



i) a criação de comissões e grupos de trabalho, que deverão ser compostos de forma paritária;

k) a forma como se dará a participação dos presentes na assembléia ordinária;

l) a garantia de publicidade das assembléias ordinárias, salvo os casos expressos de obrigatoriedade de sigilo;

n) a forma como será deflagrado e conduzido o procedimento administrativo com vista à exclusão de organização da sociedade civil ou de seu representante, quando da reiteração de faltas injustificadas e/ou prática de ato incompatível com a função, observada a legislação específica; e

o) a forma como será deflagrada a substituição do representante do órgão público, quando tal se fizer necessário.

Art. 15. Na forma do disposto nos artigos 90, parágrafo único, e 91, da Lei nº 8.069/90, cabe ao Conselho Municipal e Distrital dos Direitos da Criança e do Adolescente:

a) efetuar o registro das organizações da sociedade civil sediadas em sua base territorial que prestem atendimento a crianças, adolescentes e suas respectivas famílias, executando os programas a que se refere o art.90, *caput* e. no que couber, as medidas previstas nos arts. 101, 112 e 129, todos da Lei nº 8.069/90; e

Parágrafo único. O Conselho Municipal e Distrital dos Direitos da Criança e do Adolescente deverá, ainda, realizar periodicamente, a cada 02 (dois) anos, no máximo, o recadastramento das entidades e dos programas em execução, certificando-se de sua contínua adequação à política de promoção dos direitos da criança e do adolescente traçada.

Art. 16. O Conselho Municipal e Distrital dos Direitos da Criança e do Adolescente deverá expedir resolução indicando a relação de documentos a serem fornecidos pela entidade para fins de registro, considerando o disposto no art. 91 da Lei 8.069/90.

Parágrafo único. Os documentos a serem exigidos visarão, exclusivamente, comprovar a capacidade da entidade de garantir a política de atendimento compatível com os princípios do Estatuto da Criança e do Adolescente.

Art. 17.

§ 2º. Será negado registro e inscrição do programa que não respeite os princípios estabelecidos pela Lei nº 8.069/90 e/ou seja incompatível com a política de promoção dos direitos da criança e do adolescente traçada pelo Conselho Municipal e Distrital dos Direitos da Criança e do Adolescente;

§ 3º. O Conselho Municipal e Distrital dos Direitos da Criança e do Adolescente não concederá registros para funcionamento de entidades nem inscrição de programas que desenvolvam somente atendimento em modalidades educacionais formais de educação infantil, ensino fundamental e médio.

§ 4º. Verificada a ocorrência de alguma das hipóteses previstas nos parágrafos anteriores, a qualquer momento poderá ser cassado o registro concedido à entidade ou programa, comunicando-se o fato à autoridade judiciária, Ministério Público e Conselho Tutelar.

Art. 18. Caso alguma entidade ou programa esteja comprovadamente atendendo crianças ou adolescentes sem o devido registro no respectivo Conselho Municipal e Distrital dos Direitos da Criança e do Adolescente, deverá o fato ser levado de imediato ao conhecimento da autoridade judiciária, Ministério Público e Conselho Tutelar para a tomada das medidas cabíveis, na forma do disposto nos arts. 95, 97, 191, 192 e 193 da Lei nº 8.069/90.

Art. 19. O Conselho Municipal e Distrital dos Direitos da Criança e do Adolescente expedirá ato próprio dando publicidade ao registro das entidades e programas que preencherem os requisitos exigidos, sem prejuízo de sua imediata comunicação ao Juízo da Infância e da Juventude e ao Conselho Tutelar, conforme o previsto nos arts. 90, parágrafo único, e 91, *caput*, da Lei nº 8.069/90.

Art. 20. Enquanto não instalado o Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, os registros, inscrições e alterações a que se referem os arts. 90, parágrafo único, e 91 da Lei nº 8.069/90 serão efetuados perante a autoridade judiciária da Comarca da entidade.

§ 2º. Constatado prejuízo à crianças e adolescentes em decorrência da impossibilidade do repasse de recursos de que trata o parágrafo anterior, a União e/ou o Estado deverão acionar o Ministério Público para a tomada das medidas cabíveis, *ex vi* do disposto no art. 220 combinado com o art. 201, incisos V, VI, VII, VIII e IX, da Lei nº 8.069/90.

Art. 22. O Conanda expedirá, em anexo, recomendações aos Conselhos dos Direitos da Criança e do Adolescente, de forma a orientar mais detalhadamente o seu funcionamento.

Art. 23. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Art. 2º O anexo da Resolução n.º 106, de 21 de setembro de 2005, passa a vigorar com a seguinte redação:

Legalidade - O Conselho dos Direitos só poderá ser criado mediante lei Específica. O Conselho dos Direitos tem a prerrogativa legal para tomar decisão, dentro da sua área de competência, na formulação, deliberação e controle da política dos direitos humanos da criança e do adolescente.

