

Reglamento Técnico de Aceite de Oliva y Óleo de Orujo de Oliva

A fines de enero de 2012, el Ministerio de la 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. Esta es la primera legislación sobre aceites en Brasil y surgió como respuesta a la necesidad de estandarizar estos aceites de demanda creciente desde 2008. La normativa se aplicará tanto a los productos nacionales como a los importados y los divide en dos grandes grupos: aceite de oliva y óleo de orujo de oliva.

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 del 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. De esta manera, los productos serán analizados en laboratorios acreditados para garantizar la calidad y cumplimiento con la norma. Según lo informado por la Coordinación General de Calidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, los laboratorios pasarán por un proceso de adecuación para atender todas las exigencias referidas en la nueva normativa. Actualmente, sólo un laboratorio brasileño está acreditado para realizar las actividades de análisis del aceite de oliva, cuya información de contacto presentamos a continuación:

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

Responsable técnico: Carolina Sayuli Tamura

Registro no Conselho: CFQ 04262122

E-mail: fisicoquimica@cerelab.com.br

Responsable técnico subrogante: Cirana Moreli Soares Monteiro

Registro no Conselho: CRQ n° 04356879

E-mail: fisicoquimica@cerelab.com.br

Portaria: n° 209, 09/12/2008

D.O.U: n° 241, de 11/12/2008, Seção 1, pág.: 26

Por lo anterior, el MAPA permite 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. El laboratorio chileno reconocido para estos efectos es el CEPEDQ Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile. Esto significa que las exportaciones chilenas de aceite de oliva a Brasil podrán venir con los documentos de análisis realizados en Chile por el mencionado laboratorio. La lista de laboratorios extranjeros autorizados por MAPA puede encontrarse en el siguiente link: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/sistemas/siscole/Lista_Laboratorio_Estrangeiros_08_02_13.pdf

Según la normativa, todo producto importado será fiscalizado. En primer lugar, se observarán aspectos generales de la carga, luego los fiscales verificarán los parámetros de calidad del producto con base en lo que está especificado en los estándares vigentes. Así, cuando el producto se encuentre en zona primaria, se recolectarán muestras que serán enviadas a un laboratorio para análisis. El laboratorio será determinado por el MAPA y los costos de las pruebas serán de responsabilidad del importador. El objetivo 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 análisis adicionales para señalar la identificación correcta, adoptándose como clasificación final, aquella que resulte de las pruebas hechas por el laboratorio. Es importante destacar que el nivel de calidad deberá ser garantizado por la empresa en todo el periodo de vida del producto, en el cual podrá estar sujeto a fiscalización.

Según el Ministerio de Agricultura de Brasil (MAPA), 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, la nueva estandarización contribuye al desarrollo del sector, pues evita fraudes y la publicación de datos incorrectos y engañosos en las etiquetas. De esta manera, la normativa beneficia al consumidor, ya que clarifica las informaciones contenidas en las rotulaciones del producto, respecto del origen y calidad del aceite que está siendo consumido.

Finalmente, aunque las exigencias sobre los análisis sensoriales y de calidad se encuentran suspendidas desde finales de 2012 y se esperan vuelvan a entrar en vigencia en algún momento durante el primer semestre de 2013, se esperan algunas modificaciones en las medidas aplicadas en caso de no cumplimiento de la normativa. Por su parte, las exigencias respecto de los requisitos para rotulaciones de aceites y óleos de oliva, las cuales también se incluyen en la normativa, se encuentran vigentes y son exigidas para los productos importados a Brasil y aquellos producidos localmente a partir del 2 de febrero de 2013.

Entienda la normativa:

1º: Objetivo

El objetivo de la normativa es establecer la 1ª Normativa Técnica del aceite de oliva y del óleo de orujo de oliva y los límites de tolerancia que constan en los anexos II, III e IV para garantizar el origen y la 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, definidos por la materia-prima, tecnología y por los procesos de obtención.

