
ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



**Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 87, DE 15 DE MARÇO DE 2021

Estabelece a lista de espécies vegetais autorizadas, as designações, a composição de ácidos graxos e os valores máximos de acidez e de índice de peróxidos para óleos e gorduras vegetais.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, VII, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, em reunião realizada em 11 de março de 2021, resolve:

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece a lista de espécies vegetais autorizadas, as designações, a composição de ácidos graxos e valores máximos de acidez e de índice de peróxidos para óleos e gorduras vegetais.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa se aplica de maneira complementar à Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 481, de 15 de março de 2021, que dispõe sobre os requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais.

Art. 2º O Anexo I estabelece a lista de espécies vegetais autorizadas para produção de óleos e gorduras, contendo o nome comum da espécie vegetal, as partes do vegetal utilizadas para extração e o nome científico da espécie vegetal que dá origem ao óleo.

Art. 3º O Anexo II estabelece a lista de designações e composição de ácidos graxos dos óleos e gorduras vegetais, incluindo os óleos e gorduras fracionados.

§ 1º As designações estabelecidas na Tabela 1 podem ser acrescidas de expressões relativas ao processo de obtenção, parte do vegetal utilizada para extração ou característica específica.

§ 2º No caso de óleo ou gordura de palma bruto, o produto pode ser designado como “azeite de dendê”.

§ 3º A composição de ácidos graxos de que trata o **caput** são obtidos por cromatografia gás-líquido e são expressos como percentuais de ácidos graxos totais.

§ 4º Os valores não detectáveis de ácidos graxos são indicados como “ND” e adotados quando a quantidade do respectivo ácido graxo é igual ou menor do que 0,05%.

§ 5º A confirmação da identidade dos óleos e gorduras vegetais de que trata o **caput** pode requerer análises complementares com base nas especificações adicionais de identidade, composição e outras características físico-químicas previstas nas seguintes referências:

I - Código Alimentar (**Codex Alimentarius**);

II - Farmacopeia Brasileira;

III - Farmacopeias oficialmente reconhecidas, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 37, de 6 de julho de 2009;

IV - Código de Produtos Químicos Alimentares (**Food Chemicals Codex - FCC**);

V - Compêndio de Suplementos Alimentares da USP (**USP Dietary Supplement Compendium - DSC**);

VI - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (**European Food Safety Authority - EFSA**); ou

VII - Comissão Europeia.

Art. 4º O Anexo III estabelece a lista dos valores máximos de acidez para óleos e gorduras vegetais.

Art. 5º O Anexo IV estabelece a lista dos valores máximos de índice de peróxidos para óleos e gorduras vegetais.

Art. 6º Fica estabelecido o prazo de 12 (doze) meses para adequação dos produtos que já se encontram no mercado na data de entrada em vigor desta Instrução Normativa.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor 12 (doze) meses após a sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

ANEXO I

LISTA DE ESPÉCIES VEGETAIS AUTORIZADAS PARA PRODUÇÃO DE ÓLEOS E GORDURAS, CONTENDO O NOME COMUM DA ESPÉCIE VEGETAL, PARTES DO VEGETAL UTILIZADAS PARA EXTRAÇÃO E NOME CIENTÍFICO DA ESPÉCIE VEGETAL.

