



# Estudio del Reglamento del aceite de oliva

Por: Agregaduría Agrícola en Brasil

**Septiembre de 2012**

OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS  
[www.odepa.gob.cl](http://www.odepa.gob.cl)

A fines de enero de 2012, el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento de Brasil (MAPA) publicó la normativa N° 1, cuyo objetivo es establecer la normativa técnica y niveles de tolerancia del Aceite de Oliva y de los óleos de Orujo de Oliva. La normativa entró en vigencia a partir del 3 de agosto de 2012, 180 días después de su publicación.

Esta es la primera legislación sobre esta materia en Brasil y se aplicará sobre los productos nacionales e importados. Surgió como respuesta a la necesidad de estandarizar estos productos de demanda creciente desde 2008. La normativa divide los productos entre dos grandes grupos: aceite de Oliva y óleo de Orujo, diferenciándolos claramente.

Por aceite de oliva se entiende el producto obtenido solamente del fruto del olivo (*Olea europea* L.), excluyendo cualquier otro aceite obtenido por uso de solvente, por proceso de re-esterificación o por la mezcla con otros óleos, independientemente de sus proporciones. Por óleo de oliva se entiende el producto obtenido del Orujo del fruto de olivo, tratado físicamente o con solvente, excluyendo cualquier otro óleo obtenido por proceso de re-esterificación o por la mezcla con otros óleos, independientemente de sus proporciones.

Los productos deben cumplir con los límites y parámetros previstos en la legislación, bajo la pena de desclasificación, en caso que no sean respetados los límites. Para garantizar la calidad y cumplimiento, serán analizados en laboratorios acreditados. Según lo informado por la Coordinación General de Calidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, los laboratorios pasaran por un proceso de adecuación y están preparados para atender todas las exigencias referenciadas por la nueva normativa. Actualmente, hay solamente un laboratorio reconocido para realizar las actividades de análisis del aceite de oliva:

CERELAB – LABORATÓRIO QUÍMICO  
Nome Empresarial: CERELAB – LABORATÓRIO QUÍMICO S/C LTDA  
CNPJ: 53.687.752/0001-39  
Endereço: Rua Itapeva, 142  
Bairro: Bela Vista  
CEP: 01332-000  
Cidade: São Paulo/SP  
Fone: (11) 3284 8744  
Responsável Técnico: Carolina Sayuli Tamura  
Registro no Conselho: CFQ 04262122  
E-mail: [fisicoquimica@cerelab.com.br](mailto:fisicoquimica@cerelab.com.br)  
Responsável Técnico Substituto: Cirana Moreli Soares Monteiro  
Registro no Conselho: CRQ nº 04356879  
E-mail: [fisicoquimica@cerelab.com.br](mailto:fisicoquimica@cerelab.com.br)  
Portaria: nº 209, 09/12/2008  
D.O.U: nº 241, de 11/12/2008, Seção 1, pág.: 26

Adicionalmente, cabe señalar que MAPA está permitiendo que los análisis sean realizados en el país de origen de los productos por laboratorios reconocidos por las autoridades sanitarias de esos países y luego autorizados por MAPA. Chile aún se encuentra en el establecimiento de los procesos administrativos que permitan que las autoridades sanitarias nacionales acrediten laboratorios. Hasta que este proceso no sea completado, los análisis de los aceites de oliva chilenos exportados a Brasil deberán realizar sus análisis para ingreso a Brasil en laboratorios brasileños al momento de la entrada del producto.

En el proceso de importación todo producto deberá ser fiscalizado. Primeramente, serán observados aspectos generales de la carga, luego después los fiscales verificarán los parámetros de calidad del producto con base en la confirmación de lo que está especificado en la estandarización vigente.

Este artículo se puede reproducir total o parcialmente, citando la fuente.