Cabe ainda ao Conselho Municipal e Distrital dos Direitos da Criança e do Adolescente:

Do funcionamento efetivo dos Conselhos dos Direitos da Criança e do Adolescente.

A garantia de condições dignas de estruturação e funcionamento do Conselho é pressuposto fundamental para a construção do seu papel político-institucional. O funcionamento dos Conselhos depende visceralmente do apoio de uma estrutura organizacional pública e administrativa, correspondente a uma secretaria-executiva dos Conselhos dos Direitos da Criança e do Adolescente, além do apoio institucional necessário ao seu regular funcionamento. As leis de criação dos Conselhos devem prever sua definição e estrutura organizacional no âmbito do órgão de sua vinculação administrativa, considerando suas necessidades e as adequações à realidade local do respectivo poder público.

Outrossim, é preciso avançar no relacionamento institucional com outras instâncias afetas à política de direitos humanos da criança e do adolescente, a exemplo dos conselhos setoriais, como forma de estimular a ampliação da participação e do controle social, bem como do aperfeiçoamento dos mecanismos de formulação, execução e atendimento da política de direitos infanto-juvenis.

O regimento compõe-se de normas de organização e funcionamento interno dos Conselhos, não gerando direitos e vantagens em favor dos conselheiros e obrigações para terceiros.

- a formação de um sistema integrado de atendimento dos direitos, a ser operado tanto pelo poder público como pelas organizações da sociedade civil, tendo em vista que a responsabilidade pela promoção e defesa dos direitos das crianças e adolescentes cabe à "família, sociedade e ao Estado" (Constituição Federal, art. 227)

O denominado "Orçamento Criança e Adolescente", considerado um importante instrumento para a garantia de atendimento da prioridade absoluta, é um "conjunto de atividades e projetos previstos em orçamentos públicos que se destinam, exclusivas ou prioritariamente, a criança e adolescentes" (IPEA).

É importante que se esclareça que o "Orçamento Criança e Adolescente" não é um orçamento paralelo aos orçamentos públicos (que são únicos). Trata-se de uma Peça por meio da qual se pode evidenciar e especificar qual o montante de recursos referente às ações destinadas "exclusiva ou prioritariamente" à criança e ao adolescente. O PPA é um dos principais instrumentos de consulta para a elaboração do "Orçamento Criança e Adolescente".

Art. 3º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

JOSÉ FERNANDO DA SILVA

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GABINETE DO MINISTRO

DESPACHO DO MINISTRO

Em 20 de junho de 2006

REFERÊNCIA: Doc. nº 70000.003520/2006-53

INTERESSADOS: Gabinete do Ministro

Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC

Sérgio da Silva Gomes

ASSUNTO: Processo Administrativo Disciplinar. Demissão. Pedido de revisão.

Considerando que o processo principal foi submetido, em grau de recurso hierárquico, a Sua Excelência o Senhor Presidente da República, o qual conheceu do apelo e proferiu decisão de mérito, improvando-o, acuso a minha incompetência para a prática de qualquer ato concernente ao aspecto processual e disciplinar, exceto para dar cumprimento ao que já restou decidido e, por conseguinte, deixo de conhecer do pedido de revisão.

Encaminhem o presente feito à CEPLAC, para dar ciência escrita deste Despacho ao interessado, e juntar o respectivo comprovante ao processo, o qual deve permanecer arquivado na repartição, apenso aos autos nºs 21070.00024/2004-47.

ROBERTO RODRIGUES

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 145, DE 7 DE JUNHO DE 2006

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 42 do Anexo I, do Decreto nº 5.351, de 21 de janeiro de 2005, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000, e o que consta do Processo nº 21000.004195/2006-31, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, os anexos referentes ao Projeto de Instrução Normativa, ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados, constantes em anexo.

Art. 2º As respostas da consulta pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por escrito ao seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal/Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal - Esplanada dos Ministérios - Bloco "D" - Anexo Ala "B" - 3ª andar - sala 338 - CEP: 70.043-900 - Brasília/DF, ou para: qualidadevegetal@agricultura.gov.br.

Art. 3º Comunicar que as proposições recebidas serão apreciadas e, caso seja necessário, será promovida uma reunião nacional na qual poderão participar todos os interessados no assunto, em local e data a serem oportunamente anunciados, a qual será coordenada pelo setor técnico deste Ministério.

