



ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΞΕΝΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
στον Άγιο Παύλο Βραζιλίας
ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ

Η αγορά ελαιολάδου και ελιών της Βραζιλίας

Τελευταία ενημέρωση: Μάρτιος 2015

Συντάκτρια: Γεωργία Βελέντζα
Γραμματέας ΟΕΥ Α'

Πίνακας περιεχομένων

Επιτελική σύνοψη.....	1
Μέγεθος και δομή της αγοράς τροφίμων	1
Η αγορά ελαιολάδου της Βραζιλίας	2
Εγχώρια παραγωγή.....	2
Κατανάλωση.....	2
Εισαγωγές.....	3
Ανταγωνισμός.....	4
Είσοδος στη βραζιλιανή αγορά ελαιολάδου	6
Βραζιλιανό πρότυπο ποιότητας ελαιολάδου.....	6
Συσκευασία	6
Επισήμανση	6
Εισαγωγικές διατυπώσεις.....	7
Προώθηση.....	8
Η αγορά ελιών της Βραζιλίας	9
Κατανάλωση.....	9
Εισαγωγές.....	9
Ανταγωνισμός.....	11
Είσοδος στη βραζιλιανή αγορά ελιών	11
Προοπτική – προτάσεις	12
Παράρτημα	12

Κατάλογος πινάκων

Πίνακας 1: Διάρθρωση και μέγεθος βραζιλιανής αγοράς τροφίμων.....	1
Πίνακας 2: Οι δέκα μεγαλύτερες αλυσίδες σούπερ μάρκετ της Βραζιλίας.....	2
Πίνακας 3: Κατανάλωση ελαιολάδου στη Βραζιλία	3
Πίνακας 4: Εισαγωγές παρθένου ελαιολάδου στη Βραζιλία (HS 150910).....	3
Πίνακας 5: Εισαγωγές άλλων ελαιολάδων στη Βραζιλία (HS 150990).....	4
Πίνακας 6: Τα πιο ακριβά ελαιόλαδα στη Βραζιλία	5
Πίνακας 7: Δασμός και άλλοι φόροι που επιβαρύνουν την εισαγωγή ελαιολάδου	8
Πίνακας 8: Κατανάλωση ελιών στη Βραζιλία	9
Πίνακας 9: Εισαγωγές παρασκευασμένων ελιών στη Βραζιλία (HS 200570)	10
Πίνακας 10: Εισαγωγές προσωρινά διατηρημένων ελιών στη Βραζιλία (HS 071120).....	10
Πίνακας 11: Δασμός και άλλοι φόροι που επιβαρύνουν την εισαγωγή ελιών.....	11

Επιτελική σύνοψη

Με διαρκώς αυξανόμενο αστικό πληθυσμό και μια μεσαία τάξη της οποίας το διαθέσιμο εισόδημα ενισχύθηκε σημαντικά τα τελευταία χρόνια, η ζήτηση για τρόφιμα αυξάνει σταθερά στη Βραζιλία, καθιστώντας την ελκυστικό προορισμό για την εξαγωγή ειδών στα οποία δε διαθέτει autarkia. Το ελαιόλαδο και οι ελιές αποτελούν χαρακτηριστικό παράδειγμα και η Βραζιλία έχει ήδη εξελιχθεί σε έναν από τους μεγαλύτερους εισαγωγείς στον κόσμο για τα συγκεκριμένα είδη. Το μερίδιο της Ελλάδας στις εισαγωγές αυτές είναι πολύ χαμηλό, με την αγορά να κυριαρχείται από ελαιόλαδα Πορτογαλίας και ελιές Αργεντινής.

Η είσοδος στη βραζιλιανή αγορά δεν είναι εύκολη, αφενός λόγω του ισχυρού ανταγωνισμού, και αφετέρου δεδομένων των αυστηρών εισαγωγικών διατυπώσεων και προδιαγραφών συμμόρφωσης των προϊόντων με τα βραζιλιανά πρότυπα. Ωστόσο, πρόκειται για μια αγορά που προφανώς δεν μπορεί να αγνοηθεί, με τις μεγαλύτερες πιθανότητες επιτυχίας να έχουν συλλογικές εξαγωγικές προσπάθειες, για την επίτευξη του κρίσιμου μεγέθους, που θα εξασφαλίσει μεγαλύτερη κάλυψη, ανταγωνιστικές τιμές, σταθερή προσφορά και επιμερισμό του κόστους προώθησης και διαχείρισης της εξαγωγικής προσπάθειας.

Μέγεθος και δομή της αγοράς τροφίμων

Με 201 εκ. κατοίκους, η Βραζιλία είναι από τους μεγαλύτερους καταναλωτές τροφίμων στον κόσμο. Η ζήτηση θα συνεχίσει να αυξάνεται, καθώς το 54% του πληθυσμού κατατάσσεται πλέον στη μεσαία τάξη C, (ατομικό εισόδημα μεταξύ 320 και 1.120 ρεάις), η συνολική κατανάλωση της οποίας ξεπερνά αυτήν της Ολλανδίας ή της Ελβετίας (στοιχεία 2013). Αν σε αυτό προστεθεί και το 22% του πληθυσμού που ανήκει στα ανώτερα εισοδηματικά στρώματα A και B, προκύπτει μια ιδιαίτερα ελκυστική, αστική κατά βάση αγορά, για όλων των ειδών τα τρόφιμα.

Σύμφωνα με στοιχεία της Ένωσης Βραζιλιανών Βιομηχανιών Τροφίμων – ABIA, η αγορά τροφίμων της χώρας μεγεθύνεται με μέσο ρυθμό 12,7% το χρόνο την τελευταία πενταετία, ενώ στο τέλος του 2014 είχε φτάσει τα 410,1 δισ. ρεάις (131,4 δισ. ευρώ). Ο τομέας της λιανικής αντιπροσωπεύει το 68% της αγοράς, με το υπόλοιπο να αντιστοιχεί στον τομέα των υπηρεσιών εστίασης. Οι εισαγωγές του κλάδου το 2014 ανήλθαν σε 4,3 δισ. ευρώ.

Πίνακας 1: Διάρθρωση και μέγεθος βραζιλιανής αγοράς τροφίμων

Αξίες σε δισ. ρεάις

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Τομέας λιανικής	159,1	179,5	205,3	227,9	255,6	277,6
Υπηρεσίες εστίασης	64,4	75,1	88,0	100,9	116,5	132,5
Σύνολο	223,6	254,5	293,3	328,7	372,1	410,1

Πηγή: Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

Το 75% των εσόδων του τομέα της λιανικής μοιράζεται σε 500 εταιρίες (με τη μερίδα του λέοντος στις τρεις πρώτες), οι οποίες διαθέτουν περισσότερα από 6.500 καταστήματα σε όλη τη χώρα. Οι μεγαλύτερες από αυτές, σημειώνονται στον πίνακα που ακολουθεί.

Πίνακας 2: Οι δέκα μεγαλύτερες αλυσίδες σούπερ μάρκετ της Βραζιλίας

Αξίες σε δις. ρεάις

Εταιρία	Έδρα (Πολιτεία)	Τζίρος 2013	Αριθμός καταστημάτων	Ιδιοκτησία
Grupo Pão de Açúcar (Companhia Brasileira de Distribuição)	São Paulo	64,4	1.999	Γαλλία-Βραζιλία
Carrefour Com Ind Ltda	São Paulo	34	241	Γαλλία
Walmart Brasil Ltda	São Paulo	28,5	544	ΗΠΑ
Cencosud Brasil Comercial Ltda	Sergipe	9,8	221	Χιλή
Cia. Zaffari Comércio e Indústria	Rio Grande do Sul	3,7	30	Βραζιλία
Condor Super Center Ltda	Paraná	3,2	36	Βραζιλία
Irmãos Muffato & Cia. Ltda.	Paraná	3,1	40	Βραζιλία
Supermercados BH	Minas Gerais	2,8	127	Βραζιλία
Sonda Supermercados	São Paulo	2,6	36	Βραζιλία
A. Angeloni & Cia Ltda.	Santa Catarina	2,3	27	Βραζιλία

Πηγές: ABRAS - Associação Brasileira de Supermercados και περιοδικό EXAME

Η αγορά ελαιολάδου της Βραζιλίας

Εγχώρια παραγωγή

Η καλλιέργεια ελαιόδεντρων στη Βραζιλία δεν ξεπερνά τα 5.000 στρέμματα και συγκεντρώνεται στις πολιτείες Rio Grande do Sul, São Paulo και Minas Gerais. Σύμφωνα με δημοσιογραφικές πληροφορίες, καλλιεργούνται τουλάχιστον οι ισπανικές ποικιλίες Picual, Arbosana και Arbequina, η ιταλική Coratina και η ελληνική Κορωνέικη. Η κρατική Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Eramig, www.eramig.br) καλλιεργεί στην πολιτεία Minas Gerais όλες τις ποικιλίες που ευδοκίμουν στη Βραζιλία και παράλληλα αναπτύσσει νέες δικές της. Παρουσίασε τελικό προϊόν για πρώτη φορά το 2010, μετά από σχεδόν 30 χρόνια έρευνας για την προσαρμογή του ελαιόδεντρου στο τοπικό κλίμα. Αν και η παραγωγή της είναι ακόμα μικρή, φαίνεται ότι κινείται δυναμικά για τη διάδοση της καλλιέργειας, με την παραγωγή 30.000 δενδρυλλίων ελιάς κατ' έτος με τα οποία προμηθεύει περίπου 60 παραγωγούς στις νοτιοανατολικές πολιτείες της χώρας. Άλλη προσπάθεια ανάπτυξης της καλλιέργειας γίνεται στην πολιτεία Rio Grande do Sul, με τους παραγωγούς οργανωμένους στο Σύνδεσμο Ελαιοπαραγωγών ARGOS (www.argos.org.br).

Κατανάλωση

Το ελαιόλαδο και οι ευεργετικές για την υγεία ιδιότητές του είναι γνωστά στους βραζιλιανούς καταναλωτές, οι οποίοι παρουσιάζουν αυξανόμενη ευαισθησία σε θέματα ποιότητας διατροφής και υγείας. Ωστόσο, η ετήσια κατά κεφαλήν κατανάλωση ελαιολάδου είναι ακόμα χαμηλή και αντιστοιχεί σε περίπου 200 χιλιοστόλιτρα, ενώ η επιβράδυνση της οικονομικής δραστηριότητας των τελευταίων χρόνων οδήγησε σε ήπια μείωση της κατανάλωσής του.

Πίνακας 3: Κατανάλωση ελαιολάδου στη Βραζιλία

Σε χιλ. τόνους

Σοδειά	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14*	2014/15*
Κατανάλωση	61,5	68,0	73,0	72,5	72,0

* εκτίμηση

Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου

Ως προς την προτίμηση του καναλιού διανομής, έρευνα της McKinsey & Company καταδεικνύει ότι τα ανώτερα εισοδηματικά στρώματα, Α και Β, συνηθίζουν να ψωνίζουν στις υπερ-αγορές (hypermarkets) και στα σούπερ μάρκετ, τα χαμηλότερα, D και E, προτιμούν τα μικρά συνοικιακά μαγαζιά, ενώ η μεσαία τάξη C, εμφανίζεται μοιρασμένη μεταξύ των δύο άκρων.

Εξάλλου, σύμφωνα με έρευνα της PriceWaterhouseCoopers, οι βραζιλιανοί καταναλωτές αναγνωρίζουν μεν και επηρεάζονται από τη μάρκα ενός προϊόντος, την οποία και συνδέουν με έννοιες όπως υψηλή ποιότητα, εμπιστοσύνη και κύρος, ωστόσο, σταθερά ανερχόμενος είναι και ο αριθμός των ευαίσθητων στην τιμή καταναλωτών, τάση που οι εταιρίες αξιοποιούν, μεταξύ άλλων, με την προσφορά προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας. Παρόλο που η εξάπλωση των προϊόντων αυτών παραμένει ακόμα χαμηλή στη Βραζιλία, όλα τα μεγάλα σούπερ μάρκετ διαθέτουν ελαιολάδα ιδιωτικής ετικέτας.

Εισαγωγές

Η Βραζιλία είναι ο τέταρτος μεγαλύτερος εισαγωγέας ελαιολάδου όλων των ειδών στον κόσμο και μάλιστα, μόνο για ίδια κατανάλωση. Μικρή κάμψη σημείωσαν οι εισαγωγές της σε παρθένο ελαιόλαδο το 2014 μετά από σειρά ετών ανάπτυξης με μέσο ρυθμό της τάξης του 20%. Τις μεγαλύτερες απώλειες 22% κατέγραψε η Ισπανία, λόγω της κακής σοδειάς του περασμένου χρόνου, ενώ η Χιλή και Τουρκία πραγματοποιούν δυναμικό άνοιγμα. Σημαντική ήταν η αύξηση και των ελληνικών εξαγωγών κατά 31%, παρά το ότι η Χώρα εμφανίζεται να διαθέτει το ακριβότερο προϊόν μεταξύ των κορυφαίων της αγοράς. Σε κάθε περίπτωση πάντως, το μερίδιο της Ελλάδας παραμένει πολύ μακριά από αυτό των ηγετών, καθώς αντιπροσωπεύει μόλις το 0,9% των εισαγωγών της Βραζιλίας, με την ηγέτιδα Πορτογαλία να κατέχει το 57% της αγοράς και την Ισπανία το 21%.

