

1. DESCRIÇÃO:

1.1. Definição: Azeite de oliva é o óleo comestível obtido diretamente do fruto da *Olea europaea* L. (oliveira) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Quanto ao processo:

1.2.1.1. Azeite virgem de oliva: azeite obtido do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, particularmente condições térmicas, que não levem a deterioração do azeite, e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtragem. Excluem-se os óleos obtidos por meio de solvente ou re-esterificação e misturas com óleos de outra natureza.

1.2.1.2. Azeite de oliva refinado: azeite de oliva obtido pelo refino do Azeite virgem de oliva, com acidez final, expressa em ácido oléico, não superior a 0,5 g/100g.

1.2.1.3. Azeite de oliva: azeite de oliva constituído pela mistura de Azeite de oliva refinado com Azeite virgem de oliva extra, fino ou comum. Não poderá ser misturado com o Azeite virgem de oliva lampante. O produto deverá ter acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 1,5 g/100g.

1.2.1.4. Óleo de bagaço e/ou caroço de oliva refinado: óleo refinado obtido do bagaço e/ou caroço de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 0,5 (g/100g).

1.2.2. Quanto a acidez do Azeite virgem de oliva:

1.2.2.1. Azeite virgem de oliva extra: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 1,0 g/100g.

1.2.2.2. Azeite virgem de oliva fino: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 2,0 g/100g.

1.2.2.3. Azeite virgem de oliva comum ou semi-fino ou corrente: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 3,3 g/100g. O azeite virgem comum não pode ser pré-embalado quando destinado diretamente para a venda ao consumidor final. O produto pode ser misturado com Azeite Refinado de Oliva para constituir o tipo comercial designado somente como Azeite de Oliva (item 1.2.1.3.).

1.2.2.4. Azeite virgem de oliva lampante: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, superior a 3,3 g/100g. O azeite virgem de oliva lampante não pode ser pré-embalado quando destinado diretamente ao consumidor final. É, obrigatoriamente, destinado ao refino, não podendo ser usado para constituir mistura com azeite refinado. O produto pode ser destinado para usos que não sejam diretamente os do gênero alimentício, nem diretamente de ingrediente de gênero alimentício.

1.3. Designação:

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2. O termo Oliva pode ser substituído opcionalmente pelo termo Oliveira.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS:

2.1. Composição:

. Ingrediente Obrigatório: azeite de oliva ou óleo de bagaço e/ou caroço de oliva.

2.2. Requisitos:

2.2.1. Características sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: líquido límpido a 25°C.

2.2.1.2. Cor: amarela clara ao verde. Para o azeite de oliva refinado e o óleo de bagaço e/ou caroço de oliva refinado: amarelo-claro esverdeada.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico, podendo variar do doce ao ligeiramente amargo.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

Produto	Densidade relativa (20°C/20°C)	Densidade relativa (25°C/25°C)	Índice de refração (n_D^{20})	Índice de saponificação	Índice de iodo (Wijs)	Matéria insaponificável (g/100g)	Acidez em ácido oléico (g/100g)	Índice de peróxido meq O ₂ /kg	Solventes halogenados mg/kg (¹)	Ceras, mg /kg
Azeite virgem extra	0,910 - 0,916	0,907 - 0,913	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	1,5	£ 1,0	£ 20	£ 0,20	£ 250
Azeite virgem	0,910 - 0,916	0,907 - 0,913	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	1,5	£ 2,0	£ 20	£ 0,20	£ 250
Azeite virgem comum	0,910 - 0,916	0,907 - 0,913	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	1,5	£ 3,3	£ 20	£ 0,20	£ 250
Azeite refinado	0,910 - 0,916		1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	1,5	£ 0,5	£ 5	£ 0,20	£ 350

Azeite	0,910 - 0,916		1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	1,5	£ 1,5	£ 15	£ 0,20	£ 350
Azeite virgem lampante	0,910 - 0,916		1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	1,5	>3,3	>20	>0,20	£ 350
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	0,910 - 0,916		1,4680 - 1,4707	182 - 193	75-92	3,0	£ 0,5	£ 5	£ 0,20	--

(¹) Limite máximo total para compostos halogenados detectado com um detector de captura de elétrons.

Para compostos detectados individualmente, o limite é de 0,10mg/kg.

Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura		g/100g							
C 14:0	Mirístico		£ 0,05							
C 16:0	Palmítico		7,5 - 20,0							
C 16:1	Palmitoléico		0,3 - 3,5							
C 17:0	Margárico		< 0,3							
C 17:1	Heptadecenóico		< 0,6							
C 18:0	Esteárico		0,5 - 5,0							
C 18:1	oléico		55,0 - 83,0							
C 18:2	linoléico		3,5 - 21,0							
C 18:3	linolênico		£ 0,9							
C 20:0	araquídico		£ 0,6							
C 20:1	eicosenóico		£ 0,4							
C 22:0	behênico		£ 0,2							
C 24:0	Lignocérico		£ 0,2							
Produto	Soma dos isômeros transoléicos (%)	Soma dos isômeros translinoléicos + translinolênicos (%)	Colesterol (% no total de esteróis)	Brassica sterol (% no total de esteróis)	Campes terol (% no total de esteróis)	Estigmas terol (% no total de esteróis)	Betasitos terol (% no total de esteróis) ⁽¹⁾	Delta-7-estigmas terol (% no total de esteróis)	Esteróis totais (mg/kg)	Eritrodiol e uvaol (% no total de esteróis)

Azeite virgem extra	£ 0,05	£ 0,05	£ 0,5	£ 0,1	£ 4,0	< Campesterol	³ 93	£ 0,5	³ 1000	£ 4,5
Azeite virgem comum	£ 0,05	£ 0,05	£ 0,5	£ 0,1	£ 4,0	< Campesterol	³ 93	£ 0,5	³ 1000	£ 4,5
Azeite comum	£ 0,05	£ 0,05	£ 0,5	£ 0,1	£ 4,0	< Campesterol	³ 93	£ 0,5	³ 1000	£ 4,5
Azeite refinado	£ 0,20	£ 0,30	£ 0,5	£ 0,1	£ 4,0	< Campesterol	³ 93	£ 0,5	³ 1000	£ 4,5
Azeite	£ 0,20	£ 0,30	£ 0,5	£ 0,1	£ 4,0	< Campesterol	³ 93	£ 0,5	³ 1000	£ 4,5
Azeite virgem lampante	£ 0,10	£ 0,10	£ 0,5	£ 0,1	£ 4,0	-	³ 93	£ 0,5	³ 1000	£ 4,5
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	£ 0,40	£ 0,35	£ 0,5	£ 0,2	£ 4,0	< Campesterol	³ 93	£ 0,5	³ 1800	³ 12
Produto	Ácidos graxos na posição 2 dos triglicerídios (%)	Estigmastadienos (mg/kg) ⁽²⁾	Diferença NCE42 ⁽⁴⁾	Trilinoleína (%)	K ₂₃₂	K ₂₇₀	K ₂₇₀ com alumina ⁽³⁾	Delta K		
Azeite virgem extra	£ 1,3	£ 0,15	£ 0,2	£ 0,5	£ 2,50	£ 0,20	£ 0,10	£ 0,01		
Azeite virgem	£ 1,3	£ 0,15	£ 0,2	£ 0,5	£ 2,60	£ 0,25	£ 0,10	£ 0,01		
Azeite virgem comum	£ 1,3	£ 0,15	£ 0,3	£ 0,5	£ 2,60	£ 0,25	£ 0,10	£ 0,01		
Azeite refinado	£ 1,5	-	£ 0,3	£ 0,5	£ 3,40	£ 1,20	-	£ 0,16		
Azeite	£ 1,5	-	£ 0,3	£ 0,5	£ 3,30	£ 1,00	-	£ 0,13		
Azeite virgem lampante	£ 1,3	£ 0,50	£ 0,3	£ 0,5	£ 3,70	£ 0,25	£ 0,11	-		
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	£ 2,0	-	£ 0,5	£ 0,6	£ 5,50	£ 2,50	-	£ 0,25		

⁽¹⁾ Soma de delta-5,23-estigmastadienol+colesterol+sitosterol+sitostanol+delta-5-avenasterol+delta-5,24-estigmastadienol.

(²) Soma dos isômeros que podem (ou não) ser separados em coluna capilar.

(³) Para verificar a presença de óleos refinados, quando K_{270} exceder o limite da categoria correspondente deve proceder a determinação de K_{270} após passagem por coluna de alumina.

(⁴) Diferença entre o NCE42 determinado por HPLC e o NCDE42 obtido por cálculo teórico.

3. CONTAMINANTES

3.1. Matéria volátil a 105°C, g/100g	
. azeite de oliva virgem.....	Máximo 0,2
. azeite de oliva.....	Máximo 0,15
. azeite de oliva refinado.....	Máximo 0,10
. óleo de bagaço refinado e/ou caroço de oliva..	Máximo 0,10
3.2. Impurezas insolúveis, g/100g	
. azeite de oliva virgem.....	Máximo 0,10
. azeite de oliva.....	Máximo 0,07
. azeite de oliva refinado.....	Máximo 0,05
. óleo de bagaço refinado e/ou caroço de oliva..	Máximo 0,05
3.3. Sabão, g de oleato de sódio/100g	
. azeite de oliva refinado.....	Negativo
. óleo de bagaço refinado.....	Negativo

4. ROTULAGEM

Deve obedecer à legislação específica e, ainda, declarar o teor de acidez do produto.