Los requisitos de calidad del aceite de oliva y del óleo de orujo de oliva son definidos en función del porcentual de acidez libre, índice de peróxido y de la extinción específica al ultravioleta, establecido en la normativa. De esta manera, los productos se dividen en los siguientes grupos y tipos:

1) Aceite de oliva virgen: extraído del fruto, por procesos mecánicos o medios físicos, bajo control de temperatura adecuada, manteniendo la naturaleza original del producto. Este grupo será dividido en tres tipos: extra virgen, virgen y lampante. Este último no podrá ser destinado directamente a alimentación humana, pudiendo ser refinado para encuadrarse en el grupo de

aceite de oliva o en el grupo de aceite de oliva refinado o bien destinarse a otros fines que no sean alimentación humana;

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 glicérica 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 glicérica 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 que el producto sea considerado fuera del tipo de clasificación, el envasador o importador serán responsables por realizar y pagar en laboratorios acreditados, los análisis complementarios mencionados en el Anexo III de la normativa. Por otra parte, en caso de que el aceite u óleo sean clasificados como fuera del tipo, pero cumplan con los parámetros incluidos en el Anexo III de la normativa, será posible solicitar la re-clasificación dentro del mismo grupo o bien en otro grupo, dependiendo del caso.

Finalmente, los productos serán desclasificados y tendrán prohibición de internación al país o de ser comercializados, cuando se presenten una o más de las siguientes situaciones:

a) Cuando se determine que el aceite u óleo está fuera del tipo y simultáneamente el producto no cumpla con por lo menos uno de los límites descritos en el Anexo III de esta normativa;

b) Cuando el producto fue envasado o transportado incumpliendo lo dispuesto en la legislación; cuando presenta olor extraño que inviabilice el uso propuesto;

c) Cuando se compruebe la presencia de otros óleos que no provienen del fruto del olivo.

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

Es importante tener en cuenta que 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

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

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

Se recogerá una cantidad de producto necesaria para el equivalente a cuatro muestras: una para clasificación; una para ser colocada a disposición del interesado; otra para atender una eventual pedido de arbitraje y otra destinada a control interno del MAPA.

Las muestras serán enviadas a alguno de los laboratorios.

4º: Marcación y Rótulos

Los productos importados deben cumplir con las exigencias generales y específicas de información relativas a la clasificación del producto y a su responsable. Entre ellas, se debe incluir: denominación de clasificación del producto (tipo seguido de la marca comercial); identificación del lote; fecha de envase y fecha de vencimiento del producto, nombre y dirección de empresa envasadora, país de origen, nombre, CNPJ y dirección del importador.

Es importante que el nombre respete 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, en el caso que provenga 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 especialmente importante y trata de la indicación optativa de nivel de acidez del aceite.

El envasador tiene dos opciones para informar el nivel de acidez: informar la acidez real o la acidez máxima. Cuando se escoge informar el valor de la acidez real (valor que se confirma con el resultado de los análisis de clasificación que el MAPA realiza al ingreso del producto), la etiqueta debe contener los valores de peróxidos y extinción específica al 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 al UV dispuesto en el anexo I de la normativa. Cabe señalar que debido a consultas de empresas en relación a ámbitos comerciales de la etiqueta o rótulo, el MAPA ha aceptado que las informaciones de acidez, peróxido y extinción específica al UV puedan ser colocadas en el contra-rótulo. También se acepta duplicar algunas de ellas en el rótulo y en el contra-rótulo, como por ejemplo acidez. Lo clave es mantener al menos en una de las dos áreas del rótulo o del contra-rótulo, las tres informaciones de: acidez, peróxido y extinción específica al UV, en el mismo campo visual y de igual tamaño de caracteres.

6º: Producto a Granel

Cuando el producto es importado en forma "a granel", estará sujeto a muestreos y a análisis que serán de cargo del importador. Después de internado, cuando el producto pasa a la etapa de envasado, será clasificado nuevamente. En este caso, quien asume los costos de clasificación es el envasador.

Para la clasificación de un producto a granel, el MAPA se guiará por la clasificación 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.

Accese aquí al link de la normativa:

<http://www.agricultura.gov.br/legislacao> o bien en nuestra página web http://brasil.minagri.gob.cl/?page_id=2027