Πίνακας 4: Εισαγωγές παρθένου ελαιολάδου στη Βραζιλία (HS 150910)

Αξίες σε δολάρια ΗΠΑ, ποσότητες σε κιλά

	2012	2013	2014				
	Αξία	Αξία	Αξία	Ποσότητα	Μέση τιμή / κιλό	Δ 14/13	Μερίδιο (επί της αξίας)
Πορτογαλία	136.559.218	161.902.419	166.728.678	31.941.366	5,2	3,0%	57,1%
Ισπανία	62.966.211	77.095.677	60.146.220	12.885.225	4,7	-22,0%	20,6%
Ιταλία	17.215.120	20.723.240	21.707.851	4.331.731	5,0	4,8%	7,4%
Αργεντινή	22.849.668	21.367.993	20.860.846	4.801.978	4,3	-2,4%	7,1%
Χιλή	4.132.834	12.843.004	18.468.574	3.527.846	5,2	43,8%	6,3%

	2012	2013	2014				
	Αξία	Αξία	Αξία	Ποσότητα	Μέση τιμή / κιλό	Δ 14/13	Μερίδιο (επί της αξίας)
Ελλάδα	1.762.841	1.961.962	2.564.146	425.631	6,0	30,7%	0,9%
Τουρκία	0	130.996	761.989	177.988	4,3	481,7%	0,3%
...							
Σύνολο	245.805.105	296.707.156	291.782.090	58.243.864	5,0	-1,7%	

Πηγή: Υπουργείο Ανάπτυξης, Βιομηχανίας και Εξωτερικού Εμπορίου Βραζιλίας. Επεξεργασία στοιχείων:
Γραφείο ΟΕΥ Αγίου Παύλου

Η Πορτογαλία έχει κυρίαρχη θέση και στο μη παρθένο ελαιόλαδο, οι εισαγωγές του οποίου μειώθηκαν σημαντικά μετά την κορύφωση του 2013. Δεν καταγράφονται ελληνικές εξαγωγές στην κατηγορία.

Πίνακας 5: Εισαγωγές άλλων ελαιολάδων στη Βραζιλία (HS 150990)

Αξίες σε δολάρια ΗΠΑ, ποσότητες σε κιλά

	2012	2013	2014				
	Αξία	Αξία	Αξία	Ποσότητα	Μέση τιμή / κιλό	Δ 14/13	Μερίδιο (επί της αξίας)
Πορτογαλία	56.696.729	68.296.117	53.760.554	12.836.765	4,2	-21,3%	87,1%
Αργεντινή	3.614.004	5.494.746	5.002.580	1.567.966	3,2	-9,0%	8,1%
Ισπανία	4.985.821	6.073.830	2.558.127	565.574	4,5	-57,9%	4,1%
Ιταλία	557.715	591.170	339.348	49.443	6,9	-42,6%	0,5%
...							
Ελλάδα	0	1.633	0	0		-100,0%	0,0%
...							
Σύνολο	65.911.998	80.523.166	61.711.537	15.026.126	4,1	-23,4%	

Πηγή: Υπουργείο Ανάπτυξης, Βιομηχανίας και Εξωτερικού Εμπορίου Βραζιλίας. Επεξεργασία στοιχείων:
Γραφείο ΟΕΥ Αγίου Παύλου

Ανταγωνισμός

Ηγέτης της αγοράς ελαιολάδου είναι το Gallo (πορτογαλικής προέλευσης από την αμερικανική εταιρία Cargill Inc.) με τιμές λιανικής μεταξύ 13 και 40 ρεάις¹ για τα 500 ml, ανάλογα με το είδος και το σημείο πώλησης. Δεύτερη δημοφιλέστερη μάρκα είναι η επίσης πορτογαλική Andorinha (Grupo Sovena) με τιμές λιανικής μεταξύ 13 και 25 ρεάις για τα 500ml. Ακολουθούν οι ισπανικές Borges (Grupo Borges, από 9 ρεάις), Carbonell (εταιρία Deoelo, από 13 ρεάις) και Ybarra (Grupo Ybarra, από 11 ρεάις).

¹ Κατά την ημερομηνία επικαιροποίησης του παρόντος, η ισοτιμία ευρώ – ρεάλ ήταν 1: 3,3. Για την τρέχουσα ισοτιμία αναφερθείτε στην ιστοσελίδα της Κεντρικής Τράπεζας της Βραζιλίας www.bcb.gov.br/

Στην αγορά υπάρχει ακόμα πλήθος προϊόντων: Herdade do Esporão, Portucale Gourmet, Figueira da Foz, Serrata, Verdeal, Oliveira da Serra, Vilaflor, Don Antonio (Πορτογαλία), Andalusia και Hacienda Guzman (Ισπανία), La Española (προέλευσης Ισπανίας – της εταιρίας Cargill), San Guiliano, Colavita, De Cecco, Cremonini, Olitalia, Primifrutti (Ιταλία), Börgel (Χιλή), και άλλα. Ελληνικό ελαιόλαδο είναι επίσης διαθέσιμο από τις εταιρίες Agrovim, Αμάλθεια, Αφοί Αντωνάκη, Αφοί Δαμουρά, Bio Cretan Olive Oil, Gaea, Hellenic Fine Oils, Λιοτρίβι, Minerva, Olive Vision, Renieris, Siouras, Synergatiki, Terra Creta και Τσάνταλης, χωρίς να αποκλείεται η ύπαρξη και άλλων.

Από τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας, σημειώνονται τα Qualitá της Companhia Brasileira de Distribuição και Carrefour της ομώνυμης αλυσίδας, με περιεχόμενο προέλευσης Πορτογαλίας, Ισπανίας ή Ιταλίας, συνήθως, και τιμή περί τα 12 ρεάς για 500 ml.

Τα τελευταία χρόνια εμφανίστηκαν πολλά νέα προϊόντα στην αγορά, τόσο από παραδοσιακούς, όσο και από νέους τόπους προέλευσης (π.χ. Colinas de Garzón - Ουρουγουάη). Οι συσκευασίες των περισσότερων από τα νέα προϊόντα υπερέχουν αισθητικά σε σχέση με αυτές των παραδοσιακών παικτών, γεγονός που υποδηλώνει ότι οι νεοεισερχόμενοι στην αγορά χρησιμοποιούν και τη συσκευασία ως σημείο διαφοροποίησης. Άλλη τάση που παρατηρείται είναι η εμφάνιση ελαιολάδων στην κατηγορία υψηλής γαστρονομίας. Στον πίνακα που ακολουθεί, παρατίθενται τα ακριβότερα πωλούμενα ελαιόλαδα στη Βραζιλία (συσκευασίες διάφορων μεγεθών).

Πίνακας 6: Τα πιο ακριβά ελαιόλαδα στη Βραζιλία
Αξίες σε ρεάς

Ελαιόλαδο	Προέλευση	Τιμή λιανικής
Manni	Ιταλία	334,0
Biondi-Santi	Ιταλία	315,0
Biondi Santi Savitar	Ιταλία	304,7
Laudemio Marchesi Frescobaldi	Ιταλία	248,7
Tenuta dell'Ornellaia	Ιταλία	234,4
Laudemio Antinori	Ιταλία	166,0
Castello della Paneretta	Ιταλία	139,0
Oro Bailén	Ισπανία	130,0
Petrossian Spray	Ιταλία	128,0
Savitar com Trufa Branca	Ιταλία	124,9

Πηγή: Forbes Brasil

Ως προς την ευκολία εισόδου στην αγορά, σημειώνεται ακόμα ότι τα προϊόντα των χωρών MERCOSUL² απολαμβάνουν μηδενικών εισαγωγικών δασμών στις χώρες της ομάδας.

² Αργεντινή, Βενεζουέλα, Βραζιλία, Ουρουγουάη, Παραγουάη.

Είσοδος στη βραζιλιανή αγορά ελαιολάδου

Βραζιλιανό πρότυπο ποιότητας ελαιολάδου

Σύμφωνα με το πρότυπο του βραζιλιανού Υπουργείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας και Τροφίμων για την ταξινόμηση ελαιολάδων και πυρηνελαιίων, το οποίο θέτει παράλληλα απαιτήσεις ποιότητας, σήμανσης και ελέγχου, κάθε φορτίο θα πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό χημικής ανάλυσης, το οποίο οι εξαγωγείς θα πρέπει να προμηθεύονται αποκλειστικά από τα ελληνικά εργαστήρια χημικών αναλύσεων ελαιολάδου, που είναι αναγνωρισμένα από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (ΔΣΕ). Ανεπίσημη μετάφραση του προτύπου είναι διαθέσιμη στο Παράρτημα, όπως και ο ισχύων κατάλογος των αναγνωρισμένων από το ΔΣΕ εργαστηρίων χημικών αναλύσεων ελαιολάδου στην Ελλάδα. Επικαιροποιήσεις του καταλόγου χημικών εργαστηρίων αναρτώνται στην ιστοσελίδα του ΔΣΕ: www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/226-laboratories-panels

Συσκευασία

Η πιο συνηθισμένη συσκευασία παρθένου ελαιολάδου είναι γυάλινη, περιεκτικότητας 500 ml. Τον τελευταίο χρόνο είναι εμφανής η αισθητική αναβάθμιση της συσκευασίας των νεοεισερχόμενων στην αγορά προϊόντων σε σχέση με αυτήν των παραδοσιακών.

Επισήμανση

Τα εισαγόμενα τρόφιμα και ποτά πρέπει να παρέχουν στους καταναλωτές ακριβείς, σαφείς και ευανάγνωστες πληροφορίες για το προϊόν στην πορτογαλική γλώσσα. Είναι πάντως αποδεκτή η πρακτική της επικόλλησης ετικέτας στα πορτογαλικά πάνω στην πρωτότυπη συσκευασία, αρκεί να περιλαμβάνει όλες τις απαιτούμενες πληροφορίες.

Οι γενικές απαιτήσεις για την επισήμανση τροφίμων είναι οι εξής:

Μπροστινή πλευρά συσκευασίας

- Τεχνική ονομασία τροφίμου
- Εμπορική ονομασία
- Ποσότητα. Το μέγεθος των χαρακτήρων για την αναγραφή της ποσότητας, πρέπει να ακολουθεί τους παρακάτω κανόνες:

Καθαρό βάρος (κβ) σε γραμμάρια ή χιλιοστόλιτρα	Ελάχιστο μέγεθος χαρακτήρων σε χιλιοστά
$\kappa\beta \leq 50$	2
$50 < \kappa\beta \leq 200$	3
$200 < \kappa\beta \leq 1.000$	4
$\kappa\beta > 1.000$	6

Πλαϊνή πλευρά συσκευασίας

- Κατάλογος συστατικών
- Χώρα προέλευσης

- Στοιχεία επικοινωνίας παραγωγού (επωνυμία και διεύθυνση)
- Στοιχεία επικοινωνίας εισαγωγέα (επωνυμία, διεύθυνση, ΑΦΜ)
- Ημερομηνία παραγωγής
- Ημερομηνία λήξης
- Αριθμός παρτίδας
- Οδηγίες φύλαξης
- Οδηγίες παρασκευής (όταν χρειάζεται)
- Την πρόταση “Contém Glúten” ή “Não Contém Glúten” (περιέχει / δεν περιέχει γλουτένη), ευκρινώς
- Διατροφικές πληροφορίες

Εισαγωγικές διατυπώσεις

Απαιτούμενα δικαιολογητικά

Για την εισαγωγή ελαιολάδου στη Βραζιλία απαιτούνται τα εξής δικαιολογητικά, όλα στην πορτογαλική, ισπανική ή αγγλική γλώσσα:

- Προτιμολόγιο (Fatura Proforma)
- Τιμολόγιο (Fatura Comercial)
- Κατάλογος περιεχομένων συσκευασίας (Romaneio de Embarque)
- Πιστοποιητικό προέλευσης (Certificado de Origem)
Δεν είναι πάντα απαραίτητο. Οι εξαγωγείς θα πρέπει να συμβουλευθούν τον εισαγωγέα τους σχετικά. Σε περίπτωση που απαιτηθεί, πρέπει να προσκομίζεται πρωτότυπο.
- Έγγραφο Φορτωτικής (Conhecimento de Embarque)
- Πιστοποιητικό ασφάλισης (Certificado de Seguro)
Εκδίδεται από την ασφαλιστική εταιρία του εισαγωγέα ή του εξαγωγέα (όποιος έχει συμφωνηθεί ότι θα αναλάβει το σχετικό κόστος).
- Πιστοποιητικό χημικής ανάλυσης, το οποίο οι εξαγωγείς θα πρέπει να προμηθεύονται αποκλειστικά από τα ελληνικά εργαστήρια χημικών αναλύσεων ελαιολάδου, που είναι αναγνωρισμένα από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (βλ. ενότητα «Βραζιλιανό πρότυπο ποιότητας ελαιολάδου»).