Art. 4º Após a consolidação final do projeto acima submetido à consulta pública, o Regulamento Técnico; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados serão aprovados por meio de Instrução Normativa conforme anexos, para cumprimento obrigatório na classificação dos Óleos Vegetais Refinados listados.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABRIEL ALVES MACIEL

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº, DE DE DE 2006.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000, e o que consta do Processo nº 21000.004195/2006-31, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados, conforme os respectivos Anexos I, II, III e IV desta Instrução Normativa.

Art. 2º Será de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, resolver os casos omissos porventura surgidos na aplicação do que estabelece esta Instrução Normativa.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor 30 (trinta) dias após a data de sua publicação.

Art. 4º Fica revogada a Portaria nº 795, de 15 de dezembro de 1993, que aprovou a Norma de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Óleo de Soja.

Art. 5º Fica concedido o prazo de 1 (um) ano a partir da data da publicação desta Instrução Normativa para que todas as empresas utilizem seus estoques já existentes de embalagens de óleos vegetais, findo o qual as embalagens e a rotulagem ou marcação do produto deverão estar em conformidade com as disposições deste Regulamento.

ROBERTO RODRIGUES

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS

1. Objetivo: o presente Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade dos óleos vegetais refinados.

2. Conceitos: para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1. Óleo vegetal comestível: produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal refinada mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfatídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.

2.2. Óleo alimentar: mistura de dois óleos, refinados isoladamente ou em conjunto; ou onde se inclui a mistura com o azeite; ou a mistura óleo alimentar saborizado.

2.3. Óleo de algodão: óleo obtido de sementes das espécies cultivadas de *Gossypium herbaceum* spp., por meio de processos tecnológicos adequados, envolvendo as etapas de extração, refino e desodorização.

2.4. Óleo de canola: óleo obtido de sementes das espécies *Brassica campestris* L., *Brassica napus* L. e *Brassica juncea* L., por meio de processos tecnológicos adequados, envolvendo etapas de extração, refino e desodorização.

2.5. Óleo de girassol: óleo obtido de sementes da espécie *Helianthus annuus* L., por meio de processos tecnológicos adequados, envolvendo as etapas de extração, refino e desodorização.

2.5.1. Óleo de girassol com médio teor de ácido oléico: óleo de girassol com teor de C18:1 entre 43,1 e 71,8% e C18:2 entre 18,7 e 43,5%, cuja identidade e perfil de ácidos graxos atenda ao estabelecido na Tabela 2 do presente Regulamento.

2.5.2. Óleo de girassol com alto teor de ácido oléico: óleo de girassol com teor de C18:1 entre 75 e 90,7% e C18:2 entre 2,1 e 17%, cuja identidade e perfil de ácidos graxos atenda ao estabelecido na Tabela 2 do presente Regulamento.

2.6. Óleo de milho: óleo obtido do germe dos grãos da espécie *Zea mays* L., por meio de processos tecnológicos adequados, envolvendo as etapas de extração, refino e desodorização.

2.7. Óleo de soja: óleo obtido dos grãos da espécie *Glycine max* (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados, envolvendo as etapas de extração, refino e desodorização.

2.8. Elaboração: conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um produto elaborado ou acabado.

2.9. Higiene ou boas práticas de fabricação: condições e medidas necessárias para garantir a segurança, a salubridade e a inocuidade do alimento em todas as fases de manipulação e após a produção primária, desde sua obtenção ou colheita até a sua colocação à disposição do consumidor.

2.10. Manipulação: operações por que passa a matéria-prima 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.

2.11. Extração: processo aplicado à matéria-prima para extrair o óleo.

2.12. Refino: etapas de tratamento que incluem degomagem, neutralização e clarificação seguida de desodorização para tornar o óleo comestível. Pode ser efetuado também sem neutralização se o óleo assim o permitir.

2.13. Deceragem: tratamento pelo qual se retira do óleo as substâncias indesejáveis denominadas ceras.

2.14. Degomagem: tratamento pelo qual se retira do óleo as substâncias indesejáveis denominadas fosfolipídeos.

2.15. Neutralização: processo que promove a neutralização dos ácidos orgânicos presentes no óleo, após adição de solução de hidróxido de sódio ou outros álcalis.

2.16. Lavagem: processo físico de separação ou retirada de substâncias indesejáveis solúveis em água.

2.17. Centrifugação: método de separação física entre compostos de diferentes densidades, que são separados por meio de processo de inércia.

2.18. Clarificação: tratamento realizado com o uso de adsorventes ou terras clarificantes apropriadas para remoção de clorofila, metais e outros compostos indesejáveis.

2.19. Filtração: processo de separação de partículas de tamanhos diferentes através de um elemento filtrante.

2.20. Desodorização: etapa de eliminação de substâncias indesejáveis por destilação sob arraste de vapor ou nitrogênio, por meio de alta temperatura e alto vácuo, tornando o óleo adequado ao consumo humano.

