

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000, e o que consta do Processo nº 21000.004195/2006-31, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados, conforme os respectivos Anexos I, II, III e IV desta Instrução Normativa.

Art. 2º Fica o Secretário da Secretaria de Defesa Agropecuária incumbido de sugerir a solução para os casos omissos surgidos na aplicação do que estabelece esta Instrução Normativa.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor 30 (trinta) dias após a data de sua publicação.

Art. 4º O art. 1º da Portaria nº 795, de 15 de dezembro de 1993, passa a ter a seguinte redação:

Art. 1º Aprovar as anexas Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Óleo de Soja Bruto, do Óleo de Soja Degomado e do Farelo de Soja. (NR)

Art. 5º Ficam revogados os subitens 4.1.3, 4.2.3, 4.2.3.1, 4.2.3.1.1, 4.2.3.1.2, 4.2.3.1.3, 4.2.3.1.4, 4.2.3.1.5, 4.2.3.1.6, 4.2.3.1.7, 4.2.3.1.8, 4.2.3.1.9, 4.2.3.1.10, 4.3.2, 7.4, 7.4.1, 7.4.2, 7.4.3, 7.4.4, 7.4.5; todos os parâmetros relacionados ao Óleo de Soja Refinado constantes do quadro sinótico (Anexo II); e demais disposições relativas ao Óleo de Soja Refinado constantes da Norma de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Óleo de Soja, aprovada pela Portaria nº 795, de 15 de dezembro de 1993.

Art. 6º Fica concedido o prazo de 1 (um) ano a partir da data da publicação desta Instrução Normativa para que todas as empresas utilizem seus estoques já existentes de embalagens de óleos vegetais, findo o qual as embalagens e a rotulagem ou marcação dos produtos deverão estar em conformidade com as disposições deste Regulamento.

ANEXO I - REGULAMENTO TECNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OLEOS VEGETAIS REFINADOS

1. Objetivo: o presente Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade dos óleos vegetais refinados.

2. Conceitos: para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1. Oleo vegetal comestível: produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolípidos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.

2.2. Óleos mistos ou compostos: produtos obtidos a partir da mistura de óleos de 2 (duas) ou mais espécies vegetais, inclusive a mistura de óleos vegetais com azeite-de-oliva.

2.3. Óleos vegetais saborizados: óleos adicionados de especiarias, aromas ou ambos.

2.4. Oleo de algodão: óleo refinado obtido de sementes das espécies cultivadas de *Gossypium herbaceum* spp., por meio de processos tecnológicos adequados.

2.5. Oleo de canola: óleo refinado obtido de sementes das espécies *Brassica campestris* L., *Brassica napus* L. e *Brassica juncea* L., por meio de processos tecnológicos adequados.

2.6. Oleo de girassol: óleo refinado obtido de sementes da espécie *Helianthus annuus* L., por meio de processos tecnológicos adequados.

2.6.1. Oleo de girassol com médio teor de ácido oleico: óleo de girassol com teor de C18:1 entre 43,1 e 71,8% e C18:2 entre 18,7 e 43,5%, cuja identidade e perfil de ácidos graxos atenda ao estabelecido na Tabela 2 do presente Regulamento.

2.6.2. Oleo de girassol com alto teor de ácido oleico: óleo de girassol com teor

de C18:1 entre 75 e 90,7% e C18:2 entre 2,1 e 17%, cuja identidade e perfil de ácidos graxos atenda ao estabelecido na Tabela 2 do presente Regulamento.

2.7. Óleo de milho: óleo refinado obtido do germe dos grãos da espécie *Zea mays* L., por meio de processos tecnológicos adequados.

2.8. Óleo de soja: óleo refinado obtido dos grãos da espécie *Glycine max* (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados.

2.9. Elaboração: conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um produto elaborado ou acabado.

2.10. Reprocessamento: processo tecnológico adequado pelo qual um óleo desclassificado temporariamente e submetido visando ao seu reaproveitamento como óleo vegetal comestível.

2.11. Higiene ou boas práticas de fabricação: condições e medidas necessárias para garantir a segurança, a salubridade e a inocuidade do alimento em todas as fases de manipulação e após a produção primária, desde sua obtenção ou colheita até a sua colocação à disposição do consumidor.

