



Serviço Público Federal

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR
INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA – INMETRO

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PRODUTOS

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

*Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade - Diviq
Diretoria de Avaliação da Conformidade - Dconf
Inmetro*

Dezembro/2015

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	3
2. JUSTIFICATIVA.....	4
3. NORMAS E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA	5
4. LABORATÓRIO RESPONSÁVEL PELOS ENSAIOS	6
5. AMOSTRAS ANALISADAS.....	6
6. ENSAIOS REALIZADOS E RESULTADOS.....	7
6.1 Ensaio para determinação da composição em ácidos graxos	7
6.2 Ensaio para determinação da extinção específica	10
7. RESULTADO GERAL	11
8. POSICIONAMENTO DOS FABRICANTES	12
9. POSICIONAMENTO DA ASSOCIAÇÃO REPRESENTATIVA DO SETOR.....	18
10. POSICIONAMENTO DOS ÓRGÃOS REGULAMENTADORES	18
11. CONTATOS ÚTEIS.....	19
12. CONCLUSÕES.....	20

1. APRESENTAÇÃO

O Programa de Análise de Produtos, coordenado pela Diretoria de Avaliação da Conformidade do Inmetro, tem como objetivos principais:

- a) Informar o consumidor brasileiro sobre a adequação de produtos e serviços aos critérios estabelecidos em normas e regulamentos técnicos, contribuindo para que ele faça escolhas melhor fundamentadas em suas decisões de compra ao levar em consideração outros atributos além do preço e, por consequência, torná-lo parte integrante do processo de melhoria da indústria nacional;
- b) Fornecer subsídios que contribuam para a inovação e o aumento da competitividade da indústria nacional;
- c) Prover informações qualificadas ao comércio sobre o cumprimento de requisitos técnicos por produtos e serviços oferecidos ao consumidor;
- d) Apresentar dados à Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT que contribuam para a elaboração e aperfeiçoamento de normas técnicas;
- e) Fornecer informações às autoridades regulamentadoras federais que auxiliem a elaboração e aperfeiçoamento de regulamentos técnicos e a realização de ações de vigilância de mercado;
- f) Mapear segmentos produtivos com a finalidade de avaliar a tendência da qualidade de produtos e serviços disponíveis no mercado nacional, de forma a subsidiar o Inmetro nas suas decisões voltadas à regulamentação de produtos.

A seleção dos produtos e serviços analisados tem origem, principalmente, nas sugestões, reclamações e denúncias de consumidores que entraram em contato com a Ouvidoria do Inmetro¹, ou por meio do link “Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos²”, disponível na página do Instituto na internet.

Outras fontes são utilizadas, como demandas do setor produtivo, das entidades representativas dos consumidores e dos órgãos regulamentadores, além de notícias sobre acidentes de consumo encontradas em páginas da imprensa dedicadas à proteção do consumidor ou dos registros feitos por meio do link “Acidentes de Consumo: Relate seu caso”³ disponibilizado no sítio do Inmetro.

Deve ser destacado que as análises conduzidas pelo Programa não têm caráter de fiscalização, e que esses ensaios não se destinam à aprovação de produtos ou serviços. O fato de um produto ou serviço analisado estar ou não de acordo com as especificações contidas em regulamentos e normas técnicas indica uma tendência em termos de conformidade. Sendo assim, as análises têm caráter pontual, ou seja, são uma “fotografia” da realidade, pois retratam a situação naquele período em que as mesmas são conduzidas.

Ao longo de sua atuação, o Programa de Análise de Produtos estimulou a adoção de diversas medidas de melhoria por diferentes segmentos da sociedade. Como exemplos, podem ser citadas a

¹ Ouvidoria do Inmetro: 0800-285-1818; ouvidoria@inmetro.gov.br

² Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>

³ Acidentes de Consumo: Relate seu caso: http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente_consumo.asp

criação e revisão de normas e regulamentos técnicos, programas da qualidade implementados pelo setor produtivo analisado, ações de fiscalização das autoridades regulamentadoras e a criação, por parte do Inmetro, de regulamentos técnicos e programas de avaliação da conformidade.

2. JUSTIFICATIVA

A oliveira (*Olea europaea* L) é uma árvore de porte médio, que raramente ultrapassa os seis metros de altura. Tem folha persistente, um tronco contorcido de casca grossa e ramos relativamente delgados. Os frutos são constituídos por um caroço, que contém a semente, e por uma camada externa carnuda. Esse fruto tem um alto teor de óleo, o qual é extraído, obtendo-se a partir dele, o azeite.⁴

O azeite está disponível numa grande variedade de qualidades que refletem o grau a que a azeitona foi processada. Quando ocorre a deterioração das azeitonas no campo ou devido ao processo de extração inadequado, os azeites adquirem sabores e odores indesejáveis, que ocasionam perdas significativas de qualidade do produto final.⁵

Nos últimos vinte anos, tem-se assistido a um aumento significativo no consumo de azeite no Brasil e no mundo. Este aumento vem sendo impulsionado pela crescente valorização do consumo de alimentos saudáveis e pela mudança no comportamento dos consumidores, que estão cada vez mais exigentes e atentos às características dos produtos, buscando itens de melhor qualidade.