Nome comum da espécie vegetal	Partes do vegetal utilizadas para extração	Nome científico da espécie vegetal
Abacate	Mesocarpo	<i>Persea americana</i>
Abóbora	Semente	<i>Curcubitaceae</i>
Algodão	Semente	<i>Gossypium spp.</i>
Amêndoas	Semente	<i>Amygdalus communis</i> L.
Amendoim	Semente	<i>Arachis hypogaea</i> L.
Arroz	Farelo	<i>Oryza sativa</i> L.
Avelã	Semente	<i>Corylus avellana</i> L.
Babaçu	Caroço do fruto	<i>Orbignya spp</i>
Borragem	Semente	<i>Borago officinalis</i> L.
Canola	Semente (baixo teor de ácido erúico)	<i>Brassica napus</i> L. <i>Brassica rapa</i> L. <i>Brassica juncea</i> L.
Cártamo	Semente	<i>Carthamus tinctorious</i> L.
Colza	Semente	<i>Brassica napus</i> L. <i>Brassica rapa</i> L. <i>Brassica juncea</i> L. e e <i>Brassica tournefortii</i> Gouan species.
Carité	Amêndoa	<i>Vitellaria paradoxa</i> , C.F. Gaertn (sinônimos: <i>Butyrospermum paradoxum</i> , <i>Butyrospermum parkii</i>)
Castanha do Brasil	Semente	<i>Bertholletia excelsa</i>
Chia	Semente	<i>Salvia hispanica</i> L.
Coco	Polpa	<i>Cocos nucifera</i> L.
Gergelim	Semente	<i>Sesamum indicum</i> L.
Girassol	Semente	<i>Helianthus annuus</i> L.
Linhaça	Semente	<i>Linum usitatissimum</i> L.
Macadâmia	Semente	<i>Macadamia integrifolia</i>
Milho	Gérmen	<i>Zea mays</i> L.
Mostarda	Semente	<i>Sinapis alba</i> L. ou <i>Brassica hirta</i> Moench <i>Brassica juncea</i> (L.) Czernajew e Cossen <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch
Noz	Semente	<i>Juglans regia</i> L.
Oliva	Fruto Bagaço da extração de azeite virgem	<i>Olea europaea</i> L.
Palma	Mesocarpo fresco Caroço do fruto	<i>Elaeis guineenses</i>
	Mesocarpo fresco	Cruzamento interespecífico <i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineenses</i>
Pistache	Semente	<i>Pistacia vera</i> L.
Prímula	Semente	<i>Oenothera biennis</i> L.
Soja	Semente	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.
Uva	Semente	<i>Vitis vinifera</i> L.

ANEXO II

LISTA DE DESIGNAÇÕES E COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DOS ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS, INCLUINDO OS ÓLEOS E GORDURAS FRACIONADOS.

TABELA 1. ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

Ácidos Graxos	Designação						
	Óleo de abacate	Óleo de semente de abóbora	Óleo de amêndoa	Óleo de amendoim	Óleo de farelo de arroz	Óleo de avelã	Óleo de babaçu
C6:0	-	-	ND	ND	ND	ND	ND
C8:0	-	-	ND	ND	ND	ND	2,6 - 7,3

C10:0	-	-	ND	ND	ND	ND	1,2 – 7,6
C12:0	-	-	ND	ND – 0,1	ND – 0,2	ND	40,0 – 55,0
C14:0	-	0,18 – 0,5	ND – 0,1	ND – 0,1	ND – 1,0	ND – 0,1	11,0 – 27,0
C16:0	5,0 – 25,0	8,0 – 25,4	4,0 – 9,0	5,0 – 14,0	14 – 23	4,2 – 8,9	5,2 – 11,0
C16:1	1,0 – 11,0	0,1 – 0,7	0,2 – 0,8	ND – 0,2	ND – 0,5	ND – 0,5	ND
C17:0	-	ND – 0,2	ND – 0,2	ND – 0,1	ND	ND – 0,1	ND
C17:1	-	-	ND – 0,2	ND – 0,1	ND	ND – 0,1	ND
C18:0	0,4 – 1,0	3,0 – 11,2	ND – 3,0	1,0 – 4,5	0,9 – 4,0	0,8 – 3,2	1,8 – 7,4
C18:1	45,7 – 75,0	17,0 – 44,1	62,0 – 76,0	35,0 – 80	38,0 – 48,0	74,2 – 86,7	9,0 – 20,0
C18:2	6,0 – 20,0	39,7 – 65,0	20,0 – 30,0	4,0 – 43,0	21,0 – 42,0	5,2 – 18,7	1,4 – 6,6
C18:3	0,1 – 2,0	0,1 – 0,9	ND – 0,5	ND – 0,5	0,1 – 2,9	ND – 0,6	ND
C20:0	-	0,3 – 1,0	ND – 0,5	0,7 – 2,0	ND – 0,9	ND – 0,3	ND
C20:1	-	-	ND – 0,3	0,7 – 3,2	ND – 0,8	ND – 0,3	ND
C20:2	-	0,1 – 0,9	ND	ND	ND	ND	ND
C22:0	-	-	ND – 0,2	1,5 – 4,5	ND – 1,0	ND – 0,2	ND
C22:1	-	ND – 0,8	ND – 0,1	ND – 0,6	ND	ND – 0,1	ND
C22:2	-	-	ND	ND	ND	ND	ND
C24:0	-	-	ND – 0,2	0,5 – 2,5	ND – 0,9	ND	ND
C24:1	-	-	ND	ND – 0,3	ND	ND – 0,3	ND