2.12. Manipulação: operações por que passa a matéria-prima 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.

2.13. Extração: processo aplicado à matéria-prima para extrair o óleo.

2.14. Refino: etapas de tratamento que incluem degomagem, neutralização, clarificação e desodorização para tornar o óleo comestível.

Pode ser efetuado também sem neutralização se o óleo assim o permitir.

2.15. Deceragem: tratamento pelo qual se retira do óleo as substâncias indesejáveis denominadas ceras.

2.16. Degomagem: tratamento pelo qual se retira do óleo as substâncias indesejáveis denominadas fosfolípidos.

2.17. Neutralização: processo que promove a neutralização dos ácidos orgânicos naturalmente presentes no óleo.

2.18. Lavagem: processo físico de separação ou retirada de substâncias indesejáveis solúveis em água.

2.19. Centrifugação: método de separação física entre compostos de diferentes densidades, que são separados por meio de processo de inércia.

2.20. Clarificação: tratamento realizado com o uso de adsorventes ou terras clarificantes apropriadas para remoção de clorofila, metais e outros compostos indesejáveis.

2.21. Filtração: processo de separação de partículas de tamanhos diferentes através de um elemento filtrante.

2.22. Desodorização: etapa de eliminação de substâncias indesejáveis por destilação sob arraste de vapor ou nitrogênio, por meio de alta temperatura e alto vácuo, tornando o óleo adequado ao consumo humano.

2.23. Produto embalado: todo produto que está contido em uma embalagem.

2.24. Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório, destinado a proteger o produto e facilitar o transporte e o manuseio.

2.25. Armazenamento: conjunto de requisitos e procedimentos necessários

para a adequada conservacao de materias-primas, ingredientes e produtos acabados.

2.26. Lote: quantidade de produtos com as mesmas especificacoes de identidade e qualidade, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaco de tempo determinado, sob condicoes essencialmente iguais.

2.27. Fracionamento do lote: operacao pela qual se parcela e acondiciona um produto ou alimento, sem alterar sua identidade e qualidade original, para atender a sua distribuicao, comercializacao e disponibilizacao ao consumidor.

2.28. Data de envase ou fracionamento: dia, mes e ano em que uma parcela de um determinado lote de producao e fracionado - identifica o termo inicial da contagem do prazo de validade, a ser obrigatoriamente declarado na embalagem ou rotulo do produto.

2.29. Prazo de validade: intervalo de tempo compreendido entre um termo inicial e um termo final, declarado pelas empresas produtoras como o periodo propicio para o consumo do alimento, em funcao das garantias de sua conservacao oferecidas pelas tecnicas de industrializacao por elas aplicadas e do risco de se encontrarem em condicoes inadequadas de conservacao, de preservacao de suas propriedades nutritivas e de impor agravos a saude da populacao, antes de serem adquiridos.

2.30. Aditivo alimentar: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem proposito de nutrir, com o objetivo de modificar as caracteristicas fisicas, quimicas, biologicas ou sensoriais, durante a fabricacao, processamento, preparacao, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulacao de um alimento, cuja natureza, teor e utilizacao nos alimentos sao regulamentados em legislacao especifica.

2.31. Coadjuvante de tecnologia de fabricacao: toda substancia, excluindo os equipamentos e os utensilios utilizados na elaboracao ou conservacao de um produto, que nao se consome por si so como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboracao de materias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnologica durante o tratamento ou fabricacao, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presenca de tracos dessa substancia ou de seus derivados, conforme estabelece legislacao especifica.

2.32. Isento de substancia nociva a saude: quando o produto nao apresenta contaminacao por substancias nocivas a saude ou cujo valor se verifica dentro dos limites maximos previstos em legislacao especifica vigente.

2.33. Substancias nocivas a saude: substancias ou agentes estranhos de origem biologica, quimica ou fisica que sejam nocivos a saude, tais como as micotoxinas, os residuos de produtos fitossanitarios e outros contaminantes, previstos em legislacao especifica vigente.

2.34. Materia estranha: corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto, nao proveniente da materia-prima.

2.35. Caracteristicas sensoriais: avaliacao da aparencia visual do produto, quanto a limpidez e a presenca de impurezas e as caracteristicas relativas ao odor, sabor e cor do oleo.

2.36. Cor: avaliacao do produto quanto a coloracao, devido a uma serie de materias corantes, inclusive a presenca de clorofila.