Os maiores produtores de azeite são Espanha, Itália, Grécia e Portugal. O Brasil, até outubro de 2015, importou 60% do volume total de azeite de Portugal, seguido da Espanha e da Argentina, conforme pode ser observado na Tabela 1.

Tabela 1 - Importação de Azeite de Oliva no Brasil			
	QUANT		VALOR
PAÍS	kg	%	US\$
PORTUGAL	29.727.989	60,1%	149.371.830
ESPAÑA	10.317.815	20,9%	47.323.586
ARGENTINA	3.681.409	7,4%	14.748.810
ITALIA	3.181.296	6,4%	15.318.183
CHILE	1.783.394	3,6%	8.991.288
GRÉCIA	297.440	0,6%	1.656.988
TUNISIA	281.835	0,57%	958.067
TURQUIA	105.488	0,21%	484.306
PERU	20.790	0,0%	58.391
OUTROS	38.349	0,1%	214.951
TOTAL	49.435.805	100,0%	239.126.400

Fonte: Associação Brasileira de Produtores, Importadores e Comerciantes de Azeite de Oliveira – OLIVA.

⁴ Fonte: http://www.insumos.com.br/aditivos_e_ingredientes/materias/278.pdf

⁵ Jorge, Zaida Luiza Camacho - Análise sensorial, consumo e qualidade de azeites de oliva extra virgem – 2013.

O mercado de azeite no Brasil apresentou um crescimento de 5% (cinco por cento) em volume de janeiro a outubro de 2015, quando comparado ao mesmo período de 2014. A importação brasileira de azeite de oliva em 2014 foi de 73 mil toneladas, correspondendo a mais de 350 milhões de dólares.

O azeite de oliva extravirgem representa 80% (oitenta por cento) do volume desse mercado, enquanto os outros 20% (vinte por cento) são do azeite de oliva tipo puro. De acordo com a Associação Brasileira de Produtores, Importadores e Comerciantes de Azeite de Oliveira – OLIVA, a tendência de crescimento aponta para um mercado quase 100% (cem por cento) de produtos extravirgem nos próximos anos.

A expansão do comércio do azeite é acompanhada de sucessivas descobertas dos seus benefícios à saúde. Dentre os óleos vegetais comestíveis comercializados mundialmente, o azeite de oliva é um dos mais importantes e mais utilizados. É a gordura indicada para o consumo humano, tanto cru como em refogados e frituras, devido à predominância dos ácidos graxos monoinsaturados, à presença das vitaminas E e A, e aos antioxidantes, que protegem a saúde humana.

A produção de azeite de oliva extravirgem é limitada em relação a outros óleos vegetais comestíveis, apresentando elevado valor de mercado e sendo, por isso, alvo constante de adulteração. A adulteração mais comum é a adição de outros óleos vegetais de menor valor comercial. Tom Mueller, em seu livro *Extra Virginity: The Sublime and Scandalous World of Olive Oil*, compara o lucro da adulteração do azeite ao tráfico de cocaína, só que sem riscos.⁶

Diante do exposto, o Inmetro considerou pertinente realizar uma análise em amostras de diversas marcas de azeite extravirgem para avaliar se há adulteração nos azeites comercializados no mercado brasileiro. Este relatório apresenta as principais etapas da análise, a descrição dos ensaios, os resultados e a conclusão do Inmetro sobre o assunto.

3. NORMAS E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- RDC nº. 270, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento técnico para óleos vegetais e gorduras Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa;
- *Codex Stan 33 -1981 - Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils* - Adotado em 1981. *Revision: 1989, 2003, 2009, 2013 e 2015;*
- Instrução Normativa nº 1, de 30 de Janeiro 2012 - Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;
- Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Ministério da Justiça (Código de Proteção e Defesa do Consumidor).

⁶ The New Yorker – Disponível em: < <http://www.newyorker.com/books/page-turner/olive-oils-dark-side>> - Acesso em nov/2015.

4. LABORATÓRIO RESPONSÁVEL PELOS ENSAIOS

O Inmetro selecionou, para a realização dos ensaios em amostras de azeites compradas no mercado, o Laboratório do CCQA – Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos do Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, localizado em Campinas/SP.

O ITAL é uma Instituição de pesquisa e desenvolvimento vinculado à Agência Paulista dos Agronegócios (APTA) e à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, que trabalha com inovação, assistência tecnológica e difusão do conhecimento técnico-científico e tradicionalmente realiza análises físico-químicas, sendo considerada uma unidade de referência na área de alimentos.

5. AMOSTRAS ANALISADAS

A seleção das marcas analisadas foi realizada com base em denúncias de adulteração. Dessa forma, para essa análise não foi feita uma pesquisa de mercado, já que o foco eram as marcas de azeite de oliva extravirgem possivelmente adulteradas. Além dessas, foram incluídas outras marcas, a fim de tornar a amostragem representativa.

A Tabela 2 relaciona as marcas e importadores que tiveram amostras de seus produtos analisadas.

