

PROGRAMA PRODUTOS PREMIUM
Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia

REGULAMENTO PARA CONCESSÃO DO SELO PRODUTOS PREMIUM ORIGEM E QUALIDADE RS – Rev 2

1. Introdução

Este Regulamento contém regras para a concessão do Selo que reconhece o Azeite de Oliva Extravirgem Premium como produto gaúcho e de qualidade diferenciada. Tem como premissa valorizar a qualidade dos azeites de oliva extravirgem produzidos no Rio Grande do Sul, bem como evitar possíveis práticas fraudulentas, estabelecendo normas e obrigações a olivicultores que aderirem aos seus preceitos. As exigências deste Regulamento poderão sofrer alterações no sentido de atender melhor aos seus objetivos.

2. Objetivos

2.1 Promover a qualidade dos Azeites de Oliva Extravirgem (AOEV) produzidos no Rio Grande do Sul, alcançando um estágio comprovadamente diferenciado perante aos diferentes mercados nacionais e internacionais.

2.2 Promover os AOEV de origem gaúcha, de modo a valorizar os azeites produzidos no RS.

3. Definições:

3.1 Reconhecimento Produtos Premium Origem e Qualidade RS: Reconhecimento concedido por intermédio de um selo pelo Programa Produtos Premium aos AOEV que atendem aos critérios do presente Regulamento e tem autorização de uso da Marca Distintiva;

3.2 Origem do Azeite de Oliva Extravirgem: Azeitonas produzidas e colhidas no Rio Grande do Sul, e processadas em lagares licenciados no estado;

3.3 Programa Produtos Premium: Programa do Governo do Estado do Rio Grande do Sul instituído pelo Decreto nº 55.515, de 30 de setembro de 2020.

3.4 Produto "Premium": Produto reconhecido por meio de critérios estabelecidos tecnicamente em documentos específicos a serem emitidos pelo Programa e publicados no Diário Oficial do Estado.

3.5 Comitê Avaliador: Grupo de pessoas indicadas pelo Grupo de Trabalho para atuar na avaliação de todos os documentos que envolvem o reconhecimento dos azeites extravirgem, bem como reavaliar a concessão do uso da marca distintiva no caso de alguma irregularidade, ou descumprimento do regulamento, formado por 1 (um) representante de cada uma das 4 (quatro) secretarias que compõem o Comitê Gestor, pelo(a) coordenador(a) setorial do Programa Produtos Premium e 5 (cinco) representantes indicados pelo IBRAOLIVA.

3.6 Grupo de Trabalho: Grupo responsável pela edição e revisão do presente Regulamento, respeitada a paridade entre indicados pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia e pelo IBRAOLIVA, aprovado pelo Comitê Gestor do Programa Produtos Premium, e estabelecido em portaria publicada pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia do RS.

3.7 Comitê Gestor: Grupo de pessoas composto por um representante titular e um suplente dos órgãos e entidades integrantes do Programa Produtos Premium.

3.8 Marca Distintiva: Sinal distintivo, composto de nome e imagem, que caracteriza e identifica o Selo de Reconhecimento Produtos Premium Origem e Qualidade RS.

4. Para a obtenção do Reconhecimento

4.1 O Selo Reconhecimento Produtos Premium Origem e Qualidade RS será concedido apenas para produtos que atenderem a todos os itens abaixo relacionados:

- a) Azeites de oliva extravirgem originários de azeitonas colhidas e processadas no Rio Grande do Sul;
- b) Azeites de oliva extravirgem que atenderem a todos os requisitos e critérios expostos no presente Regulamento e seus anexos, e que obtiverem parecer favorável do Comitê Avaliador;
- c) Produtores que atenderem as exigências legais de órgãos municipais, estaduais e federais para produção e comercialização do produto;
- d) Produtores associados ao IBRAOLIVA; e
- e) Azeites de oliva extravirgem processados em lagares legalizados no Rio Grande do Sul e cadastrados no SIPEAGRO.

4.2 Mesmo atendidas todas as exigências do item 4.1, a Marca Distintiva somente poderá ser utilizada na embalagem do produto após a autorização de uso, por escrito, pelo Comitê Avaliador.

4.3 A autorização de uso da Marca Distintiva deverá respeitar o Manual de identidade Visual, elaborado pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia - SICT e será emitida anualmente, por safra.