Εκτός των παραπάνω, μπορεί να απαιτηθούν επιπλέον δικαιολογητικά από τον εισαγωγέα ή το τελωνείο. Σε κάθε περίπτωση, λεπτομέρειες για δικαιολογητικά που ενδεχομένως απαιτηθούν, πρέπει να είναι σε θέση να προσφέρει ο υποψήφιος εισαγωγέας, ο οποίος θα πρέπει επίσης να μεριμνά για την απελευθέρωση των προϊόντων από το τελωνείο.

Εισαγωγικός δασμός και άλλοι φόροι

Οι φόροι επιβαρύνουν την τιμή του ελαιολάδου (HS 150910 και 150990) μέχρι τον εισαγωγέα, κατά τουλάχιστον 50% επί της αξίας CIF. Αναλυτικά, η εισαγωγή ελαιολάδου στη Βραζιλία επιβαρύνεται με τους εξής φόρους:

Πίνακας 7: Δασμός και άλλοι φόροι που επιβαρύνουν την εισαγωγή ελαιολάδου

Φόρος	Συντελεστής	Τρόπος υπολογισμού
Εισαγωγικός δασμός	10,00%	Επί της αξίας CIF
Εισφορά προγράμματος κοινωνικής ένταξης (PIS)	1,65%	Επί της αξίας μετά την επιβολή του δασμού στο εισαγόμενο προϊόν (duty paid value)
Εισφορά κοινωνικής ασφάλισης (COFINS)	7,60%	Επί της αξίας μετά την επιβολή του δασμού στο εισαγόμενο προϊόν
Εισφορά για την ανανέωση του εμπορικού ναυτικού (AFF)	25%	Επί του κόστους της θαλάσσιας μεταφοράς
Κυκλοφορίας Αγαθών και Υπηρεσιών (ICMS)	Διαφέρει ανάλογα με την πολιτεία και το είδος. Πιο κοινοί συντελεστές 18% (πολιτείες RJ, SP, MG και RS) και 17% (άλλες πολιτείες και DF).	Επί της αξίας μετά την επιβολή του δασμού στο εισαγόμενο προϊόν

Από τον Ιούνιο 2015 οι φόροι COFINS και PIS θα αυξηθούν για τα εισαγόμενα προϊόντα, από άθροισμα 9,25% σε 11,75%.

Προώθηση

Εμπορικές εκθέσεις

Ο θεσμός των εμπορικών εκθέσεων είναι ισχυρός στη Βραζιλία, ωστόσο ενδεχόμενη συμμετοχή σε κάποια από αυτές, θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως ένα μόνο βήμα στην προσπάθεια εισόδου στην αγορά, για τη διερεύνηση των προτιμήσεων των καταναλωτών, των όρων συνεργασίας των αγοραστών, του ανταγωνισμού, κλπ. Κατάλογος σημαντικών εκθέσεων τροφίμων και ποτών που διοργανώνονται στη Βραζιλία είναι διαθέσιμος στην πύλη Agora, στη σελίδα του Γραφείου ΟΕΥ Αγίου Παύλου www.agora.mfa.gr/br119

Πριν τη συμμετοχή τους σε κάποια εμπορική έκθεση, οι εξαγωγείς / φορείς θα πρέπει να μεριμνούν για την έγκαιρη συνεννόηση με τη μεταφορική εταιρία της έκθεσης, η οποία αναλαμβάνει την εισαγωγή και τον εκτελωνισμό των προς επίδειξη ειδών. Ομοίως, στις περιπτώσεις που η έκθεση διαθέτει γραφείο τύπου και εκδίδει, ενδεχομένως, κάποιο κλαδικό έντυπο, σκόπιμο είναι να αξιοποιείται από νωρίς, όποια δημοσιότητα μπορεί να προκληθεί, με αφορμή τη συμμετοχή στην έκθεση. Σημαντική, τέλος, είναι η δημιουργία προωθητικού υλικού στην πορτογαλική γλώσσα, όπως και η εξασφάλιση προσωπικού για το περίπτερο, που να μιλάει πορτογαλικά.

Ειδικός τύπος

Τα μεγάλα σούπερ μάρκετ εκδίδουν δικά τους προωθητικά έντυπα, τα οποία διανέμονται στα σημεία πώλησης, ενώ ενίοτε περιλαμβάνονται αυτούσια, ως ένθετα, ή σε μικρότερα μέρη, ως ολοσέλιδες καταχωρήσεις, σε κλασικές και free press εφημερίδες. Συναντώνται όλες οι περιπτώσεις, προώθηση ενός μόνο προϊόντος – μάρκας ή συνόλου ομοειδών προϊόντων.

Ο βραζιλιανός σύνδεσμος παραγωγών, εισαγωγέων και εμπόρων ελαιολάδου - Oliva, διατηρεί το ομώνυμο portal www.oliva.org.br και φροντίζει για τη διάδοση του ελαιολάδου και την παρακολούθηση της τοπικής αγοράς. Στα εγγεγραμμένα μέλη του, περιλαμβάνονται μεγάλοι εξαγωγείς ελαιολάδου στη

Βραζιλία, όπως και εθνικές κλαδικές ενώσεις και οργανισμοί. Ελληνικές επιχειρήσεις και φορείς θα ήταν σκόπιμο να αξιολογήσουν ενδεχόμενη εγγραφή τους, αντίστοιχα.

Άλλες μέθοδοι προώθησης

Μπορούν να αξιοποιηθούν όλες οι μέθοδοι που εφαρμόζονται παντού στον κόσμο, από εκδηλώσεις προώθησης σε σημεία πώλησης, διανομή δειγμάτων, εκπτώτικων κουπονιών, κλπ., μέχρι καταχωρήσεις σε γενικού περιεχομένου έντυπα και τηλεοπτικές διαφημίσεις.

Συνιστάται επίσης η αξιοποίηση των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, ιδιαίτερα δημοφιλή στη Βραζιλία και ιδίως το Facebook, για την προώθηση προϊόντων – πάντα στην πορτογαλική γλώσσα. Σύμφωνα με στοιχεία της ίδιας της εταιρίας, καταγράφονται στη Βραζιλία 89 εκ. μοναδικοί χρήστες του Facebook ανά μήνα.

Τέλος, στη Βραζιλία αξιοποιείται ακόμα έντονα η τοποθέτηση προϊόντων σε τηλεοπτικές σειρές, που προβάλλονται στη ζώνη υψηλής θεαματικότητας. Η διαφήμιση μπορεί να είναι άμεση (συγκεκριμένο προϊόν) ή έμμεση (για ομάδα προϊόντων με κάποιο κοινό χαρακτηριστικό – π.χ. προέλευση), ενσωματώνεται στην υπόθεση της σειράς και «παρουσιάζεται» από κάποιον χαρακτήρα, οπότε και συνδέεται με αυτόν.

Η αγορά ελιών της Βραζιλίας

Κατανάλωση

Μικρή κάμψη 1,75% στην κατανάλωση ελιών προβλέπει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου για τη Βραζιλία την ελαιοκομική περίοδο 2014/15, γεγονός που συνάδει και με την επιβράδυνση της οικονομικής δραστηριότητας στη χώρα. Ο μέσος ετήσιος ρυθμός μεγέθυνσης της κατανάλωσης μεταξύ 2010-2013 ήταν 9,4%, ενώ μεταξύ 2010 και 2014, 6,5%.

Πίνακας 8: Κατανάλωση ελιών στη Βραζιλία

Σε χιλ. τόνους

Σοδειά	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14*	2014/15*
Κατανάλωση	87,0	101,5	109,0	114,0	112,0

* εκτίμηση

Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου

Εισαγωγές

Η Βραζιλία είναι ο τρίτος μεγαλύτερος εισαγωγέας παρασκευασμένων ελιών στον κόσμο. Οι εισαγωγές της το 2014 συνεχίστηκαν ανοδικά, με την Ισπανία να βελτιώνει σημαντικά τη θέση της, παρόλο που η Αργεντινή διατηρεί δεσπόζουσα θέση με μερίδιο 49%. Οι εξαγωγές της Ελλάδας είναι πολύ χαμηλά σε αξία, αντιπροσωπεύοντας μόλις το 0,3% των εισαγωγών της Βραζιλίας και επιπλέον με την ακριβότερη

μέση τιμή ανά κιλό προϊόντος. Σημαντική είναι η ανάκαμψη της Χιλής, με τη χαμηλότερη τιμή της αγοράς.

Πίνακας 9: Εισαγωγές παρασκευασμένων ελιών στη Βραζιλία (HS 200570)

Αξίες σε δολάρια ΗΠΑ, ποσότητες σε κιλά

	2012	2013	2014				
	Αξία	Αξία	Αξία	Ποσότητα	Μέση τιμή / κιλό	Δ 14/13	Μερίδιο (επί της αξίας)
Αργεντινή	77.429.425	92.729.432	65.087.806	51.117.568	1,3	-29,8%	48,9%
Ισπανία	17.649.888	13.985.856	36.965.791	32.755.384	1,1	164,3%	27,8%
Περου	20.070.803	15.051.747	26.599.525	20.716.411	1,3	76,7%	20,0%
Πορτογαλία	2.536.515	988.756	1.548.107	689.173	2,2	56,6%	1,2%
Αίγυπτος	0	884.892	1.178.191	1.068.640	1,1	33,1%	0,9%
Χιλή	936.683	195.387	1.027.573	1.083.321	0,9	425,9%	0,8%
Ελλάδα	194.983	253.426	423.451	88.904	4,8	67,1%	0,3%
...							
Σύνολο	119.001.780	124.321.505	133.092.335	107.597.235	1,2	7,1%	

Πηγή: Υπουργείο Ανάπτυξης, Βιομηχανίας και Εξωτερικού Εμπορίου Βραζιλίας. Επεξεργασία στοιχείων:

Γραφείο ΟΕΥ Αγίου Παύλου

Η Ισπανία έχει κινηθεί δυναμικά και στο πεδίο των προσωρινά διατηρημένων ελιών και κατέχει ηγετική θέση στην αγορά. Με τη χαμηλότερη μέση τιμή ανά κιλό καταγράφει σταθερά ανοδική πορεία τα τελευταία τρία χρόνια. Το Περού ανέκαμψε το 2014 με τη δεύτερη χαμηλότερη τιμή, ενώ οι ελληνικές εξαγωγές είναι αμελητέες.

Πίνακας 10: Εισαγωγές προσωρινά διατηρημένων ελιών στη Βραζιλία (HS 071120)

Αξίες σε δολάρια ΗΠΑ, ποσότητες σε κιλά

	2012	2013	2014				
	Αξία	Αξία	Αξία	Ποσότητα	Μέση τιμή / κιλό	Δ 14/13	Μερίδιο (επί της αξίας)
Ισπανία	1.422.230	3.125.164	5.745.866	4.461.707	1,3	83,9%	62,3%
Περου	1.069.340	700.105	2.755.065	1.896.402	1,5	293,5%	29,9%
Αίγυπτος	0	350.155	384.318	209.520	1,8	9,8%	4,2%
Ελλάδα	0	33.581	164.834	53.000	3,1	390,9%	1,8%
...							
Σύνολο	2.867.946	4.240.077	9.224.637	6.765.245	1,4	117,6%	

Πηγή: Υπουργείο Ανάπτυξης, Βιομηχανίας και Εξωτερικού Εμπορίου Βραζιλίας. Επεξεργασία στοιχείων:

Γραφείο ΟΕΥ Αγίου Παύλου

Ανταγωνισμός

Πιο συνηθισμένη είναι η γυάλινη συσκευασία ελιών περιεκτικότητας μεταξύ 160 μέχρι 500 γραμμαρίων, ενώ πιο διαδεδομένες είναι οι πράσινες ελιές, οι οποίες διατίθενται ολόκληρες, με ή χωρίς κουκούτσι, με γέμιση ή τεμαχισμένες. Σε μικρότερη κλίμακα κυκλοφορούν πλαστικές συσκευασίες τύπου ξαναγεμίσματος των 160-200 γραμμαρίων, ενώ οι επαγγελματικές συσκευασίες απαντώνται σε πλαστικά δοχεία μεταξύ 2 και 14 κιλών.

Οι βραζιλιανές εταιρίες Raiola και La Rioja διαθέτουν τα πλέον δημοφιλή προϊόντα στην αγορά. Η πρώτη με πράσινες ελιές Αργεντινής και μαύρες ελιές Περού και Χιλής, και η δεύτερη με ελιές από όλους τους μεγάλους προμηθευτές της χώρας, συμπεριλαμβανόμενης της Ελλάδας. Οι ισπανικές Borges, Carbonell και Ybarra διαθέτουν επίσης τα δικά τους προϊόντα. Για τις γυάλινες συσκευασίες μέχρι 200 γρ. πράσινων ολόκληρων ελιών οι τιμές κυμαίνονται μεταξύ 7 και 10 ρεάις. Οι συσκευασίες των 500 γρ. τιμώνται περί τα 11 ρεάις. Οι μαύρες ελιές σε συσκευασίες μέχρι 360 γρ., απαντώνται σε τιμές από 15 ως 21 ρεάις. Κυκλοφορούν ακόμα ελιές τεμαχισμένες και γεμιστές, καθώς και προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας. Ελιές χύδην απαντώνται σε σούπερ μάρκετ και λαϊκές αγορές, συνήθως, σε τιμές αντίστοιχες με αυτές των επώνυμων συσκευασμένων προϊόντων.