Tabela 2 – Marcas de Azeite Extravirgem Analisadas				
Marca	Importador	Conteúdo líquido (ml)	Preço (R\$)	Origem
A	A	500	19,98	Espanha
B	B	500	23,00	Itália
C	C	500	19,75	Portugal
D	D	500	12,60	Chile
E	E	500	15,58	Portugal
F	F	500	9,99	Itália
G	G	500	7,98	Espanha
H	H	500	12,00	Portugal
I	I	500	16,83	Chile
J	J	500	12,00	Portugal

6. ENSAIOS REALIZADOS E RESULTADOS

6.1 Ensaio para determinação da composição em ácidos graxos

Este ensaio determina a composição em ácidos graxos dos azeites, auxiliando no estudo de fraudes e na avaliação do conteúdo nutricional de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal.

A composição em ácidos graxos é como a identidade do óleo. Cada óleo tem uma composição característica. No caso do azeite, sua principal característica é sua composição em ácido oleico e isso deve ser demonstrado no ensaio de determinação em ácidos graxos.

Para o azeite extravirgem a composição em ácidos graxos deve atender aos limites definidos na Tabela 3.

Tabela 3 – Limite de Ácidos Graxos – Azeite extravirgem	
Ácidos Graxos	Limites de Ácidos Graxos (%)
C 14:0 - mirístico	Menor ou igual a 0,05
C 16:0 - palmítico	7,50 a 20,0
C 16:1 ômega 7 - palmitoleico	0,3 a 3,5
C 17:0 - margárico	Menor ou igual a 0,3
C 17:1 – cis-10-heptadecanoico	Menor ou igual a 0,3
C 18:0 - esteárico	0,5 a 5,0
C 18:1 ômega 9 - oleico	55,0 a 83,0
C 18:2 – ômega 6 - linoleico	3,5 a 21,0
C 18:3 – ômega 3 α – alfa linolênico	Menor ou igual a 1,0
C 20:0 – araquídico	Menor ou igual a 0,6
C 20:1 ômega 11 cis-11-eicosenoico	Menor ou igual a 0,4
C 22:0 - behênico	Menor ou igual a 0,2
C 24:0 - lignocérico	Menor ou igual a 0,2

A Tabela 4 apresenta o resultado obtido no ensaio da composição em ácidos graxos para as amostras das marcas analisadas.

Tabela 4 – Resultado da análise da composição em ácidos graxos – Azeite extravirgem

Marca	mirístico	palmítico	ômega 7	margárico	cis- 10-heptadecanoico	esteárico	ômega 9	ômega 6	ômega 3	araquídico	ômega 11	behênico	lignocérico
A	----	12,02	1,07	0,11	0,19	2,66	75,15	6,84	0,63	0,42	0,29	0,13	---
B	-----	11,17	0,87	----	0,08	2,76	75,48	7,70	0,65	0,41	0,33	0,11	----
C	-----	10,09	0,59	-----	0,09	2,29	77,34	7,25	0,76	0,36	0,31	0,11	----
D	-----	12,05	0,79	0,14	0,27	2,17	75,29	7,43	0,59	0,42	0,31	0,14	----
E	-----	11,86	0,96	0,13	0,22	2,86	71,53	10,36	0,72	0,42	0,29	0,12	----
F	-----	14,62	1,50	----	0,10	2,52	67,35	12,06	0,66	0,44	0,25	0,14	----
G	0,07	11,28	0,28	----	0,09	4,09	32,00	45,15	5,30	0,42	0,07	0,43	0,16
								Trans 0,19	Trans 0,34				
H	----	12,04	0,57	----	----	3,68	41,00	36,92	4,40	0,41	0,19	0,32	0,12
								Trans 0,11	Trans 0,09				
I	----	12,52	0,79	0,14	0,28	2,06	73,16	9,27	0,55	0,40	0,29	0,14	----
J	----	11,41	0,26	0,09	----	3,99	31,87	45,11	4,61	0,46	0,21	0,47	0,18
								Trans 0,51	Trans 0,73				

Resultado: Das 10 amostras analisadas, 3 foram consideradas Não Conformes quanto a composição em ácidos graxos. São elas: Porto Valência, Quinta d' Aldeia e Tradição.

6.2 Ensaio para determinação da extinção específica

O ensaio de extinção específica mede a absorção da radiação na região do ultravioleta nos comprimentos de onda de 232 nm (duzentos e trinta e dois nanômetros) e 270 nm (duzentos e setenta nanômetros). A Tabela 5 apresenta os limites de extinção específica nos diferentes comprimentos de onda.

Este ensaio pode fornecer informações sobre a qualidade de um óleo, seu estado de conservação e alterações causadas pelo processamento. Em alguns casos particulares, azeites de oliva extravirgem alterados podem exibir características espectrais próximas dos óleos refinados.

Tabela 5 – Extinção Específica no ultravioleta	
Limites	
232 nm	Menor ou igual a 2,50
270 nm	Menor ou igual a 0,22
Delta K	Menor ou igual a 0,01

A Tabela 6 apresenta os resultados para extinção específica na região do ultravioleta para cada marca analisada.

Tabela 6 – Extinção Específica no UV			
Marca	232 nm	270 nm	delta K
A	2,19	0,21	0,01
B	2,01	0,21	Não detectado
C	2,15	0,19	Não detectado
D	1,90	0,12	Não detectado
E	1,88	0,12	Não detectado
F	2,69	0,14	Não detectado
G	4,12	0,56	Não detectado
H	2,84	1,20	0,14
I	1,80	0,11	Não detectado
J	4,24	1,95	0,22

Resultado: Das 10 marcas analisadas, 4 foram consideradas Não Conformes no ensaio de extinção específica: São elas: F, G, H e J.

