



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS

Assessoria de Negócios Agropecuários

Instrução de Serviços EPAMIG/ASAGRO nº. 1/2023

Belo Horizonte, 12 de dezembro de 2023.

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO DE EXTRAÇÃO DE AZEITE NO CAMPO EXPERIMENTAL DE MARIA DA FÉ

Com o intuito de melhorar os atendimentos aos parceiros e as pesquisas desenvolvidas na produção de azeite, nas dependências do lagar experimental da EPAMIG no Campo Experimental de Maria da Fé em Maria da Fé, MG, foram elaboradas as seguintes instruções de funcionamento:

1. Pré-requisito para prestação de serviço:

- É necessário que o olival seja de produtores que participem de projetos de pesquisa e/ou de desenvolvimento junto com a EPAMIG.
- Produtor tem que ter ciência de que as informações obtidas destes estudos, como inventos e processos, serão de autoria dos pesquisadores envolvidos no desenvolvimento direto dos projetos, bem como da EPAMIG.
- O produtor se compromete a não divulgar sob qualquer forma o conhecimento gerado nos projetos de pesquisa a si vinculados sem autorização da EPAMIG e com a concordância de cada pesquisador envolvido.

2. Do horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira, de 7:00 as 11:00 horas e de 12:00 as 16:00 horas, exceto em feriados e pontos facultativos decretados pelo Governo de Minas Gerais.

3. Para o serviço de extração de azeite a EPAMIG disponibilizará suas instalações e corpo técnico, com acompanhamento de responsável técnico, para a extração de azeite de oliva a partir de azeitonas cultivadas em propriedades localizadas em áreas nas quais haja interesse técnico/científico por parte da EPAMIG para desenvolvimento de projetos vinculados às áreas de pesquisa pertinentes à empresa.

4. O serviço de extração de azeite da EPAMIG para terceiros envolve todas as operações de elaboração do azeite (análise e recepção das azeitonas, beneficiamento, filtragem, envase, rotulagem e expedição do azeite), desde que apresentem especificações técnicas de acordo com o maquinário envolvido (envase, tampa e rotulagem).

5. O produtor deverá solicitar o agendamento prévio do serviço, informando o dia, horário e

quantidade de azeitonas que serão enviadas, podendo a EPAMIG recusar e/ou remarcar o recebimento das azeitonas caso não seja cumprido o agendamento ou ocorra algum problema que atrase a escala do processo de beneficiamento.

6. Entrega das Azeitonas: A EPAMIG deverá emitir um relatório contendo o peso e a qualidade dos frutos após o recebimento das azeitonas entregues pelo produtor. (Modelo Anexo 1).

7. As azeitonas só serão recebidas pela EPAMIG se estiverem acompanhadas de **Nota Fiscal de matéria prima (azeitonas) para remessa de industrialização**. A não entrega deste documento será considerada como impedimento para o recebimento e/ou início da industrialização.

8. A emissão de notas fiscais, de responsabilidades do PRODUTOR, deve seguir a legislação fiscal vigente, tendo como base um processo de industrialização por encomenda.

9. As azeitonas deverão estar acondicionadas em caixas desinfetadas e apropriadas para colheita, comportando cada uma o máximo de 20 kg de azeitonas frescas, para o recebimento na EPAMIG.

10. As azeitonas deverão ser entregues no horário de funcionamento da EPAMIG, no dia e horário previamente agendado. Caso seja entregue com antecedência as mesmas serão armazenadas em câmara fria, e a EPAMIG se isenta de quaisquer responsabilidades sobre o produto, seja segurança e/ou funcionamento da câmara fria, neste período.

11. Todos os insumos necessários à extração de azeite como garrafas, batoque, tampas, lacres e rótulos deverão ser entregues na EPAMIG pelo PRODUTOR, devidamente documentados com Nota Fiscal eletrônica específica para industrialização sob encomenda, juntamente com o comprovante sanitário das mesmas conforme normas vigentes.

12. Poderão ser utilizados insumos da EPAMIG para atendimento de emergência, desde que disponíveis e autorizados pela gerência. Para tanto, as providências para sua reposição deverão ser imediatas e entregues em até 30 dias. Caso a reposição não ocorra os valores destes insumos serão acrescentados na nota fiscal de industrialização.

13. A falta de fornecimento desses insumos isentará a EPAMIG de quaisquer danos causados ao azeite proveniente deste motivo.

14. Todos os insumos destinados ao envase e embalagem deverão ser adquiridos pelo PRODUTOR e entregues na EPAMIG em quantidades que atendam o volume informado, em litros, pela equipe da EPAMIG.

15. Estes insumos deverão ser entregues na EPAMIG devidamente documentados através de nota fiscal para fins de industrialização por encomenda, limpos e embalados em filme plástico, serem novos, com características de tamanho e capacidade em mililitro em conformidade com as informações prestadas pelos técnicos da EPAMIG que observarão as limitações dos equipamentos para envase.