Así, cuando el producto esté en zona primaria, serán recolectadas muestras que serán encaminadas a uno de los laboratorios para ser analizadas. El laboratorio será determinado por el MAPA y los costos de los análisis serán de responsabilidad del importador. El objetivo de la prueba es confirmar lo declarado. Sin embargo, en caso de que el aceite de oliva o el óleo de oliva no cumplan los límites establecidos en la legislación, se solicitará testeos adicionales para indicar la identificación correcta, adoptándose como clasificación final aquella que confirmen las pruebas hechas por los laboratorios.

Es importante destacar que el nivel de calidad deberá ser garantizado por la empresa en todo el período de vida del producto, mismo período que podrá estar sujeto a fiscalización.

Según el Ministerio, la legislación proporcionará al consumidor final la información correcta sobre la calidad de los productos, dado que armoniza los conceptos y fija la terminología. Adicionalmente, el nuevo patrón contribuye para el desarrollo del sector, pues evita fraudes y la publicación de datos incorrectos y engañosos en las etiquetas.

La normativa beneficia al consumidor, ya que con la decodificación de las informaciones contenidas en las rotulaciones del producto, ayudará a percibir el origen y calidad del aceite que está consumiendo.

## Entienda la normativa...

### 1º: del objetivo

El objetivo de la normativa es establecer la 1º Normativa Técnica del Aceite de Oliva y del Óleo de Orujo de Oliva y los límites de tolerancia constantes en los anexos II, II, III e IV de la norma y así garantizar el origen y calidad de los productos para el consumidor final.

### 2º: conceptos y tipos

La clasificación del aceite de oliva y del óleo de oliva será establecida en función de los requisitos de identidad y calidad que, por su parte, son definidos por la materia-prima, tecnología y por los procesos de obtención.

Los requisitos de calidad del aceite de oliva y del orujo de oliva son definidos en función del porcentual de acidez libre, índice de peróxido y de la extinción específica en el ultravioleta, descritos en la normativa. De esta manera, los productos podrán ser divididos en los siguientes grupos y tipos:

I) Aceite de oliva virgen: extraído del fruto, por procesos mecánicos o medios físicos, bajo control de temperatura adecuada, manteniéndose la naturaleza original del producto. Este grupo será dividido en tres tipos: extra virgen, virgen y lampante. Este último no podrá ser destinado al

uso humano, pero podrá refinarse para el encuadramiento en el grupo de aceite de oliva o en el grupo de aceite de oliva refinado;

II) Aceite de oliva: producto constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado con aceite de oliva virgen o con aceite de oliva extra virgen;

III) Aceite de oliva refinado: producto proveniente del aceite de oliva del grupo aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinación que no provoquen alteración en la estructura glicéridica inicial;

IV) Óleo de orujo de oliva: producto constituido por la mezcla de óleo de orujo de oliva refinado con aceite de oliva virgen o con aceite de oliva extra virgen;

V) Óleo de orujo de oliva refinado: producto proveniente del orujo del fruto del olivo por la técnica de refinamiento que no provoque alteración en la estructura glicéridica inicial.

Será considerado fuera del tipo, el aceite de oliva u óleo de orujo de oliva que no respete al menos uno de los límites de tolerancia de calidad establecidos para cada tipo en relación a los parámetros descritos en el Anexo I de la normativa.

En el caso de ser encontrado fuera del tipo de clasificación, el envasador o importador será el responsable por realizar los análisis complementarios mencionados en el Anexo III de la normativa. Los análisis deberán ser realizados por los laboratorios y sus costos serán financiados por el establecimiento importador. En caso de que el aceite u óleo sean clasificados como fuera del tipo, pero el producto cumple con los parámetros incluidos el Anexo III de la normativa será posible que sea re-clasificados ya sea dentro del mismo tipo o bien en otro grupo, dependiendo del caso. Sin embargo, en caso sea determinado como fuera del tipo y además no cumpla con al menos uno de los límites descritos en el Anexo III o fue envasado o transportado incumpliendo lo dispuesto en la legislación o presenta olor extraño, los productos serán desclasificados y tendrán la comercialización e internalización prohibidas. También será desclasificado si se constata la presencia de otros óleos no provenientes del fruto del olivo.