7. RESULTADO GERAL

A Tabela 7 apresenta o Resultado Geral da análise realizada em azeites.

Tabela 7 – Resultado Geral – Azeite extravirgem				
Marca	Importador	Composição em ácidos graxos	Extinção Específica	Resultado Geral
A	A	Conforme	Conforme	Conforme
B	B	Conforme	Conforme	Conforme
C	C	Conforme	Conforme	Conforme
D	D	Conforme	Conforme	Conforme
E	E	Conforme	Conforme	Conforme
F	F	Conforme	Não Conforme	Não Conforme
G	G	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
H	H	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
I	I	Conforme	Conforme	Conforme
J	J	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme

Resultado Geral: Das 10 marcas analisadas, 4 foram consideradas Não Conformes: São elas: F, G, H e J.

8. POSICIONAMENTO DOS FABRICANTES/IMPORTADORES

Após a conclusão dos ensaios, o Inmetro enviou cópia dos relatórios de ensaios para os importadores que tiveram amostras de seus produtos analisadas, sendo concedido um prazo para que se manifestassem a respeito dos seus respectivos resultados.

A seguir, são relacionados os fabricantes que se manifestaram formalmente, por e-mail ou carta enviados ao Inmetro e trechos de seus respectivos posicionamentos:

- **A (Importador - A)**

Sem posicionamento

- **B (Importador - B)**

Sem posicionamento

- **C (Importador - C)**

Sem posicionamento

- **D (Importador –D)**

Sem posicionamento

- **E (Importador - E)**

Vimos respeitosamente agradecer e parabenizar o INMETRO pela realização de mais um Programa de Análise de Produtos e nos colocar a inteira disposição para fornecer informações que possam contribuir com próximas análises de produtos e o consumidor brasileiro.

- **F (Importador - F)**

Sem posicionamento

- **G (Importador - G)**

Conforme relatado no ensaio RE-CQ 03.3355/15, foi realizada análise da qualidade do produto acima citado, tendo como base o lote ZA08GQ3, com fabricação em 08/07/2015 e validade até 08/07/2018, onde se constatou que as amostras analisadas não se enquadrariam nos parâmetros estabelecidos no Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva.

Desta forma, tendo em vista a suspeita de irregularidades no referido produto, a empresa, de forma preventiva, imediatamente recolheu todo o referido lote do mercado, e também enviou diversas amostras para o mesmo laboratório (ITAL), no intuito de que seja realizada a contraprova, possibilitando assim a verificação idônea e pela própria empresa da suposta irregularidade, uma vez que a mesma é quem fez a coleta do material enviado para o laboratório.

Devemos deixar claro que temos certeza que o produto não possui nenhuma irregularidade, e que o suposto não enquadramento ocorreu por falha na coleta do produto, ou então por algum problema

específico do referido lote/amostra, motivo pelo qual foram enviadas diversas amostras para o mesmo laboratório, no intuito de que os ensaios sejam repetidos, tanto em produtos do mesmo lote como de outros, possibilitando assim comprovar a qualidade e integridade do produto.

Ante o exposto, requer que este ilustríssimo órgão aguarde o retorno dos referidos testes (previsão é para o dia 22/12/2015), para adotar as medidas cabíveis. Devemos deixar claro que os consumidores não irão sofrer nenhum prejuízo, posto que o lote em questão foi integralmente retirado do mercado, por cautela e precaução da empresa, não havendo assim possibilidade do mesmo ser comercializado.

Resposta Inmetro:

Em resposta ao posicionamento, enviado em 27 de novembro, a respeito dos resultados da análise realizada pelo Inmetro em amostra de azeite extravirgem da marca G, importado pela empresa G, prestamos os esclarecimentos a seguir.

O objetivo do Programa de Análise de Produtos é induzir a melhoria dos produtos e da competitividade da indústria nacional por meio do atendimento a normas e/ou regulamentos técnicos aplicáveis a produtos e serviços disponíveis no mercado.

Ressalta-se a atitude da empresa em recolher o lote do mercado, o que está de acordo com os objetivos do Programa de Análise de Produtos.

Quanto a solicitação para que o Inmetro aguarde os resultados de uma nova análise, informamos que o resultado encontrado refere-se exclusivamente à amostra analisada e que o laboratório responsável pela análise tradicionalmente realiza análises físico-químicas, sendo considerada uma unidade de referência na área de alimentos.

Diante do exposto, informamos que o resultado que constará do relatório final do Inmetro relativo à análise de Azeite Extravirgem G é o de “Não Conformidade” para as amostras ensaiadas.

▪ **H (Importador - H)**

....

H é uma empresa privada, importadora e distribuidora de gêneros alimentícios importados e nacionais.

3. A empresa, ora peticionante, foi notificada para que apresentasse resposta concernente ao ofício circular nº 10/Dconf/Diviq, Inmetro/SITAD/Número do protocolo 52600.047550/2015 que supostamente caracterizou o lote 15415 do Azeite de Oliva Extra Virgem da marca H como produto desclassificado por disparidades nos anexos I e III da instrução normativa MAPA 01 de 30/01/2012, no que tange aos ácidos graxos.