4.4 O Comitê Avaliador se reserva o direito de reavaliar a concessão de autorizações de uso da Marca Distintiva pelo não atendimento das condições expostas neste Regulamento e seus Anexos, ou por situações não previstas que possam causar prejuízo à imagem do Reconhecimento.

4.4.1 No caso de notificação pelo Comitê Avaliador, o produtor terá até 7 (sete) dias para apresentar justificativa e forma de como será sanado o problema.

4.4.2 Não sanado o problema ou em caso de reincidência, o produtor não poderá submeter seus azeites ao reconhecimento na safra seguinte, sem prejuízo do previsto no item 4.5 abaixo.

4.5 O Comitê Avaliador se reserva o direito de retirar a concessão do uso da Marca Distintiva de qualquer produto, que mesmo com autorização vigente, deixe de atender aos critérios expostos no presente Regulamento, cumprindo o devido processo legal.

4.6 A qualquer momento, o Comitê Avaliador poderá solicitar informações adicionais.

4.7 A Marca Distintiva deverá ser utilizada na parte frontal da garrafa do produto reconhecido. Para qualquer outro uso da Marca é necessária a autorização prévia do Comitê Avaliador.

5. Da solicitação de Adesão:

No evento anual da abertura oficial da colheita da oliva serão divulgados:

- a) O período de inscrição;
- b) O período de envio das amostras, registros laboratoriais e anexos I e II;
- c) O prazo para responder aos questionamentos feitos pelo Comitê Avaliador durante a análise da documentação;
- d) O valor da taxa de inscrição.

5.1 Para a solicitação de adesão ao reconhecimento o produtor deverá:

- a) Encaminhar, devidamente preenchidos e assinados o Anexo I, o Anexo II e o registro laboratorial, para o Comitê Avaliador através do endereço eletrônico oliva-premium@sict.rs.gov.br ou de outra forma a ser comunicada no momento da abertura das inscrições;
- b) Encaminhar a(s) amostra(s) ao IBRAOLIVA dentro do prazo definido na programação divulgada na abertura da colheita;
- c) Ser associado ao IBRAOLIVA e estar em dia com a contribuição associativa;
- d) Comprovar pagamento da taxa de inscrição ao IBRAOLIVA;
- e) Cumprir todos os requisitos estipulados neste regulamento; e
- f) Cumprir a legislação vigente relativa ao plantio, colheita, processamento e envase.

5.2 A quantidade de selos fornecida ao produtor será de acordo com o número de garrafas informado no Anexo I, levando-se em consideração o volume descrito no Anexo II e compatível com a área plantada ou processada.

5.2.1 No intuito de padronizar a impressão e primar pela qualidade, o IBRAOLIVA será responsável por realizar orçamentos e definir a gráfica que produzirá os selos.

5.2.2 O valor da impressão do selo será informado pelo IBRAOLIVA ao produtor antes da sua aquisição.

5.2.3 Com o propósito de uniformizar as embalagens, que serão submetidas à análise sensorial o IBRAOLIVA fornecerá as garrafas para o envase das amostras.

5.2.4 O valor da taxa de inscrição será definido anualmente e será utilizado para a aquisição das garrafas, lacres, transporte das amostras, aquisição de material de expediente e outros necessários no processo de reconhecimento.

5.3 A partir da adesão voluntária ao reconhecimento, os produtores ficam obrigados a cumprir os princípios e regras nele contidos, e deverão comprovar sempre que solicitado o seu cumprimento ao Comitê Avaliador.

6. Dos Requisitos do Produto

As amostras do azeite submetidas às análises físico-químicas e sensorial deverão ser oriundas do lote finalizado.

6.1 Origem, Safra e Validade

6.1.1 Todo o azeite extravirgem, obrigatoriamente, deverá ser de azeitonas colhidas no Rio Grande do Sul, e processadas em lagares licenciados no estado.

6.1.2 O produtor poderá adquirir azeitonas de outros pomares do RS para atingir o volume desejado, seguindo as orientações constantes no Anexo I.

6.1.3 O rótulo do produto deverá indicar o ano da safra.

6.1.4 O prazo de validade deve demonstrar o período adequado para consumo que garanta as especificações de qualidade, sendo no máximo:

- a) 24 meses a partir da data de fabricação para os azeites filtrados; e
- b) 6 meses a partir da data de fabricação para os azeites não filtrados.

6.1.5 O Anexo I, referente à solicitação do reconhecimento, e o Anexo II, referente aos serviços do Lagar, deverão ser devidamente preenchidos e assinados pelos representantes legais.