Ácidos Graxos	Designação						
	Óleo de borragem	Óleo de cártamo	Óleo de cártamo alto oleico	Gordura ou manteiga de carité	Óleo de semente de chia	Óleo de colza	Óleo de castanha do Brasil
C6:0	-	ND	ND	ND	-	ND	-
C8:0	-	ND	ND	ND	-	ND	-
C10:0	-	ND	ND	ND	-	ND	-
C12:0	-	ND	ND – 0,2	ND – 1,0	-	ND	ND – 0,8
C14:0	-	ND – 0,2	ND – 0,2	ND – 0,7	-	ND – 0,2	ND – 0,6
C16:0	8,0 – 11,0	5,3 – 8,0	3,6 – 6,0	2,0 – 10,0	5,0 – 9,0	1,5 – 6,0	12,0 – 16,0
C16:1	-	ND – 0,2	ND – 0,2	ND – 0,3	-	ND – 3,0	ND – 0,3
C17:0	-	ND – 0,1	ND – 0,1	ND	-	ND – 0,1	-
C17:1	-	ND – 0,1	ND – 0,1	ND	-	ND – 0,1	-
C18:0	2,0 – 5,0	1,9 – 2,9	1,5 – 2,4	25 – 50	2,0 – 5,0	0,5 – 3,1	6,0 – 13,0
C18:1	14,0 – 24,0	8,4 – 21,3	70,0 – 83,7	32 – 62	4,0 – 9,0	8,0 – 60,0	24,0 – 48,0
C18:2	34,0 – 42,0	67,8 – 83,2	9,0 – 19,9	1 – 11	17,0 – 22,0	11,0 – 23,0	30,0 – 47,0
C18:3	n-6: 18,0 – 24,0	ND – 0,1	ND – 1,2	1 – 11	n-3 57,0 – 70,0 n-6 ND – 0,4	5,0 – 13,0	ND – 0,2
C20:0	ND – 0,5	0,2 – 0,4	0,3 – 0,6	ND – 3,5	-	ND – 3,0	ND – 1,4
C20:1	2,0 – 6,0	0,1 – 0,3	0,1 – 0,5	ND	-	3,0 – 15,0	ND – 0,12
C20:2	-	ND	ND	ND	-	ND – 1,0	-
C22:0	ND – 0,8	ND – 1,0	ND – 0,4	ND	-	ND – 2,0	ND – 0,2
C22:1	ND – 5,0	ND – 1,8	ND – 0,3	ND	-	2,0 – 60,0	-
C22:2	-	ND	ND	ND	-	ND – 2,0	-
C24:0	-	ND – 0,2	ND – 0,3	ND	-	ND – 2,0	0,1 – 0,2
C24:1	ND – 4,5	ND – 0,2	ND – 0,3	ND	-	ND – 3,0	-

Ácidos Graxos	Designação						
	Óleo ou gordura de coco	Óleo de gergelim	Óleo de linhaça	Óleo de macadâmia	Óleo de mostarda	Óleo de noz	Óleo ou gordura de palma
C6:0	ND – 0,7	ND	ND	-	ND	ND	ND
C8:0	4,6 – 10,0	ND	ND	-	ND	ND	ND
C10:0	5,0 – 8,0	ND	ND	-	ND	ND	ND
C12:0	45,1 – 53,2	ND	ND – 0,3	ND – 0,1	ND	ND	ND – 0,5
C14:0	16,8 – 21,0	ND – 0,1	ND – 0,2	0,3 – 1,0	ND – 1,0	ND	0,5 – 2,0
C16:0	7,5 – 10,2	7,9 – 12,0	4,0 – 11,3	1,3 – 32,3	0,5 – 4,5	6,0 – 8,0	39,3 – 47,5