16. As tampas deverão ser entregues esterilizadas e embaladas convenientemente para que não sejam contaminadas e compatíveis com o tipo de maquinário que a EPAMIG dispõe para o fechamento das mesmas, assim como os rótulos.

17. A EPAMIG deverá ser consultada, com antecedência, quanto a disponibilidade de tanques de decantação ou outro recipiente para armazenamento até as etapas de filtragem e envase.

18. Caso a EPAMIG não possua tanques, estes poderão ser emprestados pelo PRODUTOR, desde que exista espaço e condições no lagar para recebimento e estejam devidamente documentados por meio de nota fiscal eletrônica de bem do ativo imobilizado de terceiro remetido para uso fora do estabelecimento.

19. Todos os bens de terceiros, tais como recipientes para armazenamento, caixas de transporte das azeitonas e outros ativos que não sejam classificados como insumos, embalagens, rótulos, ou tampas, que ficarem em poder da EPAMIG deverão ser acobertados por nota fiscal eletrônica com o título de "bem do ativo imobilizado de terceiro remetido para uso fora do estabelecimento".

20. A EPAMIG será responsável por conduzir os processos de extração de azeite, não podendo sofrer interferência do produtor ou representante legal nesta fase. Qualquer interferência isentará a EPMAIG de possíveis danos no produto final.

21. Será permitida a permanência do produtor ou de seu representante nas dependências da EPAMIG apenas durante seu horário de funcionamento, devendo ser com a finalidade de acompanhar os processos de extração dos azeites e demais etapas e receber instrução e orientações da EPAMIG dos processos realizados, desde que obedecidos todos os protocolos de segurança e higiene estabelecidos pela EPAMIG.

22. A EPAMIG comunicará o produtor o momento em que o azeite estiver pronto, seja para entrega a granel ou envasado. O produtor se responsabilizará pela entrega de todos os insumos necessários no processo produtivo.

23. A EPAMIG emitirá após o processamento um documento técnico com a quantidade de azeite produzido e documentos fiscais necessários como **Nota Fiscal de Industrialização e do Retorno** dos produtos não utilizados na atividade.

24. Uma vez envasado o azeite pronto, este deverá ser retirado da EPAMIG com prazo máximo de 10 dias a partir da notificação ao PRODUTOR.

25. O atraso na retirada do azeite após transcorridos os dez dias da notificação implicará em multa de 0,5% ao dia em relação ao preço total da extração e se atingido o valor da extração o mesmo será apropriado pela EPAMIG com propósito de indenizá-la pela utilização de sua capacidade de produção, comprometida no período.

26. Para a retirada do azeite envasado deverá ser respeitado dia e horário de funcionamento da EPAMIG, sendo necessário o agendamento prévio.

27. A EPAMIG não se responsabilizará por danos causados ao azeite em situações que não tenha controle, tais como defeitos no maquinário, falha no fornecimento de energia elétrica pela concessionária de energia, incêndios e desastres de causa natural, bem como sinistros ocorridos e devidamente documentados através de boletim de ocorrência.

28. DO PAGAMENTO: A cobrança do serviço de industrialização será realizada por meio da emissão de nota fiscal, sendo que o pagamento deverá ser feito através de DAE a vista no ato da retirada.

29. O valor do serviço de extração de azeite será cobrado de acordo com a tabela em anexo (anexo 2), podendo sofrer reajustes anuais de acordo com a inflação e/ou alterações de mercado.

Belo Horizonte, 12 de dezembro de 2023

CLENDERSON CORRADI DE MATTOS GONÇALVES
CHEFE - ASSESSORIA DE NEGÓCIOS AGROPECUÁRIOS



Documento assinado eletronicamente por **Clenderson Corradi de Mattos Gonçalves**, **Chefe de Assessoria**, em 14/12/2023, às 12:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **78668907** e o código CRC **11D32CEC**.

Referência: Processo nº 3050.01.0002168/2023-85

SEI nº 78668907

Comunicação Interna EPAMIG/ASAGRO nº. 256/2023

Belo Horizonte, 12 de dezembro de 2023.

ANEXO 2

Preços de serviço de extração por litro de azeite extraído no ano de 2024	
Litro de azeite extraído	Valor
Retirada - a granel e não filtrado	R\$ 15,00
Retirada - a granel e filtrado	R\$ 16,00
Retirada - filtrado e envasado	R\$ 17,00
Retirada - filtrado, envasado e rotulado	R\$ 18,00



Documento assinado eletronicamente por **Clenderson Corradi de Mattos Gonçalves**, **Chefe de Assessoria**, em 14/12/2023, às 12:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **78670709** e o código CRC **D821446F**.