4. A parte autora notificou a presente peticionante para que a mesma apresentasse resposta, concernente ao relatório de ensaio nº RE-CQ 03.3356/15, proposta CCQA nº 3.978/15-1, realizado no dia 16/11/2015.

5. Ocorre que a narrativa dos fatos não decorre a realidade, conforme será demonstrado a seguir.

II - DO MÉRITO

DA IMPUGNAÇÃO E DA RESPOSTA

6. Desde já o presente peticionante impugna o laudo de análise proposta CCQA nº 3.978/15-1, realizado no dia 16/11/2015, posto que o peticionante possui laudos emitidos pela UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UFRJ) e MIGASA, que avaliaram o produto da presente peticionante como sendo Azeite de Oliva Extra Virgem, conforme o laudos que seguem em anexo.

7. Ademais, cabe aqui informar que o laudo apresentado pelo INMETRO/RJ foi emitido em 16/11/2015, data esta idêntica a da realização do laudo da UFRJ quanto ao mesmo lote, razão pela qual os laudos denotando igual qualidade técnica e especificidades, não podem desconsiderar os laudos ora apresentados.

8. Nota-se que a natureza das análises, a encaminhada pelo ilustre órgão e a que o peticionante envia em anexo, é a mesma, tendo os laudos se atentados aos mesmos critérios.

9. Além de os laudos apresentados pelo peticionante atenderem a todas as especificações da ANVISA e do MAPA, os laudos também apontam que as amostras também são aprovadas pela União Européia (Comission Regulation – EU 61/2011) e pela International Olive Council (IOC – COIT.15/NC nº 3/Ver. 5-2010).

10. Ademais, não consta a informação de que as amostras foram mantidas na temperatura e ambiente adequados e corretos para a realização da perícia. O que pode alterar diretamente a química do produto.

11. A empresa em comento somente distribui azeite de oliva no mercado interno já envasado em latas, garrafas e pet. Não há qualquer alteração físico-química nos produtos.

12. Todos os azeites possuem boletim de análises realizadas por Laboratórios reconhecidos e em laboratórios certificados pela União Europeia, por Portugal e pelo MAPA, respeitando a legislação vigente no Brasil, conforme laudos anexos, ao contrário do laboratório em que a amostra foi encaminhada, ITAL, que de acordo com a lista de cadastro fornecida pelo MAPA, o referido laboratório não está cadastrado, conforme listagem anexa.

13. Igualmente, cabe esclarecer que o Azeite de Oliva Extra Virgem H é somente importado e distribuído pela empresa H, diretamente de empresas sérias e idôneas reconhecidas internacionalmente pela sua excelência, sendo comercializado nas principais redes de supermercados e lojas do País, ocupando lugar de destaque no mercado, notadamente em diversos grupos varejistas.

14. Os laudos físico-químicos de empresa de reputação idônea, sendo ela UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, conhecida mundialmente e que avaliou os produtos da presente peticionante não podem ser desconsiderados, até mesmo porque foi realizado na mesma data do laudo apresentado pelo INMETRO, o que causa certa estranheza.

15. Consoante a empresa, ora notificada, esta realiza apenas o envasamento dos azeites em latas e envasamento em garrafas de vidro e pet, na unidade fabril, denotando-se, ainda, que têm por objeto social: envasamento, distribuição e comércio atacadista de azeites. Inexistindo qualquer processo que altere a composição físico-química do azeite importado, bastando para tal uma simples visita a sede da peticionante para confirmação de tal fato, podendo inclusive converter o presente feito em diligência para tal.

16. Ademais, os lotes dos produtos, além da inspeção da ANVISA e das Vigilâncias Municipal e Estadual, são submetidos a testes técnicos científicos que apontam tanto a excelência do produto, quanto à conformidade à legislação sanitária.

17. Cabe salientar, que o azeite importado pela empresa H sempre foi e é submetido a criteriosas análises, em todo o seu processo, veja-se: inicia-se antes da importação, por laboratórios contratados pela fabricante na Europa, posteriormente, no desembarço aduaneiro, onde obrigatoriamente, é analisado pela AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA, e, finalmente, por laboratórios nacionais no mercado interno, onde sua qualidade é rastreada desde a extração in natura até a distribuição nas gôndolas do supermercado.

18. Sendo constatado que até o presente momento a empresa notificada não recebeu qualquer reclamação por parte do consumidor final do produto quanto à sua qualidade.

19. Nesse sentido, impugna o laudo apresentado por haver prova existente em sentido contrário ao apontado no mesmo, conforme os dois laudos apresentados pelo peticionante, um deles inclusive realizado na mesma data que o laudo apresentado pelo INMETRO, e ainda assim não merece prosperar a pretensão da presente ÓRGÃO notificante sem que seja realizada a perícia de contraprova com a presente de um preposto/representante da peticionante.

IV- CONCLUSÃO

20. Ante o exposto, requer a peticionante:

A. A impugnação ao relatório de ensaio nº RE-CQ 03.3356/15, proposta CCQA nº 3.978/15-1, realizado no dia 16/11/2015 por não condizer com as informações constantes nos laudos ora apresentados pelo presente e por não ter sido realizado por laboratório credenciado ao MAPA e inclusive por não ter sido realizada perícia de contraprova.