Είσοδος στη Βραζιλιανή αγορά ελιών

Ισχύουν όσα σημειώθηκαν παραπάνω για το ελαιόλαδο, όσον αφορά τα δικαιολογητικά (με την εξαίρεση του Πιστοποιητικού Χημικής Ανάλυσης, που δεν απαιτείται στην περίπτωση των ελιών), καθώς και για τα θέματα προώθησης. Αναφορικά με τις επαγγελματικές συσκευασίες, εφιστούμε την προσοχή των εξαγωγέων στην αποφυγή κάθε είδους ξύλινων δοχείων, καθώς υπόκεινται σε υγειονομικούς περιορισμούς.

Οι δασμοί και φόροι με τους οποίους επιβαρύνεται η εισαγωγή ελιών σημειώνονται στον παρακάτω πίνακα. Γενικά, θα πρέπει να αναμένεται ότι δασμοί και φόροι επιβαρύνουν την τιμή των παρασκευασμένων ελιών (HS 200570) και των προσωρινά διατηρημένων ελιών (HS 071120) κατά τουλάχιστον 55% και 35%, αντίστοιχα, επί της αξίας CIF.

Πίνακας 11: Δασμός και άλλοι φόροι που επιβαρύνουν την εισαγωγή ελιών

Φόρος	HS 200570	HS 071120	Τρόπος υπολογισμού
Εισαγωγικός δασμός	14,00%	10,00%	Επί της αξίας CIF
Εισφορά προγράμματος κοινωνικής ένταξης (PIS)	1,65%	1,65%	Επί της αξίας μετά την επιβολή του δασμού στο εισαγόμενο προϊόν (duty paid value)
Εισφορά κοινωνικής ασφάλισης (COFINS)	7,60%	7,60%	Επί της αξίας μετά την επιβολή του δασμού στο εισαγόμενο προϊόν
Εισφορά για την ανανέωση του εμπορικού ναυτικού (AFF)	25%	25%	Επί του κόστους της θαλάσσιας μεταφοράς
Κυκλοφορίας Αγαθών και Υπηρεσιών (ICMS)	Διαφέρει ανάλογα με την πολιτεία και το είδος. Πιο κοινοί συντελεστές 18% (πολιτείες RJ, SP, MG και RS) και 17% (άλλες πολιτείες και DF).		Επί της αξίας μετά την επιβολή του δασμού στο εισαγόμενο προϊόν

Από τον Ιούνιο 2015 οι φόροι COFINS και PIS θα αυξηθούν για τα εισαγόμενα προϊόντα, από άθροισμα 9,25% σε 11,75%.

Προοπτική – προτάσεις

Παρά τις σημαντικές της δυσκολίες, η βραζιλιανή αγορά θα μπορούσε να αποτελεί προνομιακό πεδίο δράσης για τους έλληνες εξαγωγείς ελαιολάδου και ελιών. Καταρχάς, λόγω μεγέθους και προοπτικής περαιτέρω ανάπτυξης της αγοράς, και ακόμα, χάρη στην ήδη εκπαιδευμένη καταναλωτική βάση, στην οποία ούτε το ελαιόλαδο, ούτε οι ελιές χρειάζονται συστάσεις. Είναι άκρως διαδεδομένα προϊόντα και αποτελούν βασικά συστατικά καθημερινής χρήσης στη βραζιλιανή και στις περισσότερες εθνικές κουζίνες των χωρών καταγωγής των βραζιλιανών, χαίρουν της εκτίμησης των καταναλωτών και σίγουρα, για κάποια χρόνια ακόμα τουλάχιστον, δε θα παράγονται τοπικά σε σημαντικές ποσότητες.

Ωστόσο, ο ανταγωνισμός είναι πολύ έντονος, με τις πορτογαλικές εταιρίες να απολαμβάνουν ένα ιστορικό πλεονέκτημα που τους επιτρέπει να διατηρούν δεσπόζουσα θέση στην αγορά ελαιολάδου, ενώ και τα μεγέθη των βασικών ανταγωνιστών είναι σαφώς διαφορετικά από αυτά της μέσης ελληνικής εξαγωγικής επιχείρησης. Το μέγεθος της βραζιλιανής αγοράς είναι τέτοιο, που μικροί, μεμονωμένοι εξαγωγείς ίσως δεν έχουν την καλύτερη δυνατή προοπτική, εκτός αν το προϊόν τους απευθύνεται σε ένα εξειδικευμένο τμήμα της αγοράς και είναι διατεθειμένοι να επενδύσουν σημαντικά στην προώθησή του, ώστε να πείσουν για την ιδιαιτερότητά του τις ειδικές ομάδες ενδιαφέροντος στις οποίες απευθύνονται. Για προϊόντα ευρείας κατανάλωσης όπως το ελαιόλαδο και οι ελιές, καλύτερα αποτελέσματα θα μπορούσε πιθανά να φέρει κάποια συλλογική προσπάθεια, που θα δημιουργούσε το κρίσιμο μέγεθος στους συμμετέχοντες εξαγωγείς, ώστε να μπορέσουν να επιτύχουν μεγαλύτερη κάλυψη, ανταγωνιστικές τιμές, σταθερή προσφορά και περιορισμό του κόστους διαχείρισης της εξαγωγικής προσπάθειας. Ενδεχόμενη σύμπραξη εξαγωγέων θα σήμαινε ακόμα δυνατότητα επιμερισμού του κόστους προβολής και παρακολούθησης της διακίνησης των προϊόντων τους στη Βραζιλία, ενέργειες απαραίτητες για την εξασφάλιση αναγνωρισιμότητας και για την καθιέρωσή τους στην τοπική αγορά.

Για διευκρινίσεις και πληροφορίες σχετικά με πιθανούς εισαγωγείς ελαιολάδου και ελιών, οι ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις παρακαλούνται να επικοινωνήσουν με το Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων Αγίου Παύλου (ecocom-spa@mfa.gr).

Παράρτημα

Ακολουθεί ανεπίσημη μετάφραση του προτύπου ποιότητας της Βραζιλίας για ελαιόλαδα και πυρηνέλαια και ο ισχύων κατάλογος των αναγνωρισμένων από το ΔΣΕ εργαστηρίων χημικών αναλύσεων ελαιολάδου στην Ελλάδα.

Νέο πρότυπο ποιότητας της Βραζιλίας για ελαιόλαδα και πυρηνέλαια

Κανονιστικό κείμενο του βραζιλιανού Υπουργείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας και Τροφίμων, που ορίζει το επίσημο πρότυπο για την ταξινόμηση ελαιολάδων και πυρηνελαιών, θέτοντας παράλληλα απαιτήσεις ποιότητας, σήμανσης και ελέγχου με τις οποίες αυτά οφείλουν να συμμορφώνονται. Ακολουθεί ανεπίσημη μετάφραση, ενώ το πρωτότυπο κείμενο είναι διαθέσιμο στο τέλος του αρχείου.

Το πρότυπο έχει τεθεί σε ισχύ από τις 3 Αυγούστου 2012.

Ο εκάστοτε ισχύων κατάλογος των αναγνωρισμένων από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου εργαστηρίων χημικών αναλύσεων ελαιολάδου στην Ελλάδα, από τα οποία οι εξαγωγείς θα πρέπει να προμηθεύονται πιστοποιητικό χημικής ανάλυσης, που θα συνοδεύει κάθε εξαγωγή στη Βραζιλία, είναι διαθέσιμος στην ιστοσελίδα του ΔΣΕ:

www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/226-laboratories-panels

Κανονιστική Οδηγία αρ. 1 της 30ης Ιανουαρίου 2012

Ανεπίσημη μετάφραση

(αυτόματη μετάφραση, εκτός από τους πίνακες)

MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD SUPPLY

OFFICE OF THE MINISTER

Normative Instruction No. 1 OF 30 JANUARY 2012

Note: This Ordinance shall enter into force as from 03.08.2012

The MINISTER OF AGRICULTURE AND FOOD SUPPLY PECUÁ-RIA, using the powers conferred upon him by art. 87, sole paragraph, item II of the Constitution, Art. 2 of Decree No. 5741 of March 30, 2006, as amended by art. 3 of Decree No. 6348 of January 8, 2008, in view of the provisions of Law No. 9972 of May 25, 2000, Decree No. 6268 of November 22, 2007, by Ordinance No. 381 of 28 May 2009, and the provisions of Case No. 21000.006319/2010-07, decides:

CHAPTER I PRELIMINARY PROVISIONS

Article 1 Establishing the Technical Regulation of the Olive Oil and Pomace Olive Oil in the form of this Instruction and the tolerance limits set out in Annexes I, II, III and IV.

Sole Paragraph. This Technical Regulation aims to set the official standard classification of olive oil and olive pomace oil, considering its identity and quality requirements, sampling, mode of presentation and marking or labeling, aspects relating to the classification product.

Article 2 For purposes of this Technical Regulation, it is considered:

I - Olive oil: the product obtained only from the fruit of the olive (*Olea europaea* L.) exclusion of any oil obtained by solvent use, through a process of re-esterification or by mixing with other oils, regardless of its proportions;

II - pomace olive oil: the product obtained from the crushed fruit of the olive (*Olea europaea* L.) treated with solvent or physically, excluding any oil obtained by transesterification process or by blending with other oils, regardless of their proportions ;

III - free acidity: the content of fatty acids in free forms in products covered by this Instruction, expressed as percentage of oleic acid in the product weight, g/100 g (gram of oleic acid per 100 grams of product);

IV - Evaluation of sensory characteristics: evaluation of olive oil belonging to the group of virgin olive oil with regard to characteristics, exclusively for the odor and flavor;

V - centrifugation, the methods of physical separation of compounds with different densities through the process of inertia;

VI - clarification: treatment performed with the use of adsorbents or lands clarifiers appropriate for the removal of chlorophyll, metals and other undesirable compounds;

VII - fatty acid composition: the proportion of different fatty acids exist in the constitution of the molecules of glycerides and free fatty acids, expressed as a percentage relative;

VIII - sterol composition: the concentration of sterols in the product, expressed in percentage;

IX - bottling date: day, month and year in which a lot of olive oil or olive pomace oil is envasilhado, expressed in the same size as the expiration date;

X - settling: the physico-chemical process for the separation of different fractions of materials or substances that are separated in olive oil;

XI - dewaxing: treatment by which olive oil removes undesirable substances called waxes;

XII - deodorization: the step of removing undesirable substances by distillation under drag and inert gas or steam by means of high temperature and high vacuum, making the oil suitable for human consumption;

XIII - unlike the NEC 42: determining the difference between the actual and theoretical number of triacylglycerols with carbon equivalent equal to 42 (forty two);

XIV - envasilhador establishment: an establishment that envasilha olive oil and pomace olive oil;

XV - methyl and ethyl esters of fatty acids (FAME and EEAG): quality parameters to verify the formation of these compounds and their interactions in the group of virgin olive oil, extra virgin type, expressed in mg / kg (milligram per kilogram);

XVI - stigmastadienes: hydrocarbons with a steroidal structure, which are not naturally present in the virgin olive oil, but formed in the refining process by dehydration of sterols, expressed in mg / kg (milligrams per kilogram);

XVII - specific extinction in the ultraviolet, the absorption of ultraviolet radiation at 232nm (two hundred thirty-two nanometers) and 270nm (two hundred seventy nanometers) under conditions of analysis;

XVIII - Extraction: The process exclusively physical applied to the raw material to extract the oil, without use of solvents;

XIX - filtration: The process of separation of particles of different sizes by the use of a filter element;

XX - impurities insoluble debris from the product itself, from raw materials which are insoluble under conditions of analysis;

XXI - iodine value: measuring the degree of unsaturation of fatty acids present, after homogenization of the sample, expressed as the mass of iodine absorbed by 100 g (four ounces) of the sample;

XXII - peroxide: the presence of peroxides and other similar products, resulting from oxidation of unsaturated fatty acids, expressed in meq O₂/kg (milliequivalents of active oxygen per kilogram) of the sample;

XXIII - refractive index: the ratio of the speed of light in vacuum with the speed of light incident on the material;

XXIV - saponification number, the value in mg of KOH (mg potassium hydroxide) required to saponify g of the sample;

XXV - wash: the physical process of separation or removal of undesirable substances soluble in water;

XXVI - Lot: the quantity of products with the same specifications of identity and quality, envasilhador processed by the same establishment over a period of time, under essentially the same;

XXVII - manipulation: the operations for which the raw material is subjected to processing or condition of product prepared or ready for consumption, involving all stages of its preparation, processing, storage, transport and display for sale;

XXVIII - unsaponifiable matter: a substance found in the product after hydrolysis of the sample, expressed in g / kg (grams per kg) of the sample;

XXIX - macroscopic materials: those strange product that can be detected by direct observation (naked eye), without the aid of optical instruments, which are related to human health risk, according to specific legislation;

XXX - microscopic materials: those strange product that can be detected with the aid of optical instruments and that are related to human health risk, according to specific legislation;

XXXI - median of the defect or fruity: the central value or percentage of 50% (fifty percent) of the results obtained in the sensory evaluation of characteristics for the odor and taste, as determined by specific method;

XXXII - Neutralization: The process promotes the neutralization of the organic acids in the naturally occurring oil;

XXXIII - pomace olive crude: the product obtained from the crushed fruit of the olive (*Olea europaea* L.) treated with solvent or physically, excluding any oil obtained by transesterification process or by blending with other oils, regardless of their proportions, should be refined when destined for human consumption

;XXXIV - departure: the whole lot or lots forming a load that will be marketed;

XXXV - transesterification: the process that promotes the rearrangement of fatty acids on the glycerol molecule by chemical or enzymatic reactions;

XXXVI - refining, the processing steps that include, individually or cumulatively, the operations of neutralizing, dewaxing, clarification and deodorization;

XXXVII - reprocessing: the appropriate technological process by which an olive or olive pomace oil type is considered out of subject, aiming at its reuse as olive oil or olive pomace oil edible;

XXXVIII - substances harmful to health: Substances or foreign agents of biological origin, physical or chemical that is harmful to health, such as mycotoxins, waste solvents, waste pesticides and other contaminants provided in specific legislation, it is not thus considered those whose value is true within the ceilings;

XXXIX - content of trans fatty acids (18:1 t, 18:2 t + 18:3 t): the proportion of trans fatty acids of total fatty acids, expressed as a percentage relative;

XL - content of waxes: the wax concentration in the product, expressed in milligram per kilogram;

XLI - moisture and volatile material, the concentration of volatile substances or quantified in the product, expressed in percentage and

XLII - the main view or main panel: the area visible in usual condition of sale display of olive oil or olive pomace oil, which is written in its most relevant, their sales and their type.