6.2 Qualidade

6.2.1 Análise Físico-química

6.2.1.1 As análises laboratoriais deverão ser realizadas por safra; o rótulo deverá estar de acordo com o certificado.

6.2.1.2 Na identificação da amostra o produtor deverá solicitar ao laboratório, que sejam mencionadas no certificado a marca do AOEV, a variedade da azeitona, todas as variedades quando for blend, bem como o número e volume do lote.

6.2.1.3 Características mínimas que deverão ser comprovadas, no momento da solicitação do selo, via Relatório de Ensaio, emitido por Laboratório acreditado pelo CGCRE/INMETRO na norma ABNT NBR/ISO 17025 e credenciados pelo MAPA:

a) Acidez livre $\leq 0,3\%$

b) Índice de peróxido ≤ 10 mEq/kg

c) Extinção específica no ultravioleta

270 nm $\leq 0,22$

232 nm $\leq 2,50$

Delta K $\leq 0,01$

6.2.2 Análise sensorial

6.2.2.1 A análise sensorial será realizada, sem identificação das amostras, de forma presencial, por um grupo de profissionais comprovadamente capacitados e aprovados pelo Grupo de Trabalho.

6.2.2.2 Características mínimas que serão observadas:

a) Mediana de Defeito: 0 (zero)

b) Mínimo de Mediana Frutado verde ou maduro: 3

6.2.3 Método

6.2.3.1 O painel de provadores usará como base a metodologia descrita em procedimento próprio, tendo por base o método disponibilizado pelo Conselho Oleícola Internacional – COI.

6.2.3.2 O painel de provadores não terá acesso a lista das marcas das amostras.

6.2.3.3 Somente pessoa autorizada pelo IBRAOLIVA terá acesso a lista que conterá a marca das amostras dos azeites e seus respectivos códigos.

6.2.3.6 A lista das amostras não aprovadas constará em relatório conclusivo identificadas por código.

6.2.3.7 O chefe do painel sensorial emitirá o relatório conclusivo, contendo o método utilizado e o resultado das amostras não aprovadas, para anuência do Comitê Avaliador.

6.2.3.8 No caso de não aprovação na análise sensorial, o produtor poderá informar a intenção de realizar contraprova em até 3 dias úteis após comunicação do resultado.

- a) A contraprova deverá ser realizada em laboratório reconhecido pelo COI indicado pelo produtor, às custas dele. O envio da amostra será feito pelo IBRAOLIVA, que receberá diretamente o resultado.

6.2.4 Amostra

6.2.4.1 O produtor deverá encaminhar ao IBRAOLIVA 2 (dois) frascos de 250ml do azeite a ser reconhecido, devidamente identificado, acondicionado em garrafa padrão fornecida pelo Instituto.

6.2.4.2 O IBRAOLIVA receberá as amostras que serão lacradas e receberão numeração individual.

6.2.4.3 As amostras serão codificadas antes do envio para análise sensorial por pessoal do IBRAOLIVA que não participará do painel.

6.2.4.4 A codificação não será sequencial, e deve-ser composta por números e/ou letras.

7. Do Resultado e Divulgação

7.1 Não será divulgada ao público a lista com a identificação da marca dos azeites não aprovados.

7.1.1 O produtor será comunicado por meio de e-mail sobre sua aprovação ou não, bem como os motivos da não aprovação se for o caso .

7.1.2 Em caso de não aprovação o produtor terá um prazo de até 3 (três) dias úteis para enviar recurso, através do e-mail oliva-premium@sict.rs.gov.br, que será apreciado pelo Comitê Avaliador.

7.2 A equipe do Programa Produtos Premium é responsável por compilar os dados, obtidos dos itens 6.1 e 6.2, e elaborar a lista final dos azeites aprovados, que será submetida ao Comitê Avaliador para posterior divulgação.

7.3 A lista final dos azeites aptos a receber o selo será comunicada ao produtor via e-mail e para o público em evento a ser definido pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia e IBRAOLIVA.

8. Do Requisito do Produtor (Anexo I)

8.1 Os seguintes critérios deverão ser comprovados pelos produtores por meio de preenchimento do documento declaratório, Anexo I Solicitação de Obtenção do Reconhecimento Produtos Premium Origem e Qualidade RS, assinado pelo representante legal:

- a) Origem da colheita da azeitona e variedade;
- b) Nome do lagar do processamento;
- c) Quantidade de azeitona por variedade entregue ao lagar
- d) Volume processado em litros para o lote;
- e) Quantidade de selos necessária para o número de garrafas que serão envasadas; e
- f) Período da entrega do fruto ao lagar (data inicial e final).

