

Orientações sobre Indústrias de Óleos Vegetais

Os óleos vegetais, gorduras vegetais e cremes vegetais estão definidos na Resolução RDC Nº 270/2005, conforme o que se segue:

Óleos vegetais e gorduras vegetais são produtos constituídos principalmente de glicerídeos de ácidos graxos de espécies vegetais. Podem conter pequenas quantidades de outros lipídeos como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo ou na gordura.

Óleos Mistos ou Compostos são os produtos obtidos a partir da mistura de óleos de duas ou mais espécies vegetais.

Óleos e Gorduras Vegetais Modificados são os produtos obtidos a partir de óleos ou gorduras submetidos a processos físicos ou químicos tais como, fracionamento, hidrogenação ou interesterificação.

Creme Vegetal é o produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s).

A inspeção sanitária das indústrias produtoras de óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal é de competência da Vigilância Sanitária, tendo por base a Lei nº 6.140/2007, que estabelece no art. 115 que estão sujeitos ao controle e a fiscalização sanitária nos estabelecimentos destinados a produzir, beneficiar, manipular, fracionar, embalar, reembalar, acondicionar, conservar, armazenar, transportar, distribuir, importar, exportar, vender ou dispensar alimentos, bebidas, matéria-prima alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com os alimentos.

A Resolução RDC Nº 27/2010 estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário. Os óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal estão enquadrados como alimento isento da obrigatoriedade de registro, devendo as empresas fazer Comunicação de Início de Fabricação dos Produtos, entregando anexo X e IV (Resolução RDC 23/2000) encontrados no site da Superintendência de Vigilância em Saúde (SUVISA) (www.visa.goias.gov.br) e entregues na Coordenação de Fiscalização de Alimentos/SUVISA, além do contrato social, CNPJ, Alvará Sanitário atualizado e rótulos dos produtos.

As indústrias de óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal devem obedecer ao disposto na Lei Estadual nº 16.140/2007 no que se refere ao projeto arquitetônico (aprovar planta baixa), bem como as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme Portaria nº 326/1997 e Resolução RDC nº 275/2002.

O Ministério da Agricultura é responsável pelo controle de resíduos e contaminantes, por verificar cumprimento do Padrão Oficial de Classificação e verificar Organismo Geneticamente Modificado (OGM).

Os documentos para cadastro e liberação do Alvará Sanitário são:

- Contrato Social
- CNPJ
- Contrato de responsabilidade técnica do responsável legalmente habilitado
- Recolhimento de taxas