CHAPTER II

CLASSIFICATION AND TOLERANCES

Article 3 The classification of olive oil and olive pomace oil is determined on the basis of their identity and quality requirements.

Article 4 The requirements of identity of the olive oil and olive pomace oils are defined by the raw materials and the processes of acquisition, as provided in sections I and II of art. 2 of this Instruction.

Article 5 The requirements of quality olive oil and olive pomace oil are defined based on the percentage of free acidity, peroxide value and specific extinction in the ultraviolet, as provided in Annex II of this Instruction.

Article 6 The olive and olive pomace oil are classified into groups and types.

§ 1 olive oil and oil of pomace olive, according to the raw material, with the obtaining and to the technological procedures used are classified into the following groups, with this information on group it is the responsibility by product:

I - virgin olive oil: the product extracted from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under proper temperature control, keeping the original nature of the product, the oil thus obtained may further be subjected to treatments washing, decantation, centrifugation or filtration, observed values of the quality parameters laid down in Annex I of this Instruction;

II - Olive oil: the product was a mixture of refined olive oil with virgin olive oil or extra virgin olive oil;

III - refined olive oil: the product obtained from olive oil group virgin olive oil by refining techniques that cause no change in the structure glicerídica home;

IV - pomace olive oil, the product was a mixture of olive pomace oil with refined virgin olive oil or extra virgin olive oil, or

V - pomace olive oil refined: the product from the pulp of the fruit olive by refining technique which does not distort the original structure glicerídica.

§ 2 The olive and olive pomace oils, according to the quality parameters laid down in Annex I of this Instruction, are classified into types, and may also be classified as off-type and disqualified.

§ 3 The olive oil group virgin olive oil is classified into three types called extra virgin, virgin and lampante, according to the quality parameters laid down in Annex I of this Instruction, and may also be classified as off-type and disqualified, noting the following:

I - olive oil called common or corriente oil is classified as the group of virgin olive oil lampante type;

II - the olive oil group virgin olive oil framed in such lampante may not be used directly for human consumption, but may be refined framework for the group in olive oil or refined olive oil group, or even, for purposes other than for human consumption.

§ 4 The olive oil and pomace olive groups olive oil, refined olive oil, pomace olive oil and pomace olive oil refined are classified into single type, according to the quality parameters laid down in Appendix I of this Instruction, and may also be classified as off-type and disqualified.

Article 7 is considered out-of-kind olive oil or olive pomace oil that does not meet one or more quality tolerance limits established for each type in relation to the parameters listed in Annex I of this Instruction.

§ 1 When the olive oil or pomace olive oil is considered out of type, the establishment envasilhador or importer shall be responsible for carrying out further analysis in Annex III of this Instruction, and such analyzes should be performed by accredited laboratory and costs borne by the establishment envasilhador or importer.

§ 2 The olive oil or pomace olive framed as outside type that meets the parameters listed in Annex III of this Instruction may be reenquadrados in kind of the same or another group, as appropriate, and may, in olive oil group virgin olive oil type lampante be refined to reframing.

Article 8 shall be considered disqualified and will have marketing and internalization, where appropriate, banned olive oil or olive pomace oil to produce one or more of the following situations:

I - be classified as off-type and simultaneously does not meet one or more tolerance limits of the parameters listed in Annex III of this Instruction;

II - have been envasilhado or transported at variance with the provisions in specific legislation, or III - have a strange odor to impede its proposed use.

Article 9 The Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA) may perform tests to verify the presence of other oils do not come from the fruit of the olive tree (*Olea europaea* L.), is in olive oil or olive pomace oil.

Sole Paragraph. Given the presence of other oils do not come from the fruit of the olive in olive oil and pomace olive oil, the product will be considered disqualified.

Article 10. The MAPA may perform other physical-chemical analysis, according to Annex IV of this Instruction, and analyzes of hazardous substances, materials macroscopic, microscopic and microbiological risk related to human health, according to specific legislation, regardless of the outcome of the classification of the product .

Sole Paragraph. The product will be disqualified when it establishes the presence of substances in the caput of this article in excess of the maximum limits established by specific legislation, or even when checking for the presence of unauthorized substances to the product.

Article 11. In the case of finding features desclassificantes, by the authorized body to implement the classification, it shall issue the relevant award classification of the product

framing it as disqualified, as well as communicate that finding to the Federal Superintendence of Agriculture, Livestock and Supply Unit of the Federation (SFA / UF) where the product is stored for appropriate action.

Article 12. It is the SFA / State take appropriate action regarding the product disqualified, for it can be articulated, as appropriate, with other official bodies.

Article 13. In the specific case of use of the product disqualified, the SFA / State must adopt all necessary procedures to monitor the product until its complete destruction or distortion.

Sole Paragraph. It is responsible for the product or his agent to pay all costs and procedures relevant to the transaction under the heading of this article and, when necessary, its depositary.

CHAPTER III

REQUIREMENTS AND PROCEDURES GENERAL

Article 14. The evaluation of sensory characteristics of olive oil group virgin olive oil may be carried out in compliance with the parameters set out in Annex II of this Instruction.

Sole Paragraph. The product does not meet the tolerance limits set out in Annex II is considered out of type.

Article 15. The additional analysis in olive oil and olive pomace oil may be held, subject to the parameters set out in Annexes III and IV of this Instruction.

§ 1 The product does not meet one or more tolerance limits set out in Annex III of this Instruction shall be deemed disqualified.

§ 2 The product does not meet one or more tolerance limits laid down in Annex IV of this Instruction will be considered out of type.

Article 16. The olive pomace crude may not be used directly for human consumption, but it can be refined to frame the group pomace olive oil or olive pomace oil, or even be used for other purposes than for human consumption.

CHAPTER IV

SAMPLING

Article 17. Prior to sampling, the general conditions of the batch and product surfaces of containers and boxes must be observed by inspection, to collect the sample, noting the following:

I - the collected samples, which form the basis for the realization of classification, must contain the information required to identify the person in the classification of the product, as well as information on the identification of the batch or volume of product from which they originated;

II - it will be the owner, possessor, keeper or carrier providing the identification and handling of the product, in whatever form they are, allowing its adequate sampling;

III - answer the representativeness of the sample, compared to batch or volume from which it originated, the person or entity who collected it, by presenting the relevant supporting document, and

IV - the classification of olive oil and pomace olive oil imported and the classification inspection, the holder of the goods inspected, their legal representative, his or her carrier

storer must provide the conditions necessary for the work sampling required by the supervisory authority.

Article 18. In sampling for classification, sensory analysis, to perform additional analysis or classification inspection, should be observed the following:

I - bottled product to provide less than the net volume of 500 mL (five hundred milliliters), collecting at random a number of units sufficient to provide four (4) samples having a minimum volume of 500 mL (five hundred milliliters) each;

II - bottled product to provide liquid volume equal to or greater than 500 ml (five hundred milliliters) to 5 (five) liters, sampling should be done randomly, collecting at least 4 (four) units in its original volume, or

III - bulk product, the starting volume is greater than 125 000 (one hundred and twenty five thousand) liters, must be subdivided into batches of volumes less than or equal to 125,000 (one hundred and twenty five thousand) liters, if it is below 125,000 (one hundred twenty five thousand) liters, the minimum number of samples is determined by the size of the lot as provided in Table 1 below, each sample must contain aliquots of 500 ml (five hundred milliliters) to be joined, gently mixing and transferred to suitable containers, ie, non-absorbent, amber, cleaned and dried, so as to obtain at least four (4) copies of a representative sample of the batch, of at least 500 ml (five hundred milliliters each).

Table 1: minimum number of samples depending on the size of the lot:

Batch size (L) less than	Minimum number of samples
7.500	2
25.000	3
75.000	4
125.000	5

1 The samples collected for classification according to the procedures described in Items I, II and III of this article must be properly packed, sealed, identified, and receive authenticity with the signature of the collector in its container, with the following allocation:

I - a sample to carry out the classification;

II - a sample that will be made available to the applicant;

III - a sample to meet any request for arbitration; and

IV - a sample intended for the internal quality control by the accredited or control of MAPA.

§ 2 When the sample is collected and sent to that person, must observe the same criteria and sampling procedures set forth in this Instruction.

§ 3 In the classification inspection, the samples collected in accordance with the procedures described in Items I, II and III of this article should be properly packed, sealed, identified, and receive authenticity of the signature of the collector in its container, with the following allocation:

I - a sample for the classification of supervisory or other analyzes;

II - a sample that will be made available to the supervised;

III - a sample to meet any application of expertise; and

IV - a sample of security, if a previous airway is destroyed or there is need for further analysis, except for analyzes that require a specific sampling methodology.

§ 4 The remaining amount of the sampling process and mixing in the batch will be replaced or returned to the interested in the product.

§ 5 The classifier, the company or entity accredited or supervisory body shall not be obliged to reinstate or compensate the sampled product that may have been damaged or that their number decreased due to the completion of sampling and classification.

Article 19. The MAPA may adopt specific procedures for sampling of olive oil and olive pomace coming from import for internalization in the country, as appropriate.

CHAPTER V

OPERATIONAL PROCEDURES OR GUIDE FOR CLASSIFICATION

Article 20. The product being able to be classified, to perform the following:

I - in case of bottled product to provide less than the net volume of 500 mL (five hundred milliliters) should proceed to the homogenization of the sample to be smooth (without stirring), proceeding with the removal rate, also representative required to each analytical determination of the product;

II - in case of liquid samples with a volume less than 500 ml (five hundred milliliters) should proceed with the removal rate required for each analytical determination of the product;

III - should determine the type, according to the analyzes of the quality parameters laid down in Annex I of this Instruction, noting the result of each examination and of its type in the certificate of analysis or report;

IV - when the product falls off as kind, must be complied with the procedures laid down in arts. 7 and 8 of this Instruction, if needed, can be done is a new collection of samples for further analysis and sensory analysis as well as sending it to another laboratory to carry out these analyzes;

V - included in the record corresponding to the document classification and the reasons why the product to be considered out of such disqualified or, if applicable, and

VI - review, date, stamp and sign the document classification supported by certificate of analysis or report issued by a laboratory accredited by the MAPA.

CHAPTER VI

MODE OF PRESENTATION

Article 21. Olive oil and olive pomace oil can be marketed in bulk or bottled.

§ 1 The packaging used in the packaging of olive oil and olive pomace oil must be of suitable materials.

§ 2 The specifications for the material, the manufacture and capacity of packages used in the packaging of olive oil and olive pomace oil must comply with specific legislation.

CHAPTER VII

MARKING OR LABELING

Article 22. The quality specifications of the olive oil and pomace olive concerning marking or labeling shall be in accordance with the relevant document classification.

§ 1 The marking or labeling of bottled olive oil and pomace olive for direct sale for human consumption, as observed with the specific legislation in force, shall contain the following information:

I - on the classification of the product, type, and

II - on the product and its charge:

a) trade name of the product (which corresponds to the name of the group then the trademark, if any, in the case of the oil group virgin olive oil as extra virgin, may be used the term extra virgin olive oil, then the trademark if any);

b) identification of the lot, which is the responsibility of the bottler;

c) date of bottling and expiration date, which are the responsibility of the bottler, and

d) the company name, the registration “Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ” or “Cadastro Nacional de Pessoa Física – CPF”, address of bottler or responsible for the product.

Article 23. The marking or labeling of olive oil and pomace olive oil imported in addition to the requirements contained in art. 22 of this Instruction, shall provide the following information:

I - country of origin, and

II - the name, Tax ID and address of the importer.