2.37. Impurezas insolueis em eter de petroleo: detrito do proprio produto, proveniente da materia-prima, insoluel em eter de petroleo.

2.38. Indice de estabilidade do oleo a 110oC (OSI): tempo minimo necessario para que o oleo sofra alteracoes sob condicoes de teste.

2.39. Indice de acidez (expresso em mg de KOH/g): teor dos acidos graxos, nas formas livres, quantificado no produto em condicoes de teste.

2.40. Índice de peróxidos: presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, originários da oxidação dos ácidos graxos quantificados no óleo.

2.41. Matéria insaponificável: substância quantificada no produto, não solúvel em éter de petróleo ou éter etílico, após saponificação da amostra.

2.42. Ponto de fumaça: temperatura específica quantificada para o produto, que ocorre quando a amostra libera as primeiras fumaças devido ao aquecimento.

2.43. Sabões: teor de oleato de sódio quantificado no produto que ocorre devido ao processo de neutralização dos ácidos graxos livres.

2.44. Umidade e material volátil: conjunto de materiais voláteis quantificados no produto.

2.45. Ácido oleico: ácido graxo insaturado que possui 18 átomos de carbono na sua estrutura, apresentando uma dupla ligação na cadeia, na posição 9, sendo expresso como C 18:1.

2.46. Ácido linoleico: ácido graxo insaturado que possui 18 átomos de carbono na sua estrutura, apresentando duas duplas ligações na cadeia, localizadas nas posições 9 e 12, sendo expresso como C 18:2.

2.47. Ácido linolênico: ácido graxo insaturado que possui 18 átomos de carbono na sua estrutura, apresentando três duplas ligações na cadeia, localizadas nas posições 9, 12 e 15 (alfa linolênico) ou 6, 9 e 12 (gama linoleico), sendo expressos como C 18:3.

2.48. Ácido erúico: ácido graxo insaturado que possui 22 átomos de carbono na sua estrutura, apresentando uma dupla ligação na cadeia, na posição 13, sendo expresso como C 22:1.

3. Classificação e tolerâncias: os óleos vegetais serão classificados em tipos.

3.1. Tipos: os óleos vegetais serão classificados em 2 (dois) Tipos, de acordo com a sua qualidade, em função dos parâmetros e respectivos limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1, do presente Regulamento.

4. Requisitos Gerais: os óleos vegetais deverão se apresentar adequados quanto ao teste de estabilidade, com suas características sensoriais (aspecto, odor, sabor e cor) normais; isentos de odores estranhos, impróprios ao produto, ou em desacordo com este Regulamento.

4.1. Os produtos também devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; e outras legislações pertinentes.

4.2. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5. Modo de apresentação: os óleos vegetais podem ser comercializados a granel ou embalados.

6. Acondicionamento: as embalagens utilizadas no acondicionamento dos óleos vegetais, poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado.

6.1. As especificações quanto à confecção, capacidade das embalagens e condições de uso devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

7. Marcação ou rotulagem.

7.1. As especificações de qualidade do produto, contidas na marcação ou

rotulagem, deverao estar em consonancia com o respectivo certificado de classificacao.

7.2. Produto embalado para a venda direta a alimentacao humana:

7.2.1. A marcacao ou rotulagem, uma vez observadas as legislacoes especificas vigentes, devera conter obrigatoriamente as seguintes informacoes:

7.2.1.1. Relativas a classificacao do produto:

7.2.1.1.1. Tipo.

7.2.2. Relativas ao produto e ao responsavel pelo produto:

7.2.2.1. Denominacao de venda do produto: deve ser denominado como goleo de h seguido do nome comum da especie vegetal utilizada.

7.2.2.1.1. Na denominacao do oleo de girassol de acordo com o teor de acido oleico apresentado, o mesmo devera ser identificado com a expressao "galo oleico h" ou "medio oleico h", conforme o caso.

7.2.2.2. Nome empresarial, CNPJ e endereco do fabricante, embalador e responsavel.

7.2.2.3. Identificacao do lote, data de envase e prazo de validade conforme legislacao especifica vigente.

7.3. Produto a granel destinado diretamente a alimentacao humana: o produto devera ser identificado e as informacoes colocadas em lugar de destaque, de facil visualizacao e de facil remocao, contendo, no minimo, as seguintes expressoes:

7.3.1. Relativas a classificacao do produto:

7.3.1.1. Tipo.

7.3.2. Relativas ao produto e ao responsavel pelo produto:

7.3.2.1. Denominacao de venda do produto: deve ser denominado como goleo de h seguido do nome comum da especie vegetal utilizada.