2.21. Produto embalado: todo produto que está contido em uma embalagem.

2.22. Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a proteger o produto e facilitar o transporte e o manuseio.

2.23. Armazenamento: conjunto de requisitos e procedimentos necessários para a adequada conservação de matérias-primas, ingredientes e produtos acabados.

2.24. Lote: quantidade de produtos com as mesmas especificações de identidade e qualidade, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.25. Fracionamento do lote: operação pela qual se divide e acondiciona um produto ou alimento, sem alterar sua identidade e qualidade original, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.26. Aditivo alimentar: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento, cuja natureza, teor e utilização nos alimentos são regulamentados em legislação específica.

2.27. Coadjuvante de tecnologia de fabricação: toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços dessa substância ou de seus derivados, conforme estabelece legislação específica.

2.28. Isento de substância nociva à saúde: quando o produto não apresenta contaminação por substâncias nocivas à saúde ou cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos em legislação específica vigente.

2.29. Substâncias nocivas à saúde: substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que sejam nocivos à saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários e outros contaminantes, previstos em legislação específica vigente.

2.30. Matéria estranha: corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto, não proveniente da matéria-prima.

2.31. Características sensoriais: avaliação da aparência visual do produto, quanto à limpidez e à presença de impurezas e às características relativas ao odor, sabor e cor do óleo.

2.32. Cor: avaliação do produto quanto à coloração, devido a uma série de matérias corantes, inclusive a presença de clorofila.

2.33. Impurezas: detrito do próprio produto, proveniente da matéria-prima, insolúvel em éter de petróleo.

2.34. Índice de estabilidade do óleo a 110 °C (OSI): tempo mínimo necessário para que o óleo sofra alterações desejáveis sob condições de teste.

2.35. Índice de acidez: teor dos ácidos graxos, nas formas livres, encontradas no produto em condições de teste.

2.36. Índice de peróxidos: presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, originários da oxidação dos ácidos graxos encontrados no óleo.

2.37. Matéria insaponificável: substância encontrada no produto, não solúvel em éter de petróleo ou éter etílico, após saponificação da amostra.

2.38. Ponto de fumaça: temperatura específica encontrada para o produto, que ocorre quando a amostra libera as primeiras fumaças devido ao aquecimento.

2.39. Sabões: quantidade de oleato de sódio encontrada no produto que ocorre devido ao processo de neutralização dos ácidos graxos livres.

2.40. Umidade e material volátil a 105°C: conjunto de materiais voláteis encontradas no produto.

2.41. Óleo misto ou óleo composto ou óleo alimentar: mistura de dois óleos, refinados isoladamente ou em conjunto; ou onde se inclui a mistura com o azeite; ou a mistura óleo alimentar saborizado.

2.42. Ácido oléico: ácido graxo insaturado que possui 18 átomos de carbono na sua estrutura, apresentando uma ligação dupla na posição C 18:1.

2.43. Ácido linolênico: ácido graxo insaturado que possui 18 átomos de carbono na sua estrutura, apresentando uma ligação dupla na posição C 18:3.

2.44. Ácido erúico: ácido graxo insaturado que possui 22 átomos de carbono na sua estrutura, apresentando uma ligação dupla na posição C 22:1.

2.45. Baixo teor de ácido erúico: percentual de ácido erúico em óleos vegetais até 2%.

2.46. Alto teor de ácido erúico: percentual de ácido erúico em óleos vegetais entre 2% e 5%.

3. Classificação e tolerâncias: os óleos vegetais serão classificados em grupos e tipos.

3.1. Grupos: de acordo com o processo de obtenção ou procedimentos tecnológicos aplicados, os óleos vegetais serão classificados em 3 (três) grupos:

3.1.1. Grupo I - Óleo Refinado: produto obtido pelo refino do óleo bruto ou virgem, ou do óleo semi-refinado ou dos óleos degomado e decerado.

3.1.2. Grupo II - Óleo Alimentar: produto obtido a partir da mistura de dois óleos vegetais comestíveis, conforme especificado neste Regulamento Técnico, ou de óleo vegetal comestível mais azeite de oliva, por meio de processos tecnológicos adequados, refinados isoladamente ou em conjunto e que se apresentem líquidos a 25°C, devendo a quantidade mínima de qualquer óleo componente ser de 20% (20g/100g). Para mistura com azeite de oliva, este deve estar na quantidade mínima de 15% (15g/100g).

3.1.3. Grupo III - Óleo Alimentar Saborizado: produto obtido pela mistura de um óleo vegetal com condimentos, especiarias ou substâncias saborizantes, por meio de processos tecnológicos adequados.