Article 24. The Optional acidity or maximum acidity in the marking or labeling may be used only when accompanied by the information of the peroxide value and specific extinction in the ultraviolet, where characters in the same size and the same visual field as described in Appendix I of this Instruction.

Article 25. The marking or labeling should be easily visible and hard to remove, ensuring a correct, clear, accurate, and noticeable in the Portuguese language, fulfilling the requirements laid down in specific legislation.

Article 26. It is not allowed to use the word oil for designation of olive pomace oil.

Article 27. Information on the type of olive oil and olive pomace oil contained in the marking or labeling must appear in the main view and character of the same size as the dimensions specified for the liquid content provided by specific legislation.

Article 28. The product sold in bulk must be identified and the information placed in a prominent, easily visible and hard to remove, containing the information set out in articles 22-23 this Instruction.

Article 29. It will not be allowed to use words or phrases that induce the consumer into error as to the process of obtaining and quality of olive oil and olive pomace oil.

CHAPTER II

FINAL PROVISIONS

Article 30. Laboratory tests provided for in this Instruction will be conducted only by laboratories accredited by the official or MAPA.

Article 31. The doubts raised by the application of this Instruction shall be resolved by the competent technical area of the MAPA.

Article 32. This Instruction shall enter into force 180 (one hundred and eighty) days after the date of its publication.

MENDES RIBEIRO FILHO

Παράρτημα Ι

Όρια Ποιοτικών Παραμέτρων Ελαίων

Ομάδα		Παρθένο ελαιόλαδο			Ελαιόλαδο	Ραφινάρισμένο ελαιόλαδο	Πυρηνέλαιο	Ραφινάρισμένο πυρηνέλαιο
Τύπος		Έξτρα παρθένο	Παρθένο	Λαμπάντε	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος
Ελεύθερη οξύτητα (%)		Μικρότερο ή ίσο με 0,80	Μικρότερο ή ίσο με 2,00	Μεγαλύτερο από 2,00	Μικρότερο ή ίσο με 1,00	Μικρότερο ή ίσο με 0,30	Μικρότερο ή ίσο με 1,00	Μικρότερο ή ίσο με 0,30
Δείκτης Υπεροξειδίων (mEq/Kg)		Μικρότερο ή ίσο με 20,0		(*)	Μικρότερο ή ίσο με 15,00	Μικρότερο ή ίσο με 5,00	Μικρότερο ή ίσο με 15,00	Μικρότερο ή ίσο με 5,00
Φασματομετρική εξέταση στο υπεριώδες	270nm	Μικρότερο ή ίσο με 0,22	Μικρότερο ή ίσο με 0,25	(*)	Μικρότερο ή ίσο με 0,90	Μικρότερο ή ίσο με 1,1	Μικρότερο ή ίσο με 1,70	Μικρότερο ή ίσο με 2,00
	ΔΚ	Μικρότερο ή ίσο με 0,01		(*)	Μικρότερο ή ίσο με 0,15	Μικρότερο ή ίσο με 0,16	Μικρότερο ή ίσο με 0,18	Μικρότερο ή ίσο με 0,20
	232nm	Μικρότερο ή ίσο με 2,50	Μικρότερο ή ίσο με 2,60	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)

Παράρτημα ΙΙ

Όρια Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ομάδας Παρθένου ελαιολάδου

Ομάδα	Παρθένο ελαιόλαδο			Ελαιόλαδο	Ραφινάρισμένο ελαιόλαδο	Πυρηνέλαιο	Ραφινάρισμένο πυρηνέλαιο
Τύπος	Έξτρα παρθένο	Παρθένο	Λαμπάντε	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος
Διάμεση τιμή του ελαττώματος (Md)	Ίσο με 0 (μηδέν)	Μεγαλύτερο από 0 (μηδέν) και Μικρότερο ή ίσο με 3,5	Μεγαλύτερο από 3,5 ⁽¹⁾	(*)	(*)	(*)	(*)
Διάμεση τιμή φρουτώδους (Mf)	Μεγαλύτερο από 0 (μηδέν)	Μεγαλύτερο από 0 (μηδέν)	Ίσο με 0 (μηδέν)	(*)	(*)	(*)	(*)

(1) Θεωρείται λαμπάντε το παρθένο ελαιόλαδο που έχει διάμεσο ελαττώματος (Md) μικρότερο από 3,5 και διάμεσο φρουτώδους ίσο με 0.

(*) Δεν έχει εφαρμογή.

Παράρτημα III (**)

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 Único	Azeite de Oliva refinado Único	Óleo de Bagaço de Oliva Único	Óleo de Bagaço de Oliva Refinado Único
Tipo	Extra Virgem	Virgem	Lampante				
Estigmastadienos (mg/kg)	Menor ou Igual a 0,15		Menor ou Igual a 0,5			(*)	
Ceras (mg/Kg) ⁽¹⁾	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 a 0,3			Menor ou igual a 0,5
Composição de ácidos graxos:							
18:1t (%) ⁽²⁾	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 (%) ⁽²⁾	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 (%) ⁽²⁾				Menor ou Igual a 0,05			
C16:0 (%) ⁽²⁾				7,50 a 20,0			
C16:1 (%) ⁽²⁾				0,3 a 3,5			
C17:0 (%) ⁽²⁾				Menor ou Igual a 0,3			
C17:1 (%) ⁽²⁾				Menor ou Igual a 0,3			
C18:0 (%) ⁽²⁾				0,5 a 5,0			
C18:1 (%) ⁽²⁾				55,0 a 83,0			
C18:2 (%) ⁽²⁾				3,5 a 21,0			
C18:3 (%) ⁽²⁾				Menor ou Igual a 1,0			
C20:0 (%) ⁽²⁾				Menor ou Igual a 0,6			
C20:1 (%) ⁽²⁾				Menor ou Igual a 0,4			
C22:0 (%) ⁽²⁾			Menor ou Igual a 0,2				Menor ou Igual a 0,3
C24:0 (%) ⁽²⁾				Menor ou Igual a 0,2			
Composição de esteróis:							
Cholesterol (%) ⁽³⁾				Menor ou Igual a 0,5			
Campesterol (%) ⁽³⁾				Menor ou Igual a 4,0			
Estigmasterol (%) ⁽³⁾				Menor do que o observado para o Campesterol			
Brassicasterol (%) ⁽³⁾			Menor ou Igual a 0,1				Menor ou igual a 0,2
Beta-sitosterol + delta-5,23-estigmastadienol + Clerosterol + beta-Sitotanol + delta-5-Avenasterol + Delta-5,24-Estigmastadienol ⁽³⁾				Maior ou Igual a 93,0			
Δ-7-estigmastenol (%) ⁽³⁾				Menor ou Igual a 0,5			
Eritrodiol e Uvaol (%) ^{(1) (3) (4)}				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) Percentagem no total de esteróis;

(4) Relativamente aos óleos de bagaço de oliva, os limites podem não ser simultaneamente respeitados;

(*) Não se aplica.

Όρια Συμπληρωματικών Παραμέτρων Ανάλυσης Ελαίων

Ομάδα	Παρθένο ελαιόλαδο			Ελαιόλαδο	Ραφινάρισμένο ελαιόλαδο	Πυρηνέλαιο	Ραφινάρισμένο πυρηνέλαιο
Τύπος	Έξτρα παρθένο	Παρθένο	Λαμπάντε	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος
Στιγμασταδιένια (mg/Kg)	Μικρότερο ή ίσο με 0,15		Μικρότερο ή ίσο με 0,5	(*)			
Κεριά (mg/Kg) ⁽¹⁾	Μικρότερο ή ίσο με 250		Μικρότερο ή ίσο με 300	Μικρότερο ή ίσο με 350		Μεγαλύτερο από 350	
ΔECN 42	Μικρότερο ή ίσο με 0,2		Μικρότερο ή ίσο με 0,3	Μικρότερο ή ίσο με 0,3		Μικρότερο ή ίσο με 0,5	
Σύνθεση λιπαρών οξέων							

Ομάδα	Παρθένο ελαιόλαδο			Ελαιόλαδο	Ραφινάρισμένο ελαιόλαδο	Πυρηνέλαιο	Ραφινάρισμένο πυρηνέλαιο
Τύπος	Έξτρα παρθένο	Παρθένο	Λαμπάντε	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος
18:1t(%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,05		Μικρότερο ή ίσο με 0,10	Μικρότερο ή ίσο με 0,20		Μικρότερο ή ίσο με 0,40	
18:2t + 18:3t(%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,05		Μικρότερο ή ίσο με 0,10	Μικρότερο ή ίσο με 0,30		Μικρότερο ή ίσο με 0,35	
C14:0 (%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,05						
C16:0 (%) ⁽²⁾	Από 7,50 μέχρι 20,0						
C16:1 (%) ⁽²⁾	Από 0,3 μέχρι 3,5						
C17:0 (%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,3						
C17:1 (%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,3						
C18:0 (%) ⁽²⁾	Από 0,5 μέχρι 5,0						
C18:1 (%) ⁽²⁾	Από 55,0 μέχρι 83,0						
C18:2 (%) ⁽²⁾	Από 3,5 μέχρι 21,0						
C18:3 (%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 1,0						
C20:0 (%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,6						
C20:1 (%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,4						
C22:0 (%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,2					Μικρότερο ή ίσο με 0,3	
C24:0 (%) ⁽²⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,2						
Σύσταση στερολών							
Χοληστερόλη (%) ⁽³⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,5						
Καμπαστερόλη (%) ⁽³⁾	Μικρότερο ή ίσο με 4,0						
Στιγμαστερόλη (%) ⁽³⁾	Μικρότερη τιμή από αυτήν της Καμπαστερόλης						
Βρασικαστερόλη (%) ⁽³⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,1					Μικρότερο ή ίσο με 0,2	
β-Σιτοστερόλη + δ-5,23-Στιγμασταδιενόλη + χλεροστερόλη + β-Σιτοθανόλη + δ-5-Αβεναστερόλη + δ-5,24-Στιγμασταδιενόλη ⁽³⁾	Μεγαλύτερο ή ίσο με 93,0						
δ7- Στιγμαστενόλη (%) ⁽³⁾	Μικρότερο ή ίσο με 0,5						
Ερυθροδιόλη και Ουβαόλη(%) ^{(1) (3) (4)}	Μικρότερο ή ίσο με 4,5					Μεγαλύτερο από 4,5	
Συνολικές στερόλες (mg/Kg)	Μεγαλύτερο ή ίσο με 1.000					Μεγαλύτερο ή ίσο με 1.600	Μεγαλύτερο ή ίσο με 1.800

(1) Το ελαιόλαδο με περιεκτικότητα κεριού μεταξύ 300 mg/Kg και 350 mg/Kg θα θεωρείται παρθένο ελαιόλαδο τύπου Λαμπάντε αν η συνολική περιεκτικότητά του σε αλειφατικές αλκοόλες είναι μικρότερη ή ίση με 350 mg/Kg, ή αν το ποσοστό Ερυθροδιόλης και Ουβαόλης είναι μικρότερο ή ίσο με 3,5.

(2) Ποσοστό του συνόλου των λιπαρών οξέων.

(3) Ποσοστό του συνόλου των στερολών.

(4) Σχετικά με τα πυρηνέλαια, τα όρια μπορεί να μην τηρούνται ταυτόχρονα.

(*) Δεν έχει εφαρμογή.

Παράρτημα IV (**)

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
Tipo	Extra Virgem	Virgem	Lampante	Único	Único	Único	Único
Ésteres Metílicos de Ácidos Graxos (EMAG) e Ésteres Etilícos de Ácidos Graxos (EEAG)	$\Sigma \text{EMAG} + \text{EEAG} \leq 75 \text{ mg/kg}$ ou $75 \text{ mg/kg} < \Sigma \text{EMAG} + \text{EEAG} \leq 150 \text{ mg/kg}$ e $(\text{EEAG} / \text{EMAG} \leq 1,5)$	(*)					
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 (Wijis)	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.							

