



Processo regulatório de óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal

Gerência-Geral de Alimentos
Brasília, 26 de março de 2020.



Apresentação de dados sobre o óleo de girassol nacional - ABIOVE

Aprovação do novo trabalho no *Codex Alimentarius*

Apresentação de relatório de AIR (setor produtivo) – óleo de girassol

Reuniões com MAPA e setor produtivo – óleo de girassol

Levantamento e avaliação do cenário regulatório pela GEPAR

2016

2017

Ação civil pública – azeite de oliva e óleos compostos

2018

Inclusão do tema na atualização anual Agenda Regulatória 2018/2019

2019

Publicação TAP n. 19, de 2019
Publicação RDC n. 332/2019

2020

Reunião com MAPA para conclusão da proposta



Levantamento e avaliação do cenário regulatório pela GEPAR

- 1) Histórico dos regulamentos de óleos vegetais da vigilância sanitária;
- 2) Levantamento de regulamentos de outros países;
- 3) Avaliação da RDC nº 270/2005 x IN nº 49/2006 e IN nº 1/2012;
- 4) Avaliação RDC nº 270/2005 x padrões do *Codex Alimentarius* (CXS 210/1999 e CXS 33/1981);
- 5) Revisão das memórias de reuniões com ABIOVE e elaboração de proposta.



Objetivos da intervenção regulatória

- 1) Demanda do setor em relação ao óleo de girassol / remissão da norma ao padrão do *Codex Alimentarius*;
- 2) Óleos mistos ou compostos (MP);
- 3) Azeite adicionado de outros ingredientes;
- 4) Creme vegetal;
- 5) Eliminar replicação de parâmetros nos regulamentos de dois órgãos distintos;
- 6) Eliminar inconsistências e lacunas da norma;
- 7) Regras de rotulagem para gorduras hidrogenadas e interesterificadas.



Principais elementos de proposta regulatória a ser submetida a Consulta Pública

Revisão da RDC n. 270, de 22 de setembro de 2005



- Ajustes na forma
- Ajustes de conteúdo (inconsistências em relação a regulamentos do *Codex Alimentarius* e duplicidade em relação aos regulamentos do MAPA)
 - solução para a identidade do óleo de girassol
- adição de outros ingredientes, além de especiarias, aos óleos e azeites
 - solução para óleos compostos



Escopo / Abrangência

Requisitos de composição, rotulagem identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os óleos e gorduras vegetais.

* Exclusão das margarinas do escopo da norma e do creme vegetal



Definições propostas

Óleos vegetais: produtos constituídos principalmente de glicerídeos de ácidos graxos, obtidos das espécies vegetais listadas no Anexo I da Instrução Normativa nº xx, de xx de 2020, líquidos à temperatura de 25°C, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídeos como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres naturalmente presentes no óleo ou gordura. (RDC n. 270/2005)

Anexo I - estabelece o nome comum da espécie vegetal, as partes do vegetal utilizadas para extração e o nome científico da espécie vegetal

Inclusão das espécies vegetais presentes no CXS 210-1999 e na IN n. 28/2018 (suplementos)



Definições propostas

* Óleos vegetais virgens: *óleos vegetais obtidos exclusivamente por extração mecânica e aplicação de calor, podendo ser purificado por lavagem com água, decantação, filtração e centrifugação. (CXS 210-1999)*

* Óleos vegetais prensados a frio: *óleos vegetais obtidos exclusivamente por extração mecânica sem aplicação de calor. (CXS 210-1999)*

* Óleos refinados: *óleos vegetais submetidos a processos físicos ou químicos para retirada de fosfolipídeos, esteróis, tocoferóis, hidrocarbonetos, pigmentos e outros componentes não glicéricos (adaptado da literatura científica).*



Definições propostas

Gorduras vegetais: *produtos constituídos principalmente de glicerídeos de ácidos graxos, obtidos de espécies vegetais listadas no Anexo I da Instrução Normativa nº xx, de xx de 2020, sólida ou pastosa à temperatura de 25°C, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídeos como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres naturalmente presentes no óleo ou gordura.*

*** Óleos e gorduras vegetais mistos:** *são produtos obtidos a partir da mistura de óleos ou gorduras vegetais de duas ou mais espécies.*



Definições propostas

** Óleos e gorduras vegetais compostos: são produtos obtidos a partir da mistura de óleos e gorduras vegetais mistos ou de óleos e gorduras vegetais com especiarias ou outros ingredientes com finalidade de conferir sabor ou aroma, desde que não descaracterizem o produto como óleo ou gordura.*

Óleos e gorduras vegetais modificados: são os produtos obtidos a partir de óleos ou gorduras submetidos a fracionamento, hidrogenação, interesterificação ou outros processos físicos ou químicos seguros para produção de alimentos.