3.2. Tipos: os óleos vegetais serão classificados em 2 (dois) Tipos, de acordo com a sua qualidade, em função dos parâmetros e respectivos limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1, do presente Regulamento.

4. Requisitos gerais: os óleos vegetais deverão se apresentar adequados quanto ao teste de estabilidade; com suas características sensoriais (aspecto, odor, sabor e cor) normais; isentos de odores estranhos, impróprios ao produto; isentos de mistura com óleo ou azeite não permitido, ou não identificado, ou em desacordo, ou não especificado neste Regulamento.

5. Modo de apresentação: os óleos vegetais podem ser comercializados a granel ou embalados.

6. Acondicionamento: as embalagens, utilizadas no acondicionamento dos óleos vegetais, poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado.

6.1. As especificações quanto à confecção, capacidade das embalagens e condições de uso devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

7. Marcação ou rotulagem.

7.1. As especificações de qualidade do produto, contidas na marcação ou rotulagem, deverão estar em consonância com o respectivo classificado de classificação.

7.2. Produto embalado para a venda direta à alimentação humana:

7.2.1. A marcação ou rotulagem, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter obrigatoriamente as seguintes informações:

7.2.1.1. Relativas à classificação do produto:

7.2.1.1.1. Grupo.

7.2.1.1.2. Tipo.

7.2.2. Relativas ao produto e ao responsável pelo produto:

7.2.2.1. Denominação de venda do produto:

7.2.2.1.1. Na denominação de venda do óleo alimentar, poderá ser usada a expressão "óleo misto", "óleo composto" ou "óleo alimentar" seguido do nome dos óleos vegetais que lhe deram origem, em ordem decrescente da proporção em que foi utilizado, tais como: "óleo composto de soja e oliva", dentre outros.

7.2.2.1.2. Na denominação do óleo de girassol com alto teor em ácido oléico, deverá ser usada a expressão "oléico" posterior ao nome da oleaginosa, tais como "óleo de girassol oléico".

7.2.2.1.3. No caso do óleo composto com teor de ácido linolênico superior a 2% (dois por cento), além de sua denominação de venda deverá ser usada a expressão "teor de ácido linolênico superior a 2%".

7.2.2.1.4. Em relação ao teor de ácido erúico no óleo de canola, na sua denominação deverá ser utilizada a expressão "baixo teor de ácido erúico" ou "alto teor de ácido erúico" posterior ao nome do óleo, conforme o caso.



7.2.2.1.5. No caso do óleo saborizado, o produto deve ser denominado pelo nome do óleo que lhe deu origem, seguido da expressão "saborizado", e do nome do saborizante utilizado, tais como "óleo de soja saborizado com ervas finas".

7.2.2.2. Nome empresarial, CNPJ, endereço do embalador ou responsável.

7.2.2.3. Identificação do lote: conforme legislação específica vigente.

7.3. Produto a granel: o produto deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes expressões:

7.3.1. Relativas à classificação do produto:

7.3.1.1. Grupo.

7.3.1.2. Tipo.

7.3.2. Relativas ao produto e ao responsável pelo produto:

7.3.2.1. Denominação de venda do produto:

7.3.2.1.1. Na denominação de venda do óleo alimentar, poderá ser usada a expressão "óleo misto", "óleo composto" ou "óleo alimentar" seguido do nome dos óleos vegetais que lhe deram origem, em ordem decrescente da proporção em que foi utilizado, tais como: "óleo composto de soja e oliva", dentre outros.

7.3.2.1.2. Na denominação do óleo de girassol com alto teor em ácido oléico, deverá ser usada a expressão "oléico" posterior ao nome da oleaginosa, tais como "óleo de girassol oléico".

7.3.2.1.3. No caso do óleo composto com teor de ácido linolênico superior a 2% (dois por cento), além de sua denominação de venda deverá ser usada a expressão "teor de ácido linolênico superior a 2%".

7.3.2.1.4. Em relação ao teor de ácido erúico no óleo de canola, na sua denominação deverá ser utilizada a expressão "baixo teor de ácido erúico" ou "alto teor de ácido erúico" posterior ao nome do óleo, conforme o caso.

7.3.2.1.5. No caso do óleo saborizado, o produto deve ser denominado pelo nome do óleo que lhe deu origem, seguido da expressão "saborizado", e do nome do saborizante utilizado, tais como "óleo de soja saborizado com ervas finas".

7.3.2.2. Nome empresarial, CNPJ, endereço do embalador ou responsável.

7.4. Produtos importados: além das exigências previstas para o item 7.2 ou 7.3., o produto importado deverá apresentar ainda as seguintes informações:

7.4.1. País de origem;

7.4.2. Nome e endereço do importador, acompanhado de CNPJ.

7.5. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente.