Όρια Άλλων Φυσικο-χημικών Αναλύσεων Ελαίων

Ομάδα	Παρθένο ελαιόλαδο			Ελαιόλαδο	Ραφιναρισμένο ελαιόλαδο	Πυρηνέλαιο	Ραφιναρισμένο πυρηνέλαιο
Τύπος	Έξτρα παρθένο	Παρθένο	Λαμπάντε	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος
Μεθυλεστέρες λιπαρών οξέων (FAME) και αιθυλεστέρες λιπαρών οξέων (FAEE)	$\Sigma \text{FAME} + \text{FAEE} \leq 75 \text{ mg/kg}$ ή $75 \text{ mg/kg} < \Sigma \text{FAME} + \text{FAEE} \leq 150 \text{ mg/kg}$ και $(\text{FAEE}/\text{FAME} \leq 1,5)$	(*)					
Δείκτης διάθλασης (όριο D σε 20° C)	Από 1,4677 μέχρι 1,4705					Από 1,4680 μέχρι 1,4707	

Ομάδα	Παρθένο ελαιόλαδο			Ελαιόλαδο	Ραφιναρισμένο ελαιόλαδο	Πυρηνέλαιο	Ραφιναρισμένο πυρηνέλαιο
Τύπος	Έξτρα παρθένο	Παρθένο	Λαμπάντε	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος	Ενιαίος
Δείκτης σαπωνοποίησης (mgKOH/g)	Από 184 μέχρι 196					Από 182 μέχρι 193	
Υγρασία και πτητικές ύλες (%)	Μικρότερο ή ίσο με 0,2	Μικρότερο ή ίσο με 0,1					
Μη σαπωνοποιήσιμο υλικό (g/Kg)	Μικρότερο ή ίσο με 15					Μικρότερο ή ίσο με 30	
Αδιάλυτες ακαθαρσίες	Μικρότερο ή ίσο με 0,1%	Μικρότερο ή ίσο με 0,05%					
Δείκτης ιωδίου (Wijs)	Από 75 μέχρι 94					Από 75 μέχρι 92	
Περιεκτικότητα σε αρσενικό (mg/Kg)	Μικρότερο από 0,1						
Περιεκτικότητα σε μόλυβδο (mg/Kg)	Μικρότερο από 0,1						
Περιεκτικότητα σε σίδηρο (mg/Kg)	Μικρότερο ή ίσο με 3						
Περιεκτικότητα σε χαλκό (mg/K)	Μικρότερο ή ίσο με 0,1						

(*) Δεν έχει εφαρμογή.

(**) Republished for having left, in the Gazette of 1 -2-2012, Section 1, p. 5-8, with inaccuracy. D.O.U., 01/02/2012 - Section 1 (**) REP., 02/02/2012 - Section 1 (**) REP., 03/02/2012 - Section 1

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012

Nota: Esta Portaria entra em vigor, a partir de 03/08/2012

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 O₂/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 à 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 glicerídica 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 glicerídica 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) 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
		Menor	Menor					

	232nm	ou Igual a 2,50	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 defeito (Md)	Igual a 0 (zero)	Maior do que 0 (zero) e Menor ou Igual a 3,5	Maior que 3,5 ⁽¹⁾	(*)	(*)	(*)	(*)
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 AZ

Grupo	Azeite de Oliva Virgem			Azeite de Oliva
Tipo	Extra Virgem	Virgem	Lampante	Único
Estigmastadienos (mg/kg)	Menor ou Igual a 0,15		Menor ou Igual a 0,5	
Ceras (mg/Kg) ⁽¹⁾	Menor ou Igual a 250		Menor ou Igual a 300	Menor
Diferença do ECN 42	Menor ou Igual a 0,2		Menor ou Igual a 0,3	Menor
Composição de ácidos graxos:				
18:1t (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,05		Menor ou Igual a 0,10	Menor
18:2t + 18:3t(%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,05		Menor ou Igual a 0,10	Menor
C14:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,5			
C16:0 (%) ⁽²⁾	7,50 a 20,0			
C16:1 (%) ⁽²⁾	0,3 a 3,5			
C17:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,5			
C17:1 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,5			
C18:0 (%) ⁽²⁾	0,5 a 5,0			
C18:1 (%) ⁽²⁾	55,0 a 83,0			
C18:2 (%) ⁽²⁾	3,5 a 21,0			
C18:3 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,5			
C20:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,5			
C20:1 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,5			
C22:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,2			
C24:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,1			
Composição de esteróis:				
Colesterol (%) ⁽³⁾	Menor ou Igual a 0,5			
Campesterol (%) ⁽³⁾	Menor ou Igual a 0,5			
Estigmasterol (%) ⁽³⁾	Menor do que o observado			
Brassicasterol (%) ⁽³⁾	Menor ou Igual a 0,1			
Beta-sitosterol + delta-5,23-estigmastadienol + Clerosterol + beta-Sitotanol + delta-5-Avenasterol + Delta-5,24-Estigmastadienol. ⁽³⁾	Maior ou Igual a 0,5			
Δ-7-estigmastenol (%) ⁽³⁾	Menor ou Igual a 0,5			
Eritrodiol e Uvaol (%) ^{(1) (3) (4)}	Menor ou igual a 4,5			
Esteróis Totais (mg/kg)	Maior ou igual a 1.000			

- (1) O azeite de oliva cujo teor de ceras estiver entre 300mg/kg e 350mg/kg será considerado azeite de oliva se o teor de ceras totais for inferior ou igual a 350mg/kg ou se a percentagem de Eritrodiol e Uvaol for inferior ou igual a 4,5%;
- (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
OLIVA

Grupo	Azeite de Oliva Virgem			Azeite de Oliva Única
Tipo	Extra Virgem	Virgem	Lampante	Único
Ésteres Metílicos de Ácidos Graxos (EMAG) e Ésteres Etilícos de Ácidos Graxos (EEAG)	$\Sigma \text{EMAG} + \text{EEAG} \leq 75 \text{ mg/kg}$ ou $75 \text{ mg/kg} < \Sigma \text{EMAG} + \text{EEAG} \leq 150 \text{ mg/kg}$ e $(\text{EEAG} / \text{EMAG} \leq 1,5)$			
Índice de Refração (Raia D a 20°C)	1,4677 a 1,4705			
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	184 a 196			
Umidade e material volátil (%)	Menor ou Igual a 0,2			
Material Insaponificável (g/kg)	Menor ou Igual a 15			
Impurezas Insolúveis	Menor ou Igual a 0,1%			
Índice de iodo (Wijs)	75 a 94			
Teor de Arsênio (mg/kg)				Menor que
Teor de Chumbo (mg/kg)				Menor que
Teor de Ferro (mg/kg)				Menor ou Igu
Teor de Cobre (mg/k)				Menor ou Igu

(*) 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

(**) REP., 03/02/2012 - Seção, 1



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL

CONSEIL
OLEICOLE
INTERNATIONAL

CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE

المجلس
الدولي
للزيتون

**T.21/Doc. No 13/Rev. 16
12.2013**

Príncipe de Vergara 154 - 28002, Madrid - ESPAÑA - Telef.: +34 91 590 36 38 Fax: +34 - 91 563 12 63 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org/>

**LISTE DES LABORATOIRES D'ANALYSES CHIMIQUES
AGRÉÉS PAR LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
POUR LA PÉRIODE DU 1.12.2013 AU 30.11.2014**

**LISTA DE LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS QUÍMICOS
RECONOCIDOS POR EL CONSEJO OLÉÍCOLA INTERNACIONAL
PARA EL PERIODO DEL 1.12.2013 AL 30.11.2014**

**LIST OF CHEMICAL TESTING LABORATORIES
RECOGNISED BY THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
FOR THE PERIOD FROM 1.12.2013 TO 30.11.2014**

**ELENCO DEI LABORATORI DI ANALISI CHIMICA
RICONOSCIUTI DAL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
PER IL PERIODO DAL 1.12.2013 AL 30.11.2014**

According to Decision DEC-../101-../13 which the International Olive Council (IOC) adopted on .. November 2013, IOC recognition is awarded, subject to annual review, to olive oil testing laboratories that:

- submit an application to the IOC Executive Secretariat which, in the case of public laboratories, should be submitted through the supervisory governmental authorities;
- provide proof that they have been accredited by a national accreditation body, describing any accreditation awarded and specifying the date on which it was issued (or, provisionally, a declaration to the effect that they are taking steps to obtain laboratory accreditation);
- prove they are proficient in applying the testing methods recommended in the IOC trade standard for olive oil and olive-pomace oil by participating in a check test organised by the IOC Executive Secretariat.

During its autumn session the IOC endorses the list of olive oil testing laboratories that are awarded recognition for the period running from 1 December to 30 November. The list is divided into:

- . public or private laboratories that issue test certificates at the request of third parties;
 - . laboratories belonging to olive oil companies that analyse their own oils.
-

LABORATOIRES D'ANALYSES CHIMIQUES
LABORATORIOS DE ANÁLISIS QUÍMICOS
CHEMICAL TESTING LABORATORIES
LABORATORI DI ANALISI CHIMICA

Australie - Australia

AUSTRALIAN OILS RESEARCH LABORATORY
NSW DEPARTMENT OF PRIMARY INDUSTRIES
Wagga Wagga Agricultural Institute
Private Mail Bag, Pine Gully Road
WAGGA WAGGA – NSW 2650
(Resp.: Jamie G. Ayton)

Tel.: 61 269381818
Fax: 61 269381809
e-mail: jamie.ayton@industry.nsw.gov.au

Canada

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY
Ottawa Laboratory (Carling) - Food Laboratory
Building 22, Central Experimental Farm
960 Carling Avenue
OTTAWA, ONTARIO K1A 0C6 (CANADA)
(Resp. Angela Sheridan)

Tel: 16132252342
e-mail: Angela.Sheridan@inspection.gc.ca

Espagne - España - Spain

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE ATARFE
Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria
Consejería de Agricultura y Pesca
Avda. de la Diputación, s/n.
18230 ATARFE (Granada)
(Dir.: Antonio Luis García-Contreras)

Tel.: 34 958025000
Fax: 34 958025003
e-mail: labagr.atarfe.capma@juntadeandalucia.es

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE VALENCIA
Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
C/ Pintor Goya nº 8
46100 BURJASSOT (VALENCIA)
(Resp.: M^a Luisa Ruiz Domínguez)

Tel: 34 961925275
Fax: 34 961925251
e-mail: ruiz_mlu@gva.es

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CÓRDOBA
Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria
Consejería de Agricultura y Pesca
Avda. Menéndez Pidal s/n
Apdo. de Correos 3045
14080 CÓRDOBA
(Dir.: José Maria Lorite Rodríguez)

Tel.: 34 957001700
Fax: 34 957001702
e-mail: labagco.capma@juntadeandalucia.es

LABORATORIO AGROALIMENTARIO INDUSTRIAL, S.L.
Polígono Industrial "El Pabellón", Parc. 4.4
06380 JERÉZ DE LOS CABALLEROS (Badajoz)
(Resp.: Macarena Díaz Ramos)

Tel/Fax.: 34 924730180
e-mail: l.agroalimentario@arrakis.es

LABORATORIO ARBITRAL AGROALIMENTARIO
Subdirección General de Laboratorios Agroalimentarios
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
C/Aguarón, nº 13
28023 MADRID
(Dir: Cristina Clemente Martínez)

Tel.: 34 913474961
Fax: 34 913474968
e-mail: jialvarez@marm.es

LABORATORIO CENTRAL DE ADUANAS E II.EE.
C/ Navaluenga, 2
28035 MADRID
(Dir.: Luis Miguel Iglesias Quintana)

Tel.: 34 913768000
e-mail: labcent.adu@aeat.net

FUNDACIÓN "PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO"
LABORATORIO
Bda. de la Estación de FF.CC.
14600 MONTORO (Córdoba)
(Resp.: Maria Dolores Peña)

Tel.: 34 957160814
Fax 34 957160299
e-mail: fpcolaboratorio@terra.es

INSTITUTO DE LA GRASA
LABORATORIO DE LA UNIDAD DE ANÁLISIS
Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Ministerio de Educación y Ciencia
Avda. Padre García Tejero, nº 4
41012 SEVILLA
(Dir.: Rafael Garcés Mancheño)

Tel.: 34 954611550
Fax: 34 954616790
e-mail: acortes@ig.csic.es – igrasa@ig.csic.es

CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA E
INSPECCIÓN DE COMERCIO EXTERIOR (SOIVRE)
LABORATORIO
Dirección Territorial de Comercio en Andalucía
Ministerio de Industria, Turismo y Comercio
Avda. Sta. Clara de Cuba 6, Nave 6
41007 SEVILLA
(Dir.: José Álvarez Calderón)

Tel.: 34 954260574
Fax: 34 954254910
e-mail: sevilla.cice@comercio.mityc.es

France - Francia

LABORATOIRE DE MARSEILLE
Service Commun des Laboratoires
146, Traverse Charles Susini
13388 MARSEILLE - Cedex13
(Dir.: Frédéric Saltron)

Tel.: 33 491618201
Fax: 33 491618219
e-mail: labo13@scl.finances.gouv.fr

ITERG - INSTITUT DES CORPS GRAS
Laboratoire – Centre Technique Industriel
11 rue Gaspar Monge - Parc Industriel – Bersol 2
33600 PESSAC
(Dir.: Guillaume Chantre)

Tel.: 33 556360044
Fax : 33 556365760
e-mail: iterg@iterg.com

Grèce – Grecia - Greece

CHEMICAL LABORATORIES

Ministry for Development, Competitiveness, Infrastructure,
Transport & Networks - General Secretariat of Consumer Affairs
Cannigos Square, 20
10181 ATHENS
(Dir.: A. Tsoni)

Tel.: 30 210 3829166
Fax: 30 210 3842642
e-mail: chemlab@efpolis.gr

GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY

Ministry of Economy and Finance
16 An. Tsocha Street
11521 ATHENS
(Dir.: Amalia Passa)

Tel.: 30 210 6479000
e-mail: gxk-dxy@ath.fortnet.gr

OLITECN OE

330 Thisseos str.
17675 KALLITHEA (Athens)
(Dir.: Panagiotis Konstantinou)
Tel.: 30 210 9409678 or 210 9409878
Fax: 30 210 9409679
E-mail: lab@olitecn.gr