B. Que, ao final, seja reconhecido que o lote em comento atende aos requisitos estabelecidos nos anexos I e III da IN nº 01/12, MAPA.

21. Requer que sejam admitidas todas as provas existentes em direito, em especial as de caráter documental.

Resposta Inmetro:

Em resposta ao posicionamento, enviado em 27 de novembro, a respeito dos resultados da análise realizada pelo Inmetro em amostra de azeite extravirgem da marca H, importado pela empresa H, prestamos os esclarecimentos a seguir.

O objetivo do Programa de Análise de Produtos é induzir a melhoria dos produtos e da competitividade da indústria nacional por meio do atendimento a normas e/ou regulamentos técnicos aplicáveis a produtos e serviços disponíveis no mercado.

Destacamos que o Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos do Instituto de Tecnologia de Alimentos, laboratório responsável pela realização dos ensaios em amostras de azeite extravirgem, possui reconhecida competência técnica para realizar as análises físico-químicas, sendo considerada uma unidade de referência na área de alimentos. Assim, não há como prosperar a alegação de que a Sales possui laudo favorável de outro laboratório. Adicionalmente cabe ressaltar que os laudos apresentados não descrevem a metodologia utilizada para obtenção dos valores encontrados.

Ressalta-se que os resultados encontrados para extinção específica e teor de ácidos graxos demonstram claramente que a amostra analisada do azeite H não pode ser considerado como extravirgem.

Diante do exposto, informamos que o resultado que constará do relatório final do Inmetro relativo à análise de Azeite Extravirgem H é o de “Não Conformidade” para as amostras ensaiadas.

▪ ***H (Importador - H) – 2º posicionamento***

Sirvo-me do presente para informar que já providenciamos os acertos cabíveis junto aos nossos fornecedores, no referido lote em comento, tendo em vista que apenas realizamos o envase do azeite sem nenhuma transformação no produto.

Resposta Inmetro

Ressalta-se a atitude da empresa em providenciar os acertos junto aos fornecedores, o que está de acordo com os objetivos do Programa de Análise de Produtos.

Quanto à responsabilidade do fornecedor, o art. 12 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor estabelece que: "O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos."

Assim, a empresa H é responsável pelo produto que colocou no mercado de consumo.

▪ ***I (Importador - I)***

Sem posicionamento

▪ ***J (Importador - J)***

A empresa J, tem como atividade principal a exploração do ramo de indústria, comércio, importação e exportação de azeites extravirgens, a qual leva a marca “J”.

O “azeite J”, desde sempre, submete-se à criteriosas análises, em todo o seu processo fabril, inicia-se antes da importação, por laboratórios contratados pela fabricante, posteriormente, no desembarço do aduaneiro, obrigatoriamente, é analisado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e, finalmente, por laboratório nacionais no mercado interno, ora contratados pela empresa, ora contratados por seus clientes; enfim, sua qualidade é rastreada desde a extração in natura até a distribuição em estabelecimentos comerciais.

Por força da Instrução Normativa do MAPA nº 1, de 30 de janeiro de 2012, para o azeite de oliva atingir a classificação de extravirgem, a acidez, deve enquadrar-se entre os limites de 0,0 a 0,8. Dessa forma, devidamente enquadrado na classificação de extravirgem encontra-se o “Azeite J”, que possui

uma acidez de 0,350, largamente comprovada pelo laudo anexo. Laudo este, destaco, refere-se ao lote R.07/2015 e embora fabricado no mesmo período da amostra submetida à análise por Vossa Senhoria, julho de 2015, não se verifica qualquer alteração na composição do produto.

Quanto ao envasamento do “Azeite J” todo o processo e seus funcionários observam o “Manual de Boas Práticas” da empresa arquivado na sede social, que comprova o treinamento dos colaboradores realizado pelo Engenheiro Responsável (Eng.º. Danillo César de Oliveira) e a observância de procedimentos operacionais que zelam pela qualidade do azeite envasado – “Azeite J”.

A empresa sempre atendeu todos os requisitos exigidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA para poder classificar o “Azeite J” como extravirgens, como comprova os laudos recentes, ora anexados.

Cumpra ressaltar que os desvios das substâncias que teriam sido constatados na amostra colhida, quais sejam: extinção específica (232nm, 270nm e delta K) e composição em ácidos graxos possuem relação direta com cuidados de armazenamento e transporte dos produtos, os quais estão, expressamente, estampados no rótulo do azeite: Conservar em local fresco e ao abrigo da luz.

Por outro lado, uma vez não respeitadas as condições mínimas desses cuidados o produto sofre drástica degradação e conseqüentemente perde suas especificações padrões de qualidade. Melhor elucidando, quando o produto é exposto à luz por 12 (doze) horas por um período de 3 (três) meses ou armazenados em locais sem controle de temperatura (temperatura ambiente), ou ainda submetido a variações de pressão, ocorre a degradação do azeite de oliva tipo extra virgem, alterando-se as suas características específicas que o delimitam como tal devido à foto-oxidação, com deterioração significativa nos compostos a-tocoferol, clorofila e significativa alteração da cor.