7.5.1. A especificação relativa ao Grupo dos óleos vegetais deve ser grafada em algarismo romano e por extenso, compreendendo a expressão relativa ao processo de obtenção.

7.5.2. A especificação relativa ao Tipo deve ser grafada por extenso e em algarismo arábico.

7.5.3. Todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.

8. Métodos analíticos: os métodos analíticos são definidos em atos complementares, após oficialização pela área competente do MAPA.

8.1. Permite-se o uso de métodos consagrados, sobejamente os dispostos no Codex Alimentarius, AOCS, ISO, FOSFA, GAFTA e AOAC, desde que inexistam métodos oficiais publicados.

Tabela 1: Óleos Vegetais Refinados - Características de qualidade.

	Óleo de Algodão		Óleo de Canola		Óleo de Girassol		Óleo de Milho		Óleo de Soja	
	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 1	Tipo 2
Índice de Acidez (mgKOH/g)	Menor ou igual a 0,20	Menor ou igual a 0,60	Menor ou igual a 0,20	Menor ou igual a 0,60	Menor ou igual a 0,20	Menor ou igual a 0,60	Menor ou igual a 0,20	Menor ou igual a 0,60	Menor ou igual a 0,20	Menor ou igual a 0,60
Ponto de Fumaça (°C)	Maior ou igual a 230	Maior ou igual a 210	Maior ou igual a 200	Maior ou igual a 177	Maior ou igual a 230	Maior ou igual a 210	Maior ou igual a 230	Maior ou igual a 210	Maior ou igual a 210	Maior ou igual a 190
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	Menor ou igual a 1,00	Menor ou igual a 2,5	Menor ou igual a 1	Menor ou igual a 2	Menor ou igual a 5	Menor ou igual a 7	Menor ou igual a 5	Menor ou igual a 7	Menor ou igual a 1	Menor ou igual a 2,5
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	Menor ou igual a 0,05								Menor ou igual a 0,03	Menor ou igual a 0,06
Umidade e material volátil a 105°C (%)	Menor a 0,1									
Sabões (mg/kg)	Menor ou igual a 10,0									
Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas.									
Odor e sabor	Odor e sabor característico do produto.									
Cor	Cor característica do produto.									

Tabela 2: Óleos Vegetais Refinados - Características de identidade.

	Óleo de Algodão	Óleo de Canola	Óleo de girassol			Óleo de Milho	Óleo de Soja
			*	(médio conteúdo de ácido oléico)	(alto conteúdo de ácido oléico)		
Matéria Insaponificável (g/100g)	Menor ou igual a 1,50	Menor ou igual a 2,00	Menor ou igual a 1,5	Menor ou igual a 1,5	Menor ou igual a 1,5	Menor ou igual a 2,80	Menor ou igual a 1,50
Densidade Relativa (a 25°C)	0,915 a 0,923	0,911 a 0,917	0,915 a 0,920	0,914 a 0,916 (20°C)	0,909 a 0,915	0,914 a 0,922	0,914 a 0,922
Índice de Refração (Raia D a 40°C)	1,458 a 1,466	1,465 a 1,467	1,467 a 1,469	1,461 a 1,471 (25°C)	1,467 a 1,471 (25°C)	1,465 a 1,468	1,4700 a 1,4760
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	189 a 198	182 a 193	182 a 194	188 a 194	190 a 191	188 a 194	189 a 198
Índice de iodo (Wijs)	99 a 119	105 a 126	50,0 a 55,0	14,1 a 21,0	Maior ou igual a 56	103 a 128	120 a 143
C < 12	(**)	(**)	(**)	(**)	(**)	(**)	(**)
C12:0 (%)	Menor ou igual a 0,2	(**)	Menor ou igual a 0,1	(**)	(**)	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 0,1
C14:0 (%)	0,6 a 1,0	Menor ou igual a 0,2	Menor ou igual a 0,2	Menor ou igual a 0,1	Menor ou igual a 0,1	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 0,2
C16:0 (%)	21,4 a 26,4	2,5 a 7,0	5,0 a 7,6	4,0 a 5,5	2,6 a 5,0	8,6 a 16,5	8,0 a 13,5
C16:1 (%)	Menor ou igual a 1,2	Menor ou igual a 0,6	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 0,5	Menor ou igual a 0,1	Menor ou igual a 0,5	Menor ou igual a 0,2
C18:0 (%)	2,1 a 3,3	0,8 a 3,0	2,7 a 6,5	2,1 a 5,0	2,9 a 6,2	Menor ou igual a 3,3	2,0 a 5,4
C18:1 (%)	14,7 a 21,7	51,0 a 70,0	14,0 a 39,4	43,1 a 71,8	75 a 90,7	20,0 a 42,2	17 a 30
C18:2 (%)	46,7 a 58,2	15,0 a 30,0	48,3 a 74,0	18,7 a 45,3	2,1 a 17	34,0 a 65,6	48,0 a 59,0
C18:3 (%)	Menor ou igual a 0,4	5,0 a 14,0	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 0,5	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 2,0	3,5 a 8
C20:0 (%)	0,2 a 0,5	0,2 a 1,2	0,1 a 0,5	0,2 a 0,4	0,2 a 0,5	0,3 a 1,0	0,1 a 0,6
C20:1 (%)	Menor ou igual a 0,1	0,1 a 4,3	Menor ou igual a 0,3	0,2 a 0,3	0,1 a 0,5	0,2 a 0,6	Menor ou igual a 0,5
C22:0 (%)	Menor ou igual a 0,6	Menor ou igual a 0,6	0,3 a 1,5	0,6 a 1,1	0,5 a 1,6	Menor ou igual a 0,5	Menor ou igual a 0,7
C22:1 (%)	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 2,0	Menor ou igual a 0,3	(**)	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 0,3
C24:0 (%)	Menor ou igual a 0,1	Menor ou igual a 0,3	Menor ou igual a 0,5	0,3 a 0,4	Menor ou igual a 0,5	Menor ou igual a 0,5	Menor ou igual a 0,5
C24:1 (%)	(**)	Menor ou igual a 0,4	(**)	(**)	(**)	(**)	(**)

