



## Laboratório de Análises de Azeites

LAZ.FO.004C - Revisão 07 - Fevereiro/2025

| CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO |                                  | Nº: RS-004568-3-A- 0070/2026                                          |                                    |
|------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Cliente*:                    | Fabio Martins Guerra Nunes Dias  | Relatório de ensaio: 0070/2026                                        |                                    |
| Endereço*:                   | Sítio da Pedra - Bairro da Lagoa | Caldas                                                                | MG                                 |
| e-mail*:                     | fabio.dias99@gmail.com           | CPF/CNPJ*: 022.736.318-39                                             |                                    |
| Marca comercial*:            | Azeite da Pedra                  | Amostra /Lote*: Blend: Arbequina, Koroneiki e Grapolo<br>Lote:01/2026 |                                    |
| Peso/Volume (L)*:            | 275 litros                       | Código da amostra: 0070/2026                                          |                                    |
| Produto*:                    | Azeite de Oliva                  | Safrá*: 2026                                                          |                                    |
| Forma de acondicionamento*:  | Tanque inox                      | Tipo de embalagem*: Garrafas de vidro verde de 250 ml                 |                                    |
| Coleta*:                     | 05/03/2026                       | Responsável pela coleta*: Fabio Martins Guerra Nunes Dias             |                                    |
| Entrada no laboratório:      | 25/03/2026                       | Data da análise: 25/03/2026                                           | Emissão do Certificado: 26/03/2026 |

(\*) = Informação fornecida pelo cliente, sendo, portanto, de sua inteira responsabilidade.

|                               |                        |                                                                                                         |
|-------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUTO PERTENCENTE AO GRUPO: | Azeite de Oliva Virgem | (Informação fornecida pelo responsável pelo produto, sendo, portanto, de sua inteira responsabilidade.) |
|-------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Ensaio                           |         | Método                                     | Resultado | Enquadramento         |
|----------------------------------|---------|--------------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Acidez livre (% de ácido oleico) |         | Metrohm Method E1 – Free Fatty Acids (FFA) | 0,12      | Extra Virgem / Virgem |
| Índice de peróxidos (mEqO2/kg)   |         | COI/T.20/Doc. N° 35/Rev.1 2017             | 4,25      | Extra Virgem / Virgem |
| Extinção específica - UV         | 232nm   | COI/T.20/Doc. N° 19/Rev.5 2019             | 2,01      | Extra Virgem / Virgem |
|                                  | 270nm   |                                            | 0,12      | Extra Virgem / Virgem |
|                                  | delta K |                                            | 0,001     | Extra Virgem / Virgem |

| CONCLUSÃO SOBRE A CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO - TIPO                                                                                                                                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Extra Virgem                                                                                                                                                                                                                                |  |
| Produto classificado no grupo Azeite de Oliva Virgem, tipo Extra Virgem por atender aos limites de tolerância estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) nº 01 de 30 de janeiro de 2012 |  |

Os resultados emitidos estão baseados tão somente no anexo I, sem prejuízo das demais análises para a classificação do produto previstas em legislação.

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida e se referem somente ao lote amostrado.

Não são consideradas as incertezas dos métodos como regra de decisão.

É proibida reprodução parcial ou integral deste documento, sem autorização prévia do responsável técnico pelo laboratório, exceto se for reproduzido na íntegra.

Caso a coleta seja responsabilidade do interessado/cliente: O presente documento não tem validade quando o produto, objeto dessa classificação, for destinado às compras, vendas ou doações do Poder Público.

| (*) Valores de referência, conforme INSTRUCAO NORMATIVA N.01 DE 30 DE JANEIRO DE 2012 - ANEXO I |         |                        |        |             |                 |                          |                         |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------|--------|-------------|-----------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Grupo                                                                                           |         | Azeite de Oliva Virgem |        |             | Azeite de Oliva | Azeite de Oliva refinado | Óleo de Bagaço de Oliva | Óleo de Bagaço de Oliva Refinado |
| Tipo                                                                                            |         | Extra Virgem           |        | Lampante    | Único           | Único                    | Único                   | Único                            |
| Ensaio                                                                                          |         | Máximo                 | Máximo | Verde Louro | Máximo          | Máximo                   | Máximo                  | Máximo                           |
| Acidez livre (% de ácido oleico)                                                                |         | 0,8                    | 2      | >2          | 1               | 0,3                      | 1                       | 0,3                              |
| Índice de peróxidos (mEqO2/kg)                                                                  |         | 20                     | 20     | N.A         | 15              | 5                        | 15                      | 5                                |
| Extinção específica - UV                                                                        | 232nm   | 2,5                    | 2,6    | N.A         | N.A             | N.A                      | N.A                     | N.A                              |
|                                                                                                 | 270nm   | 0,22                   | 0,25   | N.A         | 0,9             | 1,1                      | 1,7                     | 2                                |
|                                                                                                 | Delta K | 0,01                   | 0,01   | N.A         | 0,15            | 0,16                     | 0,18                    | 0,2                              |

De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, DECLARAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO.

Pelotas/RS, 26 de março de 2026

Responsável Técnica Substituta  
Registro CGC/MAPA nº: 6113