**** Exclusão da definição de creme vegetal do regulamento (produtos creme chantilly base vegetal passariam para RDC n. 273/2005*



Requisitos sanitários óleos e gorduras vegetais

Anexos da IN:

- Composição de ácidos graxos dos óleos e gorduras vegetais;
- Parâmetros adicionais para identificação dos óleos e gorduras vegetais;
- Valores máximos de acidez para óleos e gorduras vegetais;
- Valores máximos de índice de peróxidos para óleos e gorduras vegetais.

A fim de evitar duplicidade de parâmetros em regulamentos distintos:

- Os óleos de algodão, canola, girassol, milho e soja devem atender à IN nº 49/2006;
- O azeite de oliva deve atender à IN nº 1/2012.



Designação de óleos e gorduras vegetais

ÓLEO ou GORDURA

+

NOME COMUM DA ESPÉCIE
VEGETAL

Processo de obtenção ou
característica específica
(opcional)

Opcional: óleo de palma
bruto = azeite de dendê



Designação de óleos e gorduras modificados

* Óleos e gorduras fracionados:

Anexo IV - designação dos óleos e gorduras fracionados e suas definições (CXS 210-1999).

* Óleos e gorduras hidrogenados:

ÓLEO ou GORDURA

+

NOME COMUM DA ESPÉCIE
VEGETAL ou expressão
VEGETAL

+

PARCIALMENTE ou
TOTALMENTE
HIDROGENADOS

Obrigatoriamente!



Designação de óleos e gorduras modificados

* Óleos e gorduras interesterificados:

ÓLEO ou GORDURA

+

NOME COMUM DA ESPÉCIE
VEGETAL ou expressão
VEGETAL

+

INTERESTERIFICADA

Obrigatoriamente!



Designação de óleos e gorduras mistos

Óleos e gorduras mistos: mistura de óleos ou gorduras

ÓLEO ou GORDURA MISTO
DE

+

NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES VEGETAIS, em
ordem decrescente de proporção na
composição



Designação de óleos e gorduras mistos

Óleos e gorduras compostos: adição de ingredientes para conferir sabor

ÓLEO COMPOSTO DE
GORDURA COMPOSTA DE

+

NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES VEGETAIS, em
ordem decrescente de proporção na
composição

+

NOMES DOS INGREDIENTES ADICIONADOS, em
ordem decrescente de proporção na
composição



Requisitos de rotulagem

Óleos e gorduras vegetais mistos e compostos:

- 1) Não pode ser utilizada expressão AZEITE, exceto para declaração de azeite de oliva e azeite de dendê na lista de ingredientes;
- 2) Devem ser declarados na designação, ou próximo a ela, os % dos óleos e gorduras presentes, entre parênteses, após o nome do ingrediente;
- 3) Devem ser declarados na lista de ingredientes os % dos óleos e gorduras presentes, entre parênteses, após o nome do respectivo ingrediente.

Obs.: percentuais devem ser calculados com base nas quantidades médias dos ingredientes adicionados.



Requisitos de rotulagem

Nos rótulos dos produtos deve constar: “Manter em local seco e longe de fonte de calor” ou expressão equivalente.

Para produtos em embalagens transparentes, acrescentar a expressão “ao abrigo da luz”



Outros óleos vegetais

Outros óleos ou gorduras vegetais obtidos de espécies vegetais não tradicionalmente utilizadas como alimento podem ser autorizados, de acordo com os procedimentos estabelecidos na Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999.



Documentação

A documentação referente ao atendimento dos requisitos de rotulagem para óleos mistos e compostos deve estar disponível para consulta ou disponibilizada à autoridade competente, quando solicitado



Prazo de adequação

Fica estabelecido o prazo de 12 (doze) meses para adequação dos produtos.

Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

A adequação dos produtos deve ser feita de maneira integral, em ato único.



Obrigado

alimentos@anvisa.gov.br

gepar@anvisa.gov.br

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

SIA Trecho 5 - Área especial 57 - Lote 200

CEP: 71205-050

Brasília - DF

www.anvisa.gov.br

www.twitter.com/anvisa_oficial

Anvisa Atende: 0800-642-9782

ouvidoria@anvisa.gov.br