(*) - usualmente encontrado no mercado.

(**) - não detectável.

ANEXO II

AMOSTRAGEM

1. Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto pela vistoria dos estados das superfícies da embalagem e caixas, para que seja efetuada a coleta de amostra apenas em lote em estado normal de apresentação.

2. Produto embalado:

2.1. A amostragem deverá ser realizada coletando-se ao acaso o produto em sua embalagem original, em quantidades representativas do mesmo lote:

2.1.1. Em caso de unidades que apresentem volume líquido menor que 900ml (novecentos mililitros), coleta-se ao acaso número de unidades suficiente para perfazer 4 (quatro) vias de 900ml (novecentos mililitros).

2.1.2. Em caso de unidades que apresentem volume líquido maior que 900ml (novecentos mililitros) até 20.000 ml (vinte mil mililitros), a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se 4 (quatro) unidades que corresponderão às 4 (quatro) vias.

3. Produto a granel, em tanques ou embalagens acima de 20.000ml (vinte mil mililitros).

3.1. A amostragem deverá ser realizada retirando-se alíquotas de 500ml (quinhentos mililitros) a cada 1000 toneladas ou fração, que deverão ser juntadas, homogêneas suavemente e transferidas para recipientes apropriados (não absorventes, de cor âmbar, limpos e secos), de modo a resultar no mínimo 4 (quatro) vias da amostra representativa do lote, de no mínimo 900ml (novecentos mililitros) cada.

4. As amostras extraídas conforme os procedimentos acima descritos deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas.

4.1. As vias das amostras coletadas terão a seguinte destinação: 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado, e as demais serão destinadas à Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

5. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento.

6. Atendidas todas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem e análise ficará à disposição, por até dez dias corridos, para a retirada pelo embalador ou responsável do produto que se manifestar nesse sentido.

6.1. O responsável pela classificação não será obrigado a recompor ou ressarcir as embalagens ou invólucros porventura danificados na execução da classificação.

ANEXO III

PROCEDIMENTOS COMPLEMENTARES

1. Desclassificação.

1.1. Será desclassificado temporariamente, podendo ser rebeneficiado ou desclassificado em definitivo, o óleo refinado que não atender a uma ou mais das seguintes características discriminadas:

1.1.1. O produto apresenta disparidade com as especificações de qualidade previstas na Tabela 1 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, mas atende às especificações previstas no Quadro 1 dos Procedimentos Complementares.

1.1.2. O produto apresenta-se com uma ou mais das características indicadas nos Requisitos Gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade em disparidade com os limites de tolerância estabelecidos.

1.2. Será desclassificado em definitivo e proibida a comercialização do óleo vegetal refinado que apresentar uma ou mais das seguintes características discriminadas:

1.2.1. O produto apresenta disparidade com as especificações de qualidade previstas na Tabela 1 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e não atende às especificações previstas no Quadro 1 dos Procedimentos Complementares.

1.2.2. O produto apresenta disparidade com uma ou mais características indicadas nos parâmetros e respectivos limites de tolerância da Tabela 2 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

1.3. No caso de constatação de produto desclassificado em definitivo, a pessoa jurídica responsável pela classificação deve comunicar imediatamente o fato ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para as providências cabíveis.