7.3.2.1.1. Na denominacao do oleo de girassol de acordo com o teor de acido oleico apresentado, o mesmo devera ser identificado com a expressao "galo oleico h" ou "medio oleico h", conforme o caso.

7.3.2.2. Nome empresarial, CNPJ e endereco do fabricante, embalador e responsavel.

7.4. Produtos importados: alem das exigencias previstas para o subitem 7.2 ou 7.3., o produto importado devera apresentar ainda as seguintes informacoes:

7.4.1. Pais de origem;

7.4.2. Nome e endereco do importador, acompanhado de CNPJ.

7.5. A marcacao ou rotulagem deve ser de facil visualizacao e de facil remocao, assegurando informacoes corretas, claras, precisas, ostensivas e em lingua portuguesa, cumprindo com as exigencias previstas em legislacao especifica vigente.

7.5.1. A especificacao relativa ao Tipo deve ser grafada por extenso e em algarismo arabico.

7.5.2. Todos os caracteres deverao ser do mesmo tamanho, segundo as dimensoes especificadas para a informacao relativa ao peso liquido, conforme legislacao metrologica vigente.

8. Metodos analiticos: os metodos analiticos sao definidos em atos complementares, apos oficializacao pela area competente do M A P A .

8.1. Permite-se o uso de métodos consagrados, sobejamente os dispostos no Codex Alimentarius, AOCS, ISO, FOSFA, GAFTA e AOAC, desde que inexistam métodos oficiais publicados.

Tabela 1: Oleos Vegetais Refinados - Características de qualidade.

Oleo de Algodão Oleo de Canola Oleo de Girassol Oleo de Milho Oleo de Soja (...)

ANEXO II

AMOSTRAGEM

1. Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto pela vistoria dos estados das superfícies da embalagem e caixas, para que seja efetuada a coleta de amostra apenas em lote em estado normal de apresentação.

2. Produto embalado:

2.1. A amostragem deverá ser realizada coletando-se ao acaso o produto em sua embalagem original, em quantidades representativas do mesmo lote:

2.1.1. Em caso de unidades que apresentem volume líquido menor que 900mL (novecentos mililitros), coleta-se ao acaso número de unidades suficiente para perfazer 4 (quatro) vias de 900mL (novecentos mililitros).

2.1.2. Em caso de unidades que apresentem volume líquido maior que 900mL (novecentos mililitros) até 20.000 mL (vinte mil mililitros), a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se 4 (quatro) unidades que corresponderão às 4 (quatro) vias.

3. Produto a granel, em tanques ou embalagens acima de 20.000 mL (vinte mil mililitros).

3.1. A amostragem deverá ser realizada retirando-se alíquotas de 500mL (quinhentos mililitros) a cada 1000 toneladas ou fração, que deverão ser juntadas, homogeneizadas suavemente e transferidas para recipientes apropriados (não absorventes, de cor âmbar, limpos e secos), de modo a resultar no mínimo 4 (quatro) vias da amostra representativa do lote, de no mínimo 900mL (novecentos mililitros) cada.

4. As amostras extraídas conforme os procedimentos acima descritos deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas.

4.1. As vias das amostras coletadas terão a seguinte destinação: 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado, e as demais serão destinadas à Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

5. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento. 6. A tendidas todas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem e análise ficará à disposição, por até dez dias corridos, para a retirada pelo embalador ou responsável do produto que se manifestar nesse sentido. 6.1. O responsável pela classificação não será obrigado a recompor ou ressarcir as embalagens ou invólucros porventura danificados na execução da classificação.

ANEXO III

PROCEDIMENTOS COMPLEMENTARES

1. Desclassificação.

1.1. Será desclassificado temporariamente, podendo ser reprocessado ou

desclassificado em definitivo, o óleo refinado que não atender a uma ou mais das seguintes características discriminadas: 1.1.1. O produto apresenta disparidade com as especificações de qualidade previstas na Tabela 1 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, mas atende às especificações previstas no Quadro 1 dos Procedimentos Complementares.