Da mesma forma, a auto oxidação altera os parâmetros de ácidos graxos, causando também o aumento dos valores de extinção específica K232nm, extinção específica K270nm e índice de refração, exatamente, como teria ocorrido in casu.

Conforme relatório e laudo enviados por Vossa Senhoria, não há informações suficientes da amostra colhida ou do procedimento de amostragem, porém, importante esclarecer que se obtida em estabelecimento comercial sem qualquer vinculação com a empresa produtora do Azeite, não se sabe quando eles foram adquiridos, como foram armazenados, se a amostragem foi retirada da gôndola, se as amostras foram estocadas a temperatura ambiente e se foram mantidas ao abrigo da luz, condições imprescindíveis para se manter a qualidade do produto.

Ou seja, a partir do momento que o azeite, em sua excelência, sai da esfera de produção e distribuição e é adquirido por um estabelecimento comercial, a empresa originária não mais exerce sua atividade de cautela e fiscalização sobre o mesmo, sendo a primeira, a partir de então, responsável pelo zelo do produto, o que nem sempre ocorre.

Conclui-se, portanto, que o laudo de análise não pode comprovar a irregularidade do Azeite, sendo que vários fatores podem alterar as frágeis e peculiares características do azeite extravirgem, devendo ser a mesma anulada ou, no mínimo, ser realizada contraprova em amostra íntegra fornecida pela empresa, tudo em razão de o “Azeite J” atender todos os requisitos exigidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA, como resta comprovado nos demais laudos mensais deste ano.

Resposta Inmetro:

Em resposta ao posicionamento, enviado em 26 de novembro, a respeito dos resultados da análise realizada pelo Inmetro em amostra de azeite extravirgem da marca J, importado pela empresa J, prestamos os esclarecimentos a seguir.

O objetivo do Programa de Análise de Produtos é induzir a melhoria dos produtos e da competitividade da indústria nacional por meio do atendimento a normas e/ou regulamentos técnicos aplicáveis a produtos e serviços disponíveis no mercado.

O resultado dos ensaios considerou que a amostra da marca J encontrava-se não conforme com os requisitos do regulamento técnico, pois os resultados dos ensaios de composição em ácidos graxos e extinção específica encontravam-se fora dos limites permitidos.

Quanto ao argumento de que os desvios encontrados ocorreram porque não foram respeitadas as condições de armazenamento e transporte, informamos que o Inmetro tomou todos os cuidados necessários de modo a conferir o necessário valor a análise. Cabe ressaltar que os resultados encontrados para extinção específica e teor de ácidos graxos demonstram claramente que o azeite não pode ser considerado como extravirgem.

Diante do exposto, informamos que o resultado que constará do relatório final do Inmetro relativo à análise de Azeite Extravirgem J é o de “Não Conformidade” para as amostras ensaiadas.

9. POSICIONAMENTO DA ASSOCIAÇÃO REPRESENTATIVA DO SETOR

- Associação Brasileira de Produtores, Importadores e Comerciantes de Azeite de Oliveira – OLIVA.

Assim como esse renomado instituto federal, a OLIVA promove o monitoramento dos azeites comercializados no país visando preservar a autenticidade do mesmo, através do seu programa de controle da pureza dos azeites em exercício desde 2001.

Da mesma maneira, como constato em vossas análises, temos verificado diversos produtos irregulares no mercado e temos notificado as empresas responsáveis pelas marcas. Apesar disso, as empresas continuam realizando fraudes neste tipo de produto.

10. POSICIONAMENTO DOS ÓRGÃOS REGULAMENTADORES

- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

Em atenção à solicitação contida no Ofício nº716/Dconf/Diviq/Inmetro, de 07/12/2015, e após analisar os dados das Tabelas 1 e 2 enviadas como Anexo a esse citado ofício, vimos informar que as análises realizadas por esse órgão se encontram previstas na norma de classificação dos azeites, estabelecidas pela Instrução Normativa MAPA nº 1/2012, a qual aprovou o Padrão Oficial de Classificação do Azeite de Oliva e do Óleo de bagaço de Oliva.

Sobre esses dados verificamos que as marcas codificadas com as letras “F”, “G”, “H”, e “J” não podem ser classificadas como Azeite de Oliva Extravirgem, sendo que pelos limites de tolerância estabelecidos na IN MAPA nº1/2012 essas marcas são classificadas em:

Marca “F”: Fora de tipo

Marca “G”: Desclassificado

Marca “H”: Desclassificado

Marca “J”: Desclassificado

Aproveitando a oportunidade vimos informar que, sendo este Ministério o órgão responsável pela padronização e fiscalização da qualidade dos produtos vegetais padronizados e sendo o Azeite de Oliva um produto padronizado, em 2014 este Departamento deu início à verificação da qualidade do Azeite de Oliva comercializado no Brasil, onde, até a presente data 09 (nove) marcas foram consideradas como sendo **“Desclassificadas”** e 8 (oito) marcas como **“Fora de Tipo”**.

Os processos administrativos de apuração das infrações cometidas pelas empresas responsáveis pelas marcas acima citadas estão em andamento e tão logo tenham sido transitados/julgados este Ministério irá fazer a devida divulgação dos resultados à sociedade brasileira.