1.4. Cabe ao Setor Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a decisão quanto ao destino do produto desclassificado em definitivo, podendo articular-se com outros órgãos oficiais, devendo nesse caso disciplinar também os critérios e procedimentos específicos a serem adotados para o rebeneficiamento do produto.

1.5. No caso específico da permissão ou autorização de utilização do produto desclassificado em definitivo para outros fins, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá estabelecer, ainda, todos os procedimentos necessários ao acompanhamento da descaracterização de todas as unidades do produto embalado de um lote, visando impedir sua comercialização no estado em que se encontra, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário e responsável pela inviolabilidade e indivisibilidade do lote, em todas as fases de manipulação, imputando-lhe as ações civis e penais cabíveis, em caso de irregularidades ou de uso não autorizado do produto nestas condições.

2. Sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá exigir análises das características microscópicas, microbiológicas, de substâncias nocivas à saúde, de identidade e de estabilidade a 110°C (OSI), independentemente do resultado da classificação do produto, observadas as legislações específicas vigentes.

2.1. Independentemente do tipo do óleo em questão, o resultado do teste de identidade deve atender às especificações de identidade previstas na Tabela 2 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

2.2. Independentemente do grupo ou tipo do óleo em questão, o resultado do teste de estabilidade a 110°C (OSI) deve ser maior do que cinco horas nas condições de teste.

3. As análises laboratoriais previstas neste Regulamento serão realizadas por laboratórios oficiais ou credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Quadro 1: Óleos Vegetais Refinados - parâmetros e respectivos limites que permitem o rebeneficiamento.

Umidade e Material Volátil a 105°C	abaixo de 0,2% m/m
Impurezas Insolúveis em Éter de Petróleo PE 30-60°C	abaixo de 0,06% m/m
Índice de Acidez	abaixo de 4,0 mg de KOH/g
Índice de Peróxidos	abaixo de 15 mEq de Oxigênio ativo/kg

ANEXO IV

ROTEIRO DE CLASSIFICAÇÃO DOS ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS

1. Estando o produto em condições de ser classificado, efetuar os seguintes procedimentos:

1.1. Determinação do grupo

1.1.1. A informação quanto ao grupo dos óleos vegetais será fornecida pelo interessado e por meio da avaliação sensorial.

1.2. Determinação das matérias estranhas.

1.2.1. Realizar a determinação de matérias estranhas utilizando uma das unidades em sua embalagem original.

1.2.2. Em caso de embalagens transparentes, a determinação pode ser realizada por simples verificação visual.

1.2.3. Em caso de embalagens metálicas ou outras não transparentes, efetua-se a abertura da embalagem, tendo-se todo o cuidado para que, na operação de abertura, não ocorra contaminação, e prossegue-se com a verificação visual do seu conteúdo e verificação de resíduos na parte interna da embalagem.

1.3. Outras determinações.

1.3.1. Realizar de acordo com a capacidade das embalagens, a forma de apresentação e os procedimentos estabelecidos pelo laboratório.

1.3.1.1. As análises laboratoriais devem ser realizadas de acordo com os métodos previstos neste Regulamento.

1.4. Enquadramento do produto em tipo.

1.4.1. Os óleos vegetais refinados serão enquadrados em tipos de acordo com os resultados sensoriais e analíticos encontrados na classificação, observando os parâmetros e respectivos limites estabelecidos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

1.5. Fazer constar do Laudo e do Certificado de Classificação os motivos que determinaram a desclassificação em definitivo do produto.

1.6. Revisar, datar, assinar e carimbar o Laudo de Classificação.

1.7. Emitir o Certificado de Classificação com base no respectivo Laudo, datar, assinar e carimbar o mesmo.

Em qual Diário VOCÊ poderá encontrar a matéria de seu interesse?

DIÁRIO OFICIAL **Seção 1**

Destinada à publicação de Leis, Decretos, Resoluções, Instruções Normativas, Portarias e outros atos normativos de interesse geral.

Seção 2

Destinada à publicação de atos de interesse dos servidores da Administração Pública Federal.

Seção 3

Destinada à publicação de Contratos, Editais, Avisos e Ineditoriais.

DIÁRIO DA JUSTIÇA **Seção 1**

Destinada à publicação dos atos dos Tribunais Superiores do Poder Judiciário, do Ministério Público da União e do Conselho Federal da Ordem dos Advogados do Brasil.

Seção 2

Destinada à publicação dos atos dos Tribunais Regionais Federais e do Boletim da Justiça Federal – Seção Judiciária do DF.

Seção 3

Destinada à publicação dos atos do Tribunal Regional do Trabalho (10ª Região), Tribunal Regional Eleitoral (DF), Tribunal Marítimo, Tribunal de Justiça do Distrito Federal e da Ordem dos Advogados do Brasil – Seção DF.