

ANEXO I - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ÓLEOS 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. Óleo 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 fosfolipídios, 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. Óleo de algodão: óleo refinado obtido de sementes das espécies cultivadas de *Gossypium herbaceum* spp., por meio de processos tecnológicos adequados.

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

2.6.1. Óleo de girassol com médio teor de ácido oléico: 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. Óleo de girassol com alto teor de ácido oléico: 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 é 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 fosfolipídeos.

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 conservação de matérias-primas, ingredientes e produtos acabados.

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

2.27. Fracionamento do lote: operação pela qual se parcela e acondiciona um produto ou alimento, sem alterar sua identidade e qualidade original, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.28. Data de envase ou fracionamento: dia, mês e ano em que uma parcela de um determinado lote de produção é fracionado - identifica o termo inicial da contagem do prazo de validade, a ser obrigatoriamente declarado na embalagem ou rótulo 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 período propício para o consumo do alimento, em função das garantias de sua conservação oferecidas pelas técnicas de industrialização por elas aplicadas e do risco de se encontrarem em condições inadequadas de conservação, de preservação de suas propriedades nutritivas e de impor agravos à saúde da população, antes de serem adquiridos.

2.30. Aditivo alimentar: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento, cuja natureza, teor e utilização nos alimentos são regulamentados em legislação específica.

2.31. Coadjuvante de tecnologia de fabricação: toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços dessa substância ou de seus derivados, conforme estabelece legislação específica.

2.32. Isento de substância nociva à saúde: quando o produto não apresenta contaminação por substâncias nocivas à saúde ou cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos em legislação específica vigente.

2.33. Substâncias nocivas à saúde: substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que sejam nocivos à saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários e outros contaminantes, previstos em legislação específica vigente.

2.34. Matéria estranha: corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto, não proveniente da matéria-prima.

2.35. Características sensoriais: avaliação da aparência visual do produto, quanto à limpidez e à presença de impurezas e às características relativas ao odor, sabor e cor do óleo.

2.36. Cor: avaliação do produto quanto à coloração, devido a uma série de matérias corantes, inclusive a presença de clorofila.

2.37. Impurezas insolúveis em éter de petróleo: detrito do próprio produto, proveniente da matéria-prima, insolúvel em éter de petróleo.

2.38. Índice de estabilidade do óleo a 110°C (OSI): tempo mínimo necessário para que o óleo sofra alterações sob condições de teste.

2.39. Índice de acidez (expresso em mg de KOH/g): teor dos ácidos graxos, nas formas livres, quantificado no produto em condições 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 oléico: 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 linoléico: 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 linoléico) ou 6, 9 e 12 (gama linoléico), sendo expressos como C 18:3.

2.48. Ácido erúcido: 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, deverão estar em consonância com o respectivo certificado de classificação.

7.2. Produto embalado para a venda direta à alimentação humana:

7.2.1. A marcação ou rotulagem, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter obrigatoriamente as seguintes informações:

7.2.1.1. Relativas à classificação do produto:

7.2.1.1.1. Tipo.

7.2.2. Relativas ao produto e ao responsável pelo produto:

7.2.2.1. Denominação de venda do produto: deve ser denominado como "óleo de" seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada.

7.2.2.1.1. Na denominação do óleo de girassol de acordo com o teor de ácido oléico apresentado, o mesmo deverá ser identificado com a expressão "alto oléico" ou "médio oléico", conforme o caso.

7.2.2.2. Nome empresarial, CNPJ e endereço do fabricante, embalador e responsável.

7.2.2.3. Identificação do lote, data de envase e prazo de validade conforme legislação específica vigente.

7.3. Produto a granel destinado diretamente à alimentação humana: o produto deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes expressões:

7.3.1. Relativas à classificação do produto:

7.3.1.1. Tipo.

7.3.2. Relativas ao produto e ao responsável pelo produto:

7.3.2.1. Denominação de venda do produto: deve ser denominado como "óleo de" seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada.

7.3.2.1.1. Na denominação do óleo de girassol de acordo com o teor de ácido oléico apresentado, o mesmo deverá ser identificado com a expressão "alto oléico" ou "médio oléico", conforme o caso.

7.3.2.2. Nome empresarial, CNPJ e endereço do fabricante, embalador e responsável.

7.4. Produtos importados: além das exigências previstas para o subitem 7.2 ou 7.3., o produto importado deverá apresentar ainda as seguintes informações:

7.4.1. País de origem;

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

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

7.5.1. A especificação relativa ao Tipo deve ser grafada por extenso e em algarismo arábico.

7.5.2. Todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.

8. Métodos analíticos: os métodos analíticos são definidos em atos complementares, após oficialização pela área competente do M A PA .

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

Tabela 1: Óleos Vegetais Refinados - Características de qualidade.

	Óleo de Algodão		Óleo de Canola		Óleo de Girassol		Óleo de Milho		Óleo de Soja	
	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 1	Tipo 2
Índice de Acidez (mg-KOH/g)	≤0,20	>0,20 ≤0,60	≤0,20	>0,20 ≤0,60	≤0,20	>0,20 ≤0,60	≤0,20	>0,20 ≤0,60	≤0,20	>0,20 ≤0,60
Ponto de Fumaça (°C)	*	*	*	*	*	*	*	*	≥210	≥190
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	≤2,5	>2,5 ≤5,0	≤2,5	>2,5 ≤5,0	≤2,5	>2,5 ≤5,0	≤2,5	>2,5 ≤5,0	≤2,5	>2,5 ≤5,0
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	≤0,05									
Umidade e material volátil (%)	≤0,1									
Sabões (mg/kg)	≤10,0									
Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas.									
Odor e sabor	Odor e sabor característico do produto.									
Cor	Cor característica do produto.									