C16:1	ND	ND – 0,2	ND – 0,5	10,8 – 29,6	ND – 0,5	ND – 0,4	ND – 0,6
C17:0	ND	ND – 0,2	ND – 0,1	-	ND	ND – 0,1	ND – 0,2
C17:1	ND	ND – 0,1	ND – 0,1	-	ND	ND – 0,1	ND
C18:0	2,0 – 4,0	4,5 – 6,7	2,0 – 8,0	1,2 – 7,1	0,5 – 2,0	1,0 – 3,0	3,5 – 6,0
C18:1	5,0 – 10,0	34,4 – 45,5	9,8 – 36,0	45,0 – 84,4	8,0 – 23,0	14,0 – 23,0	36,0 – 44,0
C18:2	1,0 – 2,5	36,9 – 47,9	8,3 – 30,0	1,0 – 13,2	10,0 – 24,0	54,0 – 65,0	9,0 – 12,0
C18:3	ND – 0,2	0,2 – 1,0	43,8 – 70,0	3,8 – 8,2	6,0 – 18,0	9,0 – 15,4	ND – 0,5
C20:0	ND – 0,2	0,3 – 0,7	ND – 1,0	1,8 – 4,4	ND – 1,5	ND – 0,3	ND – 1,0
C20:1	ND – 0,2	ND – 0,3	ND – 1,2	1,9 – 3,6	5,0 – 13,0	ND – 0,3	ND – 0,4
C20:2	ND	ND	ND	-	ND – 1,0	ND	ND
C22:0	ND	ND – 1,1	ND – 0,5	1,2 – 1,3	0,2 – 2,5	ND – 0,2	ND – 0,2
C22:1	ND	ND	ND – 1,2	0,3 – 0,4	22,0 – 50,0	ND	ND
C22:2	ND	ND	ND	-	ND – 1,0	ND	ND
C24:0	ND	ND – 0,3	ND – 0,3	0,4 – 0,7	ND – 0,5	ND	ND
C24:1	ND	ND	ND	-	0,5 – 2,5	ND	ND

Ácidos Graxos	Designação				
	Óleo ou gordura de palma alto oleico	Óleo ou gordura de palmiste	Óleo de pistache	Óleo de prímula	Óleo de semente de uva
C6:0	ND	ND – 0,8	ND	-	ND
C8:0	ND	2,4 – 6,2	ND	-	ND
C10:0	ND	2,6 – 5,0	ND	-	ND
C12:0	ND – 0,6	45,0 – 55,0	ND	-	ND
C14:0	ND – 0,8	14,0 – 18,0	ND – 0,6	-	ND – 0,3
C16:0	23,0 – 38,0	6,5 – 10,0	8,0 – 13,0	4,0 – 10,0	5,5 – 11,0
C16:1	ND – 0,8	ND – 0,2	ND – 0,2	-	ND – 1,2
C17:0	ND – 0,2	ND	ND – 0,1	-	ND – 0,2
C17:1	ND	ND	ND – 0,1	-	ND – 0,1
C18:0	1,5 – 4,5	1,0 – 3,0	0,5 – 3,5	1,0 – 4,0	3,0 – 6,5
C18:1	48,0 – 60,0	12,0 – 19,0	50,0 – 70,0	5,0 – 14,0	12,0 – 28,0
C18:2	9,0 – 17,0	1,0 – 3,5	8,0 – 34,0	65,0 – 85,0	58,0 – 78,0
C18:3	ND – 0,6	ND – 0,2	0,1 – 1,0	7,0 – 14,0	ND – 1,0
C20:0	ND – 0,4	ND – 0,2	ND – 0,3	-	ND – 1,0
C20:1	ND – 0,2	ND – 0,2	ND – 0,6	-	ND – 0,3
C20:2	ND – 0,5	ND	ND	-	ND
C22:0	ND – 0,3	ND – 0,2	ND	-	ND – 0,5
C22:1	ND	ND	ND	-	ND – 0,3
C22:2	ND	ND	ND	-	ND
C24:0	ND – 0,2	ND	ND	-	ND – 0,4
C24:1	ND	ND	ND	-	ND

