



## AZEITE DE OLIVA

MAR 71000/090H

### Especificação

21/06/2024

### 1. OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do azeite de oliva para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

### 2. DEFINIÇÃO

Entende-se por azeite de oliva o produto obtido somente dos frutos da oliveira (*Olea europaea* L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções.

### 3. CLASSIFICAÇÃO

**3.1.** A classificação do azeite de oliva é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

**3.1.1.** Os requisitos de identidade são definidos pela matéria-prima e pelos processos de obtenção classificando o azeite em grupos.

**3.1.2.** Os requisitos de qualidade são definidos em função do percentual de acidez livre, índice de peróxidos e da extinção específica no ultravioleta, classificando o azeite em tipo.

**3.2.** Conforme as definições, o azeite será classificado por grupos de acordo com o processo de obtenção e por tipo de acordo com as características específicas.

#### **3.2.1. Classificação por grupo:**

a) Azeite de oliva virgem: produto obtido somente dos frutos da oliveira por processos mecânicos ou outros meios físicos, em condições térmicas, que não produzam alteração do azeite e que não tenha sido submetido a outros tratamentos além da lavagem, decantação, centrifugação e filtração;

b) Azeite de oliva: produto constituído pela mistura de azeite de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou com azeite de oliva extravirgem; e

c) Azeite de oliva refinado: produto proveniente de azeite de oliva do grupo azeite de oliva virgem, mediante técnicas de refino que não provoquem alteração glicerídica inicial.

#### **3.2.2. Classificação por tipo:**

a) Azeite de oliva extravirgem: é o azeite de oliva virgem com acidez livre (%) menor ou igual a 0,80 e demais parâmetros de qualidade estabelecidos para esta categoria.

b) Azeite de oliva único: é o azeite de oliva com acidez livre (%) menor ou igual a 1,0 e demais parâmetros de qualidade estabelecidos para esta categoria.

**3.3.** O azeite de oliva, para fornecimento na Marinha, terá a seguinte classificação:

a) Embalagem de 200 a 500mL:

. Grupo: Azeite de oliva virgem;

. Tipo: Extra virgem.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência

Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/90G/MAI/2023

Palavra-chave: Azeite de oliva

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

- b) Embalagem de 200 a 500mL:
  - . Grupo: Azeite de oliva;
  - . Tipo: Único.
- c) Embalagem em sachê 4 a 8ml:
  - . Grupo: Azeite de oliva virgem;
  - . Tipo: Extra virgem.
- d) Embalagem em sachê 4 a 8ml:
  - . Grupo: Azeite de oliva; e
  - . Tipo: Único.

#### 4. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Decreto-lei<br/>986/1969</b>             | Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Lei 8.078/1990</b>                       | Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Portaria 326/1997<br/>SVS/MS</b>         | Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.                             |
| <b>RDC 275/2002<br/>Anvisa/MS</b>           | Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002. |
| <b>Portaria 248/2008<br/>Inmetro/MDIC</b>   | Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que Estabelece os Critérios para Verificação do Conteúdo Líquido de Produtos Pré-medidos com Conteúdo Nominal Igual, Comercializados nas Grandezas de Massa e Volume. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 17/07/2008.                    |
| <b>Instituto Adolfo<br/>Lutz IAL - 2008</b> | Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.                                                                                                                                          |
| <b>IN 01/2012<br/>MAPA</b>                  | Estabelece 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. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 01/02/2012.                                              |



|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Portaria 350/2012<br/>Inmetro</b> | Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.                                                                                                                                                     |
| <b>IN 19/2012<br/>MAPA</b>           | Altera 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. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 31/07/2012.                                             |
| <b>IN 24/2018<br/>MAPA</b>           | Altera o Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva, na forma da presente Instrução Normativa 1/2012 e os Limites de Tolerância Constantes dos seus Anexos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 26/06/2018.           |
| <b>RDC 429/2020<br/>Anvisa/MS</b>    | Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.                                                                                                                     |
| <b>Portaria 249/2021<br/>Inmetro</b> | Dispõe sobre Indicação Quantitativa - Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. Portaria Inmetro, publicada no D.O.U. de 14/06/2021. |
| <b>RDC 623/2022<br/>Anvisa/MS</b>    | Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.                                        |
| <b>IN 160/2022<br/>Anvisa/MS</b>     | Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.                                                                                                                   |
| <b>RDC 727/2022<br/>Anvisa/MS</b>    | Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.                                                                                                                                 |

## 5. CONDIÇÕES GERAIS

**5.1.** O azeite de oliva deverá ser obtido a partir de matéria-prima em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas a sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de tecnologia de fabricação inadequada.