1.1.2. O produto apresenta-se com uma ou mais das características indicadas nos Requisitos Gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade em disparidade com os limites de tolerância, quando estabelecidos.

1.2. Será desclassificado em definitivo e proibida a comercialização do óleo vegetal refinado que apresentar uma ou mais das seguintes características discriminadas:

1.2.1. O produto apresenta disparidade com as especificações de qualidade previstas na Tabela 1 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e não atende às especificações previstas no Quadro 1 dos

Procedimentos Complementares.

1.2.2. O produto apresenta disparidade com uma ou mais características indicadas nos parâmetros e respectivos limites de tolerância da Tabela 2 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

1.3. No caso de constatação de produto desclassificado em definitivo, a pessoa jurídica responsável pela classificação deve comunicar imediatamente o fato ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para as providências cabíveis.

1.4. Cabe ao Setor Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a decisão quanto ao destino do produto desclassificado em definitivo, podendo articular-se com outros órgãos oficiais, devendo nesse caso disciplinar também os critérios e procedimentos específicos a serem adotados.

1.5. No caso específico da permissão ou autorização de utilização do produto desclassificado em definitivo para outros fins, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá estabelecer, ainda, todos os procedimentos necessários ao acompanhamento da descaracterização de todas as unidades do produto embalado de um lote, visando impedir sua comercialização no estado em que se encontra, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário e responsável pela inviolabilidade e indivisibilidade do lote, em todas as fases de manipulação, imputando-lhe as ações civis e penais cabíveis, em caso de irregularidades ou de uso não autorizado do produto nestas condições.

2. Sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá exigir análises das características microscópicas, microbiológicas, de substâncias nocivas à saúde, de identidade e de estabilidade a 110°C (OSI), independentemente do resultado da classificação do produto, observadas as legislações específicas vigentes.

2.1. Independentemente do tipo do óleo em questão, o resultado do teste de identidade deve atender às especificações de identidade previstas na Tabela 2 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

2.2. Independentemente do óleo em questão, o resultado do teste de estabilidade a 110°C (OSI) não deve ser maior do que quatro horas nas condições de teste.

3. As análises laboratoriais previstas neste Regulamento serão realizadas pelos Laboratórios Nacionais Agropecuários ou pelos laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Quadro 1: Óleos Vegetais Refinados - parâmetros e respectivos limites que permitem o rebeneficiamento.

Umidade e Material Volátil Abaixo de 0,80 %

Impurezas Insolúveis em Éter de Petróleo Abaixo de 0,70 %

Índice de Acidez Abaixo de 3,00 mg de KOH/g

Índice de Peróxidos Abaixo de 15 mEq/kg

ANEXO IV

ROTEIRO DE CLASSIFICAÇÃO DOS ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS

1. Estando o produto em condições de ser classificado, efetuar os seguintes procedimentos:

1.1. Determinação das matérias estranhas.

1.1.1. Realizar a determinação de matérias estranhas utilizando uma das unidades em sua embalagem original.

1.1.2. Em caso de embalagens transparentes, a determinação pode ser realizada por simples verificação visual.

1.1.3. Em caso de embalagens metálicas ou outras não transparentes, efetuar a abertura da embalagem, tendo-se todo o cuidado para que, na operação de abertura, não ocorra contaminação, e prosseguir-se com a verificação visual do seu conteúdo e verificação de resíduos na parte interna da embalagem.

1.2. Outras determinações.

1.2.1. Realizar, de acordo com a capacidade das embalagens, a forma de apresentação e os procedimentos estabelecidos pelo laboratório.

1.2.1.1. As análises laboratoriais devem ser realizadas de acordo com os métodos previstos neste Regulamento.

1.3. Enquadramento do produto em tipo.

1.3.1. Os óleos vegetais refinados serão enquadrados em tipos de acordo com os resultados sensoriais e analíticos quantificados na classificação, observando os parâmetros e respectivos limites estabelecidos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

1.4. Fazer constar do Laudo e do Certificado de Classificação os motivos que determinaram a desclassificação em definitivo do produto.

1.5. Revisar, datar, assinar e carimbar o Laudo de Classificação.

1.6. Emitir o Certificado de Classificação com base no respectivo Laudo, datar, assinar e carimbar o mesmo.

Publicación: 26/12/06 (no sustituye el original del DOU).