Cuando un producto es desclasificado, el laboratorio acreditado deberá emitir el correspondiente laudo del producto encuadrándolo como desclasificado y deberá comunicar esta constatación a la Superintendencia Federal de Agricultura, de la Unidad de la Federación (SFA/UF), donde el producto esté almacenado para las providencias necesarias.

Importante: el Ministerio de Agricultura podrá efectuar otros análisis físico-químicas, conforme lo dispone el Anexo IV de la normativa y también análisis de sustancias nocivas relacionadas con el riesgo a la salud humana, en concordancia con la legislación específica, independientemente de la clasificación del producto.

### 3º: del Muestreo

Todo producto deberá ser muestreado, conforme lo definido por la ley 9972/2000 (artículos I e III).

Previo al muestreo, se deberán observar las condiciones generales del lote, de las superficies de los envases y las cajas en general. Esas muestras deberán contener los datos necesarios a la identificación del interesado en la clasificación del producto, así como la información relativa a la identificación del lote o volumen del producto del cual se originaran.

En el caso de los productos importados, el detentor de la mercancía fiscalizada, su representante legal, su transportista o su almacenador deberán dar las condiciones necesarias para realizar los trabajos de muestreo exigidos por la fiscalizadora.

Será recolectado la cantidad de producto necesaria para componer 4 muestras: una para clasificación; una para ser colocada a disposición del interesado; otra para atender una eventual pedido de arbitraje y una destinada a control interno o para control del MAPA.

Las muestras serán encaminadas para alguno de los laboratorios.

### 4º: Marcación y Rotulado

Los productos importados deben cumplir con las exigencias básicas del producto, tales como las relativas a la clasificación del producto (tipo) en lo que respecta al producto y a su responsable. Entre ellas, deberá incluir: denominación de venta; identificación del lote; fecha del envasador y fecha de validez, nombre empresarial, CNPJ y las exigencias específicas, tales como país de origen y nombre, CNPJ y dirección del importador.

**Importante:** el nombre deberá respetar el origen correspondiente a 100% de la fabricación. Así, por ejemplo, si fue hecho 100% en Portugal deberá constar: "Aceite Portugués" o equivalente. Sin embargo, si fuese proveniente

de varios países, deberá indicar "Asignación de aceites de la Comunidad o de la Unión Europea" o expresión equivalente.

### 5º: Mención a la Acidez

El artículo 24 de la normativa es particularmente importante, pues es el que genera más dudas. Trata sobre indicación optativa de nivel acidez de aceite.

El envasador tiene dos opciones para informar el nivel de acidez: informar la acidez real o la acidez máxima.

Si se escoge informar el valor de la acidez real, (valor que será confirmado como resultado de los análisis de clasificación del aceite de oliva hechos por el MAPA), la etiqueta deberá contener los valores de peróxidos y extinción específica en el UV en caracteres de igual dimensión según informa Anexo I. Si se escoge informar la acidez máxima, se deberá acompañar de los valores máximos para el peróxido y extinción específica en el UV dispuesto en el anexo I de la normativa.

### 6º: Producto a Granel

- Cuando el producto sea importado en la forma "a granel", será muestreado, siendo los análisis con cargo al importador. Después de internado, el producto deberá seguir para algún envasador y deberá ser clasificado nuevamente. En este caso, quien asume los costos de clasificación es el envasador.

- Para el producto a granel, el MAPA se guiará en la clasificación del producto a partir del primer análisis realizado durante el proceso de nacionalización del producto. Si el producto es envasado para comercialización, otro análisis será realizado post envasado para determinar la clasificación del producto envasado y garantizar una clasificación correcta del producto que llega al consumidor final.

Ingrese aquí al link de la normativa:

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaato.do?method=consultarlegislacaofederal>



# INFORMATIVOS

# ODEPA

Ayudando a los agricultores con información clave en la toma de decisiones para su gestión