TABELA 2. ÓLEOS E GORDURAS FRACIONADOS

Designação	Estearina de palma	Oleína de palma	Super oleína de palma	Estearina de palmiste	Oleína de palmiste	Triglicérides de cadeia média
Definição	Fração com alto ponto de fusão derivada do fracionamento do óleo de palma	Fração líquida derivada do fracionamento do óleo de palma	Fração líquida derivada do óleo de palma que atinge índice de iodo de 60 ou mais	Fração sólida derivada do fracionamento do óleo de palmiste	Fração líquida derivada do fracionamento do óleo de palmiste	Mistura de triglicérides de ácidos graxos saturados, especialmente os ácidos caprílico e cáprico derivados da gordura obtida do endosperma do coco ou da palma
Ácidos graxos						

C6:0	ND	ND	ND	ND – 0,2	ND – 0,7	ND – 0,2
C8:0	ND	ND	ND	1,3 – 3,0	2,9 – 6,3	50,0 – 80,0
C10:0	ND	ND	ND	2,4 – 3,3	2,7 – 4,5	20,0 – 50,0
C12:0	0,1 – 0,5	0,1 – 0,5	0,1 – 0,5	52,0 – 59,7	39,7 – 47,0	ND – 3,0
C14:0	1,0 – 2,0	0,5 – 1,5	0,5 – 1,5	20,0 – 25,0	11,5 – 15,5	ND – 1,0
C16:0	48,0 – 74,0	38,0 – 43,5	30,0 – 39,0	6,7 – 10,0	6,2 – 10,6	Ácidos graxos maiores que C16:0 ND – 1,0
C16:1	ND – 0,2	ND – 0,6	ND – 0,5	ND	ND – 0,1	-
C17:0	ND – 0,2	ND – 0,2	ND – 0,1	ND	ND	-
C17:1	ND – 0,1	ND – 0,1	ND	ND	ND	-
C18:0	3,9 – 6,0	3,5 – 5,0	2,8 – 4,5	1,0 – 3,0	1,7 – 3,0	-
C18:1	15,5 – 36,0	39,8 – 46,0	43,0 – 49,5	4,1 – 8,0	14,4 – 24,6	-
C18:2	3,0 – 10,0	10,0 – 13,5	10,5 – 15,0	0,5 – 1,5	2,4 – 4,3	-
C18:3	ND – 0,5	ND – 0,6	0,2 – 1,0	ND – 0,1	ND – 0,3	-
C20:0	ND – 1,0	ND – 0,6	ND – 0,4	ND – 0,5	ND – 0,5	-
C20:1	ND – 0,4	ND – 0,4	ND – 0,2	ND – 0,1	ND – 0,2	-
C20:2	ND	ND	ND	ND	ND	-
C22:0	ND – 0,2	ND – 0,2	ND – 0,2	ND	ND	-
C22:1	ND	ND	ND	ND	ND	-
C22:2	ND	ND	ND	ND	ND	-
C24:0	ND	ND	ND	ND	ND	-
C24:1	ND	ND	ND	ND	ND	-

ANEXO III

LISTA DOS VALORES MÁXIMOS DE ACIDEZ PARA ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS.

Tipo de óleo ou gordura	Valor máximo de acidez
Óleos e gorduras refinados	0,6 mg KOH/g
Óleos prensados a frio e não refinados	4,0 mg KOH/g
Óleo de palma virgem	10,0 mg KOH/g

ANEXO IV

LISTA DOS VALORES MÁXIMOS DE ÍNDICE DE PERÓXIDOS PARA ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS.

Tipo de óleo ou gordura	Valor máximo do índice de peróxidos
Óleos e gorduras refinados	10 meq/kg
Óleos prensados a frio e não refinados	15 meq/kg