▪ **Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.**

A Gerência Geral de Alimentos (GGALI) teve ciência do Programa de Análise de Produtos desse Instituto por meio do Of. 669/2015/Dconf/Diviq, de 22/10/2015, onde constavam a metodologia de trabalho e os documentos de referência da legislação para as análises de azeites de oliva extravirgem.

Em 10/12/2015, recebemos por meio do Of. nº 717/2015/Dconf/Diviq, os resultados das análises de azeites de oliva extravirgem realizadas pelo Laboratório do Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos do Instituto de Tecnologia de Alimentos (CCQA/ITAL), que abrangeram ensaios físico-químicos referentes à absorção na região ultravioleta (extinção no comprimento de onda de $\lambda=232$ nm, $\lambda=270$ nm e na variação de Delta K), que avaliam a oxidação do produto e a qualidade do azeite de oliva, e de perfil cromatográfico dos ácidos graxos, que permite identificar as alterações de composição em relação ao padrão de identidade e qualidade (baseado no Codex Standard – STAN 33-1981 for Olive and Olive Pomace Oils).

Os ensaios realizados demonstraram não conformidades referentes à oxidação para marca F e referentes à oxidação e composição dos ácidos graxos para as marcas G, H e J, sugerindo fraude. Além disso, infringem a Resolução – RDC nº270, de 22/9/2005, que aprova o Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal.

No entanto, esclareço que os laudos de análise expedidos pelo ITAL não podem ser considerados pela Anvisa para fins de infração sanitária e adoção de sanções. Nos termos da Lei nº 6.437/1977 as amostras de produtos devem ser coletadas em triplicata pelos órgãos de Vigilância Sanitária e analisadas pelos laboratórios oficiais de saúde pública.

Desse modo, solicito informações sobre a localidade em que foram coletadas as amostras, nome das marcas, lotes, fabricantes, CNPJ e endereço, a fim de subsidiar as ações do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

11. CONTATOS ÚTEIS

- **Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro**
<http://www.inmetro.gov.br>

Ouvidoria do Inmetro: **0800-285-1818** ou ouvidoria@inmetro.gov.br

Sugestão de produtos para análise:

<http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>

Acidente de consumo: Relate seu caso:

www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente_consumo.asp

Portal do Consumidor: <http://www.portaldoconsumidor.gov.br/>

- **Associação Brasileira de Produtores, Importadores e Comerciantes de Azeite de Oliveira – OLIVA.**
<http://www.oliva.org.br/home>
- **Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.**
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home>
- **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.**
<http://www.agricultura.gov.br>

12. CONCLUSÕES

Os resultados encontrados na análise de azeite extravirgem demonstraram que das 10 marcas analisadas, 4 apresentaram Não Conformidades em ensaios que verificaram adulteração e qualidade dos azeites. Esse número representa 40% das marcas analisadas, o que denota que as suspeitas que recaem sobre o produto têm fundamento.

As marcas de azeite extravirgem G, H e J não podem ser consideradas azeite extravirgem, pois os ensaios de extinção específica e de composição em ácidos graxos demonstraram haver diferenças com os limites estabelecidos na legislação, indicando adulteração dos azeites, provavelmente, por adição de outros óleos vegetais. Além de lesar o consumidor, essa prática permite que alguns fabricantes exerçam concorrência desleal, pois minimizam os custos de produção.

Pesquisa realizada pela Universidade de Harvard comprovou que o uso de gorduras consideradas saudáveis diminui bastante o risco de doenças do coração e que, ao contrário a gordura saturada e a trans (encontrada em alguns biscoitos, bolos, alimentos processados) contribuem para o aumento do nível de colesterol LDL (ruim) no organismo. O estudo concluiu ainda, que cada vez que você aumenta em 5% o consumo de gorduras insaturadas, a boa gordura, você reduz em 10% o risco de problemas no coração.

A grande concentração de ácidos graxos monoinsaturados é o grande atrativo do azeite, devido ao seu efeito benéfico à saúde. Se comparado a outros óleos, o azeite extravirgem é muito superior na quantidade dessa gordura: ela é responsável por aproximadamente 75% de sua composição contra cerca de 30% presentes no óleo de soja, um dos mais utilizados no Brasil.

No entanto, para as amostras dessas 3 (três) marcas, a concentração de monoinsaturados variou entre 32 e 42%. Assim, esse efeito benéfico pode ser reduzido ou até eliminado. Adicionalmente, a presença de mais de 1% de ômega 3 no produto denota que provavelmente houve mistura de óleo de soja ao azeite de oliva.

Já a marca F apresentou Não conformidade no ensaio de extinção específica em 232 nm (duzentos e trinta e dois nanômetros), demonstrando que há um problema de qualidade com essa amostra de azeite, provavelmente, por oxidação do produto.

Diante dos resultados apresentados, o Inmetro enviará os laudos de ensaio desta análise para a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa e para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA para que as medidas cabíveis possam ser tomadas.

Rio de Janeiro, de dezembro de 2015.

ROSE MADURO

Responsável pela Análise

ANDRÉ LUIS DE SOUSA DOS SANTOS

Chefe da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade

ALFREDO LOBO

Diretor de Avaliação da Conformidade



Programa de Análise de Produtos

Isabela Wanderley Alves

Isabel Loureiro