EFET (Hellenic Food Authority)

Athens Testing Laboratories
Anagenisseos 31 & Serron,
14451, Metamorphosi
(Dir.: Fragiskos Gaitis)

Tel: 30-210-2725312
e-mail: fgaitis@efet.gr

MULTICHROM LAB

Sfakion str. 50
12131 PERISTERI (Athens)
(Dir.: Emmanuel Salivaras)

Tel.: 30 210 5910620
Fax: 30 210 5311580
e-mail: multichromlab@otenet.gr

Italie - Italia - Italy

CRA- CENTRO DI RICERCA PER
L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA
LABORATORIO REVISIONE ANALISI
Viale Leonardo Petruzzi, 75
65013 Città S Angelo - PESCARA
(Dir.: Enzo Perri)

Tel.: 39 08595212
Fax: 39 085959518
e-mail: oli.pe@entecra.it

INNOVHUB - STAZIONE SPERIMENTALE
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI E DEI GRASSI
Via Giuseppe Colombo, 79
20133 MILANO
(Dir.: Marco Surdi)

Tel.: 39 027064971
Fax: 39 022363953
e-mail: info@ssog.it

LABORATORI E SERVIZI CHIMICI
DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL LAZIO E L'ABRUZZO
AGENZIA DELLE DOGANE
Via Carucci, 71
00143 ROMA
(Dir.: Giuseppe Carletti)

Tel.: 39 0650244150
e-mail: dogane.roma1.lab@agenziadogane.it

Maroc – Marruecos – Morocco

LABORATOIRE OFFICIEL D'ANALYSES ET
DE RECHERCHES CHIMIQUES - LOARC
Ministère de l'Agriculture,
et de la Pêche Maritime
25, rue Nichakra Rahal
20110 CASABLANCA
(Dir.: El-Maâti Benazzouz)

Tel.: 212 22302007
Fax: 212 22301972
e-mail: loarc@menara.ma

Portugal - Portogallo

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
Laboratorio de Segurança Alimentar
Estrada do paço do lumiar, 22 - Edifício F,1º
1649-038 Lisboa
(Resp.: Maria Graça Campos)

Tel: 351217108405
e-mail: mgcampos@asae.pt

LABORATORIO DE ESTUDOS TÉCNICOS
INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
Tapada da Ajuda
1349-017 LISBOA
(Resp.: Paula Vasconcelos)

Tel.: 351 213653447
Fax: 351 213653277
e-mail: pm.vasconcelos@isa.utl.pt

Slovénie

University of Primorska
Science and Research Centre of Koper
Garibaldijeva, 1
6000 KOPER
(Resp: Milena Bucar Miklavcic, Laboratory for olive oil testing, Headquarters of laboratory:
Zelena Ulica 8, 6310 IZOLA)

Tel.: 386 56402630
Fax: 386 56417228
e-mail: milena.miklavcic@guest.arnes.si

Tunisie - Túnez - Tunisia

LABORATOIRE DE L'OFFICE
NATIONAL DE L'HUILE
11, Avenue de l'Algérie
3000 SFAX
(Dir.: Jamel Makni)

Tel.: 216 74223817
Fax: 216 74229634
e-mail: info@onh.com.tn

LABORATOIRE DE L'OFFICE
NATIONAL DE L'HUILE
Avenue 15 octobre 1963
4000 SOUSSE
(Dir.: Mohamed Daassa)

Tel.: 216 7330436
Fax: 216 73234688
e-mail: dg.onh@gnet.tn

LABORATOIRE DE L'OFFICE
NATIONAL DE L'HUILE
10, Avenue Mohamed V
1001 TUNIS
(Dir.: Kamel Ben Ammar)

Tel.: 216 71345566
Fax.: 216 71351883
e-mail: dg.onh@gnet.tn

Turquie – Turquía – Turkey

EGE CHELAB GIDA VE END. ANALIZ LAB.A.S.
10028 Sokak. No 11 - A.O.S.B.
Kucuk Parseller
ÇIGLI- Izmir
(Resp.: Özlem Öztunaoglu)

Tel.: 90 232 3282842-43
Fax: 90 232 3282874
e-mail: ozlem.oztunaoglu@egechelab.com.tr

LABORATOIRES PRIVÉS LABORATORIOS PRIVADOS PRIVATE LABORATORIES LABORATORI PRIVATI

Argentina - Argentina

LABORATORIO DR. RAPELA
Departamento Bromatología y Análisis de Alimentos
Ramón L. Falcón, 2530
C1406GNZ C A. BUENOS AIRES
(Dir.: Diego Rapela)

Tel.: 54 1146118772
Fax: 54 1146376381
e-mail: diego@lab-rapela.com.ar

Australie - Australia

MODERN OLIVES
LABORATORY SERVICES
151 Broderick Road
Lara, Victoria 3212
(Dir.: Leandro Ravetti)

Tel: 61 352729550
e-mail: l.ravetti@modernolives.com.au

Chine – China (PROVISIONALLY APPROVED)

Wilmar (Shanghai) Biotechnology R&D Center Co., Ltd
NO.118 Gaodong Road,
Pudong New District
(Resp.: Yong Wang)

Tel: 86-21-3115-3023
Fax: 86-21-58481079
e-mail: wangyongksfl@wilmar-intl.com

Espagne – España – Spain

DEOLEO, S.A.
LABORATORIO
Ctra. N-IV, Km. 388
14610 ALCOLEA (Córdoba)
(Dir. : Carlos Jiménez)

Tel.: 34 957229315
e-mail: carlos.jimenez@deoleo.eu

MOLTUANDUJAR, S.L.
LABORATORIO
Ctra. de Arjona, 7
23740 ANDÚJAR (Jaén)
(Resp.: Alberto Beltrán Aguilera)

Tel.: 34 953501400
Fax: 34 953512152
e-mail: alberto.beltran@moltuandujar.com

DCOOP, S. C.A
LABORATORIO
Carretera de Córdoba s/n.
29200 ANTEQUERA (Málaga)

Tel.: 34 952841451
e-mail: laboratorio.antequera@dcoop.es

OLEOESTEPA, S.C.A.
C/ El Olivo, s/n. - Polg. Ind. Sierra Sur
41560 ESTEPA (Sevilla)
(Dir.: Miguela González)

Tel.: 34 955913154
Fax: 34 955913537
e-mail: laboratorio@oleoestepa.com

LABORATORIO UNAPROLIVA, S.A.
C/Mancha Real, nº 38 - Polg. Ind. Los Olivares
23009 JAÉN
(Dir.: Dolores Gómez Chica)

Tel.: 34 953240530
e-mail: lab@laboratoriounaproliva.com

LABORATORIO JUAN ANTONIO TELLO, S.L.
C/La Iruela, 8 - Polg. Ind. Los Olivares
23009 JAÉN
(Resp.: Luisa Cuenca de los Cobos)

Tel : 340953281250
E-mail: mlcuenca@jatello.com

LABORATORIO CM EUROPA, S.L.
Cruce Ctra. Fuensanta – La Carrasca, s/n.
Polígono Industrial Cañada de la Fuente
23600 MARTOS – Jaén
(Dir.: Pedro Jesús Vilchez García)

Tel : 340953704035
E-mail: pvilchez@cmeuropa.com

LLUIS JANÉ BUSQUETS LABORATORI D'ANÀLISI, S.L.
C/St. Llorenç nº 27, baixos
08192 St. Quirze del Vallès (Barcelona)
(Dir.: LLuis Jané Busquets)

Tel/Fax : 34 93 7211325
E-mail: lluis.jane@ljblab.com

LABORATORIO ESPEJO, S.L.
C/Madre María Teresa, 31
41005 Sevilla
(Dir.: Alberto Espejo Angorrilla)

Tel: 954571221
e-mail: espejo@laboratorioespejo.com

SGS Española de Control, S.A.
LABORATORIO
Avda. Santa Clara de Cuba, Polg. Ind. Nave 16
41007 SEVILLA
(Dir.: Patricia Gil de Biedma)
Tel.: 34 954524142
Fax: 34 954527049
e-mail: Patricia.GildeBiedma@sgs.com

ACEITES BORGES PONT S.AU.
LABORATORIO - Control de Calidad
Av. Josep Trepas s/n
25300 TÀRREGA (Lérida)
(Dir.: Carme Gomà)
Fax: 34 973500060
Tel.: 34 973501212
e-mail: cgoma@borges.es

Grèce – Grecia - Greece

AGR UNION
Union of Agricultural Cooperatives
of Iraklion Crete Greece
Avenue 62 Martyron 146
71303 IRAKLION – CRETE
(Dir.: Ioannis Halkiadakis)
Tel: 30 2810378145
Fax: 30 2810361444
e-mail: exports@agrunion.gr

MINERVA SA EDIBLE OILS ENTERPRISES
165 Tatoiou & Odisseos Str.
144 52 METAMORPHOSSIS ATTIKIS
(Dir.: Zannia Vasiliki)
Tel.: 30 2262058611
Fax: 30 2262058618
e-mail: Vasiliki.Zannia@minerva.com.gr

CHEM SOLUTIONS Analytical Laboratories
Korfolona
73400 – Kisamou - Creta
Chania
(Dir.: Michalis Tampakopoulos)
Tel : 30 282 2031901
Email : mtampakopoulos@gmail.com

Italie - Italia - Italy

BIOCHEMIE LAB srl
Via Francesco Petrarca, 35 A/B
50041 CALENZANO (FI)
(Resp.: Simonetta Gallerini)

Tel: 39 055887541
Fax: 39 0558862700
e-mail: info@biochemielab.it

CARAPELLI FIRENZE, SPA
Via Benvenuto Cellini, 76
Località Sambuca
50028 TAVERNELLE VAL DI PESA (FI)

Tel: 39 558054405
Tel.: 39 055 8054405
Fax: 39 055 8054213
e-mail: info@carapellifirenze.it

NEOTRON S.p.A
Analytical and Technical Services
Stradello Aggazzotti 104
41126 MODENA
(Resp.: Marisa Bagatti)

Tel.: 39 059461711
Fax: 39 059461777
e-mail: quality@neotron.it

CHEMISERVICE, S.A.S.
Via Vecchia Ospedale, Str. Priv. n. 11
70043 MONOPOLI (Bari)
(Dir.: Giorgio Cardone)

Tel.: 39 080742777
Fax: 39 080748486
e-mail: info@chemiservice.it

LABORATORIO PH, S.r.l
Via Sangallo, 29 – Loc. Sambuca V.P.
50028 TAVARNELLE V.P. (Firenze)
(Dir.: Patrizio Nuti)

Tel.: 39 05580961
Fax: 39 0558071099
e-mail: p.nuti@phsrl.it - laborph@phsrl.it

Tunisie - Túnez - Tunisia

LABORATOIRE CHO
Route de Mahdia km. 10
3054 SFAX
(Resp.: Rebh Omri)

Tel : 216 74831522
E-mail: rebh.omri@cho.com.tn - cho@planet.tu

Laboratoire SGS Sfax
Route de Gabés, Km. 1,5
Rue Ibn Zaidoun (P.O. Box 589)
3018 SFAX
(Resp.: Mouna Kolsi)

Tel : 216 74241050
e-mail: mouna.kolsi@sgs.com

Turquie - Turquía – Turkey

AYTB Laboratuvar Hizmetleri A.Ş
Exchange of Aydın Province
Ata Mahallesi Denizli Karayolu Üzeri, No: 18 Borsa Sarayı
09010 AYDIN
(Resp.: Burcu Keser)

Tel: 90 2562115000
Fax: 90 2562110188
e-mail: burcu@aydin-gidalab.com - bilgi@aydin-gidalab.com

EKIZ YAG VE SABUN SANAYI A.S.
LABORATORY
Sehitler Caddesi 1508 Sok. No: 4
Alsancak 35230 - Izmir
(Resp.: Canan Tufan)

Tel: 90 2324885700
e-mail: canant@ekizyag.com - ekiz@ekizyag.com

S.S. TARIS ZEYTIN VE ZEYTINYAGI TARIM SATIS
KOOPERATIFLERI BIRLIGI
A.O.S.B. 10006/1 - Sokak. no. 10/A
35620 ÇIGLI - IZMIR
(Resp.: Meltem Zengin)

Tel.: 90 2323940223
Fax: 90 2323940237
e-mail: mzengin@tariszeitynyagi.com.tr
icillidag@tariszeitynyagi.com.tr
bilgi@tariszeitynyagi.com.tr

VERDE Yağ Besin Mad. San. Tic. A.Ş.
Karakuyu Mahallesi,
Torbali – İzmir
(Resp.: Okan Sümer)

Tel : 90 2328662810
E-mail: okan@olioverde.com.tr

ZEYTİN ISKELESİ
Turan Mah. Tastepe Mekii Yol 18 No 11
35900 TOSBI – Tire – İzmir
(Resp.: Ferhan Tuncel)

Tel : 90 2325135223
E-mail: ferhan.tuncel@zeytiniskelesi.com

USA:

Sovena USA, Inc.
LABORATORY
1 Olive Grove Street
13441 Rome – NY
(Resp.: Gabriel Estévez)

Tel: 1 3157977070
e-mail: gestevez@sovenausa.com