**5.2.** O azeite de oliva, a critério da Marinha do Brasil, na ocasião de cada aquisição, deverá estar embalado em:

a) latas de folha de flandres ou em recipientes de vidro escuro, contendo de 200 a 500mL líquidos do produto, acondicionados e protegidos adequadamente; e

b) sachês de 4 a 8ml, acondicionados e protegidos adequadamente.

**5.2.1.** O azeite de oliva terá seu conteúdo líquido efetivo avaliado de acordo com as normas do Inmetro.

**5.2.2.** O azeite de oliva tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se aproximadamente por 18 meses, quando armazenado em local seco, fresco e ventilado.



**5.2.3.** Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil na data da entrega (nota fiscal).

**5.3.** Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação, obedecendo os seguintes critérios:

- a) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto entregue;
- b) Os certificados/laudos de análises e ensaios apresentados não poderão ter data maior que 12 meses; e
- c) Os certificados/laudos e ensaios deverão ser emitidos por órgãos oficiais.

**5.4.** Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

**5.5.** Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização. Em caso de produto importado, ele deverá vir descrito em português.

**5.6.** A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- a) denominação de venda;
- b) identificação do lote;
- c) data de envasilhamento e data de validade ou data de fabricação e prazo de validade ou data de validade;
- d) identificação da origem (CNPJ ou CPF, endereço do estabelecimento ou do responsável pelo produto);
- e) nome ou razão social e endereço do importador;
- f) conteúdo líquido do produto; e
- g) ingredientes.

Em caso de produto importado, ele deverá vir descrito em português.

## **6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS**

### **6.1. Características físico-químicas:**

#### **6.1.1 Análise de requisitos de qualidade:**

|                                 | <b>Azeite de oliva</b> | <b>Azeite de oliva extra virgem</b> |
|---------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| a) acidez livre (%)             | menor ou igual a 1,00  | menor ou igual a 0,80               |
| b) índice de peróxidos (mEq/Kg) | menor ou igual a 15,0  | menor ou igual a 20,0               |

Fonte: IN 1/2012 anexo I.

#### **6.1.2. Extinção específica no ultravioleta:**

|            | <b>Azeite de oliva</b> | <b>Azeite de oliva extra virgem</b> |
|------------|------------------------|-------------------------------------|
| a) 270nm   | menor ou igual a 0,90  | menor ou igual a 0,22               |
| b) Delta K | menor ou igual a 0,15  | menor ou igual a 0,01               |



|          |               |                       |
|----------|---------------|-----------------------|
| c) 232nm | não se aplica | menor ou igual a 2,50 |
|----------|---------------|-----------------------|

Fonte: IN 1/2012 anexo I.

### 6.1.3. Outras análises físico-químicas:

|                                       | Azeite de oliva      | Azeite de oliva extra virgem |
|---------------------------------------|----------------------|------------------------------|
| a) índice de refração (Raia D a 20°C) | 1,4677 a 1,4705      |                              |
| b) índice de saponificação (mg KOH/g) | 184 a 196            |                              |
| c) umidade e material volátil (%)     | menor ou igual a 0,1 | menor ou igual a 0,2         |
| d) material insaponificável (g/kg)    | menor ou igual a 15  |                              |
| e) índice de iodo (WIJS)              | 75 a 94              |                              |
| f) impurezas insolúveis ( p/p)        | máx. 0,05%           | máx. 0,1%                    |

Fonte: IN 1/2012 anexo IV.

### 6.2. Características sensoriais:

- a) sabor ..... característico;
- b) cor ..... amarela clara a esverdeada; e
- c) odor ..... característico.

## 7. INSPEÇÃO

**7.1.** Reserva-se à Marinha o direito de proceder à inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

**7.2.** Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

**7.3.** O azeite de oliva poderá ser submetido a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

## 8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do azeite de oliva com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam às exigências e rejeitado em caso contrário.