- * valores de Ponto de Fumaça (°C) para os óleos de algodão, canola, girassol e milho a serem definidos em estudo futuro.

Tabela 2: Óleos Vegetais Refinados - Características de identidade.

	Óleo de Algodão	Óleo de Canola	Óleo de girassol			Óleo de Milho	Óleo de Soja
				(médio conteúdo de ácido oléico)	(alto conteúdo de ácido oléico)		
Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 1,50	≤ 2,00	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 2,80	≤ 1,50
Densidade Relativa (a 20°C)	≥ 0,918 ≤ 0,926	≥ 0,914 ≤ 0,920	≥ 0,918 ≤ 0,923	≥ 0,914 ≤ 0,916	≥ 0,909 ≤ 0,915 (a 25°C)	≥ 0,917 ≤ 0,925	≥ 0,919 ≤ 0,925
Índice de Refração (Raia D a 40°C)	≥ 1,458 ≤ 1,466	≥ 1,465 ≤ 1,467	≥ 1,461 ≤ 1,468	≥ 1,461 ≤ 1,471 (a 25°C)	≥ 1,467 ≤ 1,471 (a 25°C)	≥ 1,465 ≤ 1,468	≥ 1,466 ≤ 1,470
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	≥ 189 ≤ 198	≥ 182 ≤ 193	≥ 188 ≤ 194	≥ 190 ≤ 191	≥ 182 ≤ 194	≥ 187 ≤ 195	≥ 189 ≤ 195
Índice de iodo (Wijs)	≥ 100 ≤ 123	≥ 105 ≤ 126	≥ 118,0 ≤ 141,0	≥ 94 ≤ 122	≥ 78 ≤ 90	≥ 103 ≤ 135	≥ 124 ≤ 139
C < 12	(**)	(**)	(**)	(**)	(**)	(**)	(**)
C12:0 (%)	≤ 0,2	(**)	≤ 0,1	(**)	(**)	≤ 0,3	≤ 0,1
C14:0 (%)	≥ 0,6 ≤ 1,0	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 1	≤ 0,1	≤ 0,3	≤ 0,2
C16:0 (%)	≥ 21,4 ≤ 26,4	≥ 2,5 ≤ 7,0	≥ 5,0 ≤ 7,6	≥ 4,0 ≤ 5,5	≥ 2,6 ≤ 5,0	≥ 8,6 ≤ 16,5	≥ 8,0 ≤ 13,5
C16:1 (%)	≤ 1,2	≤ 0,6	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 0,5	≤ 0,2
C18:0 (%)	≥ 2,1 ≤ 3,3	≥ 0,8 ≤ 3,0	≥ 2,7 ≤ 6,5	≥ 2,1 ≤ 5,0	≥ 2,9 ≤ 6,2	≤ 3,3	≥ 2,0 ≤ 5,4
C18:1 (%)	≥ 14,7 ≤ 21,7	≥ 51,0 ≤ 70,0	≥ 14,0 ≤ 39,4	≥ 43,1 ≤ 71,8	≥ 75 ≤ 90,7	≥ 20,0 ≤ 42,2	≥ 17 ≤ 30
C18:2 (%)	≥ 46,7 ≤ 58,2	≥ 15,0 ≤ 30,0	≥ 48,3 ≤ 74,0	≥ 18,7 ≤ 45,3	≥ 2,1 ≤ 17	≥ 34,0 ≤ 65,6	≥ 48,0 ≤ 59,0
C18:3 (%)	≤ 0,4	≥ 5,0 ≤ 14	≤ 0,3	≤ 0,5	≤ 0,3	≤ 2,0	≥ 3,5 ≤ 8
C20:0 (%)	≥ 0,2 ≤ 0,5	≥ 0,2 ≤ 1,2	≥ 0,1 ≤ 0,5	≥ 0,2 ≤ 0,4	≥ 0,2 ≤ 0,5	≥ 0,3 ≤ 1,0	≥ 0,1 ≤ 0,6
C20:1 (%)	≤ 0,1	≥ 0,1 ≤ 4,3	≤ 0,3	≥ 0,2 ≤ 0,3	≥ 0,1 ≤ 0,5	≥ 0,2 ≤ 0,6	≤ 0,5
C22:0 (%)	≤ 0,6	≤ 0,6	≥ 0,3 ≤ 1,5	≥ 0,6 ≤ 1,1	≥ 0,5 ≤ 1,6	≤ 0,5	≤ 0,7
C22:1 (%)	≤ 0,3	≤ 2,0	≤ 0,3	(**)	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3
C24:0 (%)	≤ 0,1	≤ 0,3	≤ 0,5	≥ 0,3 ≤ 0,4	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5

C24:1 (%)	(**)	≤ 0,4	(**)	(**)	(**)	(**)	(**)
-----------	------	-------	------	------	------	------	------

(*) - óleo de girassol sem alteração no conteúdo de ácido oléico; (**) - não detectável.

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. Atendidas 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, efetua-se a abertura da embalagem, tendo-se todo o cuidado para que, na operação de abertura, não ocorra contaminação, e prossegue-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.