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C20:0 (%) <sup>(2)</sup>        | Menor ou Igual a 0,6   |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
| C20:1 (%) <sup>(2)</sup>        | Menor ou Igual a 0,4   |        |                       |                       |                          |                         |                                  |
|                                 | Menor ou Igual         |        |                       |                       |                          |                         |                                  |

|  |   |                        |                        |
|--|---|------------------------|------------------------|
| C22:0 (%) <sup>(2)</sup>   | Menor ou Igual a 0,2                        | a 0,3                  |                        |
| C24:0 (%) <sup>(2)</sup>   | Menor ou Igual a 0,2                        |                        |                        |
| Composição de esteróis:  |   |                        |                        |
| Colesterol (%) <sup>(3)</sup>  | Menor ou Igual a 0,5                        |                        |                        |
| Campesterol (%) <sup>(3)</sup>   | Menor ou Igual a 4,0                        |                        |                        |
| Estigmasterol (%) <sup>(3)</sup>   | Menor do que o observado para o Campesterol |                        |                        |
| Brassicasterol (%) <sup>(3)</sup>  | Menor ou Igual a 0,1                        | Menor ou igual a 0,2   |                        |
| Beta-sitosterol +<br>delta-5,23-estigmastadienol<br>+ Clerosterol +<br>beta-Sitotanol +<br>delta-5-Avenasterol +<br>Delta-5,24-Estigmastadienol.<br><sup>(3)</sup> | Maior ou Igual a 93,0                       |                        |                        |
| -7-estigmastenol (%) <sup>(3)</sup>  | Menor ou Igual a 0,5                        |                        |                        |
| Eritrodiol e Uvaol (%) <sup>(1) (3)</sup><br><sup>(4)</sup>  | Menor ou igual a 4,5                        | Maior que 4,5          |                        |
| Esteróis Totais (mg/kg)  | Maior ou igual a 1.000                      | Maior ou igual a 1.600 | Maior ou igual a 1.800 |

(1) O azeite de oliva cujo teor de ceras estiver entre 300mg/kg e 350mg/kg será considerado azeite de oliva virgem do tipo Lampante se o teor de álcoois alifáticos totais for inferior ou igual a 350mg/kg ou se a percentagem de Eritrodiol e Uvaol for inferior ou igual a 3,5;

(2) Percentagem no total de ácidos graxos;

(3) Porcentagem no total de esteróis; (4) Relativamente aos óleos de bagaço de oliva, os limites podem não ser simultaneamente respeitados;

(\*) Não se aplica.

#### ANEXO IV(\*\*)

#### LIMITES DE TOLERÂNCIA DE PARÂMETROS PARA OUTRAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO AZEITE DE OLIVA E DO ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA

| Grupo   | Azeite de Oliva Virgem |        |          | Azeite de Oliva | Azeite de Oliva refinado | Óleo de Bagaço de Oliva | Óleo de Bagaço de Oliva Refinado |
|---|------------------------|--------|----------|-----------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------------|
|   | Extra Virgem           | Virgem | Lampante | Único           | Único                    | Único                   | Único                            |
| Ésteres Metílicos de Ácidos Graxos (EMAG) e Ésteres Etilílicos de Ácidos Graxos (EEAG) + EMAG + EEAG < 75 mg/kg ou 75 | (*)                    |        |          |                 |                          |                         |                                  |

|  |                       |                        |
|--|-----------------------|------------------------|
| mg/kg < à EMAG<br>+ EEAG <150<br>mg/kg e<br>(EEAG/EMAG <<br>1,5) |                       |                        |
| Índice de Refração (Raia D a 20°C)                               | 1,4677 a 1,4705       | 1,4680 a 1,4707        |
| Índice de Saponificação (mg KOH/g)                               | 184 a 196             | 182 a 193              |
| Umidade e material volátil (%)                                   | Menor ou Igual a 0,2  | Menor ou Igual a 0,1   |
| Material Insaponificável (g/kg)                                  | Menor ou Igual a 15   | Menor ou Igual a 30    |
| Impurezas Insolúveis   | Menor ou Igual a 0,1% | Menor ou Igual a 0,05% |
| Índice de iodo (Wijs)  | 75 a 94               | 75 a 92                |
| Teor de Arsênio (mg/kg)  | Menor que 0,1         |                        |
| Teor de Chumbo (mg/kg)   | Menor que 0,1         |                        |
| Teor de Ferro (mg/kg)  | Menor ou Igual a 3    |                        |
| Teor de Cobre (mg/k)   | Menor ou Igual a 0,1  |                        |

(\*) Não se aplica.

(\*\*) Republicados por terem saído, no DOU de 1º-2-2012, Seção 1, págs. 5 a 8, com incorreção.

D.O.U., 01/02/2012 - Seção 1

REP., 02/02/2012 - Seção 1