8.1.2 O preenchimento do Anexo I será por produto, levando-se em consideração o lote, informações do Lagar, especificação da variedade, mesmo quando for blend, e pomar fornecedor dos frutos.

8.2 A propriedade deverá atender a legislação vigente, referente a questões ambientais, de produção, sanitárias, fiscais, de identidade e de qualidade de produto, ou outras que venham a incidir sobre a mesma. O Comitê Avaliador poderá solicitar documentação para a comprovação do atendimento a legislação específica a qualquer momento, mesmo após a permissão de uso da Marca Distintiva.

9. Dos Requisitos dos Lagares (Anexo II)

9.1 Os seguintes critérios deverão ser comprovados pelos lagares, por meio do preenchimento do documento declaratório, Anexo II - Declaração de Serviço Prestado, assinado pelo responsável técnico, informando:

- a) Nome da marca;
- b) Quantidade de azeitonas entregues para o processamento;
- c) Variedade da azeitona ou variedade que compõe o blend;
- d) Volume processado em litros para o lote; e
- e) Data da entrega do azeite ao produtor;
- f) Número do certificado de registro do estabelecimento emitido pelo MAPA(SIPEAGRO) ou protocolo de requerimento do certificado;
- g) Número do alvará municipal ou estadual.

10. Da Comprovação

10.1 O produtor deverá encaminhar ao Comitê Avaliador os seguintes documentos:

- a) Anexo I - Solicitação de Obtenção do Reconhecimento Produtos Premium Origem e Qualidade RS;
- b) Anexo II - Declaração de Serviço Prestado;
- c) Certificado da análise físico-química;

10.2 Todos os documentos citados no item 9.1 deverão ser encaminhados para o Comitê Avaliador através do endereço eletrônico oliva-premium@sict.rs.gov.br ou de outra forma a ser comunicada na abertura das inscrições.

11. Dos Aspectos Gerais:

11.1 Situações não previstas neste Regulamento serão tratadas pelo Grupo de Trabalho e Comitê Avaliador.

11.2 O Reconhecimento, depois de concedido ao produto, tem validade de acordo com o prazo estipulado no rótulo.

11.3 No caso de alteração das condições do produto já reconhecido, que possa refletir no não atendimento a quaisquer dos critérios expostos neste Regulamento e nos previstos na IN N°1, janeiro de 2012, do MAPA, o solicitante do Reconhecimento se responsabilizará por contatar o Comitê Avaliador, por intermédio do endereço eletrônico oliva-premium@sict.rs.gov.br, relatando a situação, sob risco de sanções, tais como suspensão temporária ou perda do Reconhecimento.

11.4 Esta revisão 2 do Regulamento, revoga a publicada no Diário Oficial do Estado em 16 de março de 2022.

11.5 Este Regulamento entra em vigor a partir da data de sua publicação.

ANEXOS

Anexo I - Solicitação de Obtenção do Reconhecimento Produtos Premium Origem e Qualidade RS

Anexo II - Declaração do Serviço Prestado pelo Lagar

PROGRAMA PRODUTOS PREMIUM
Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia

ANEXO I

SOLICITAÇÃO PARA CONCESSÃO DO SELO PRODUTOS PREMIUM ORIGEM E QUALIDADE RS

1. Dados da Empresa ou Produtor Rural solicitante

Nome do Produto:

Razão Social:

Nome Fantasia:

Responsável legal:

CNPJ ou Inscrição de Produtor Rural:

Endereço:

CEP:

Município:

Telefone da empresa: ()

Nome da pessoa de contato:

Telefone:

E-mail:

Responsável técnico:

Declaro ser associado ao IBRAOLIVA e estar em dia com a contribuição associativa.

2. Dados do Produto

Monovarietal ()

Blend ()

Filtrado ()

Não Filtrado () Tempo de decantação:

2.1 Citar a variedade da azeitona ou as variedades do blend:

2.2 As azeitonas utilizadas são todas do mesmo pomar? () Sim () Não

2.3 Origem da variedade da azeitona: Preencher por variedade e propriedade (Informar- TODAS as propriedades que forneceram a variedade utilizada no produto, caso haja mais de uma propriedade, replicar o item 2.3.1)

2.3.1 Nome da propriedade 1:

Endereço:

CEP:

Município

Variedade:

Área plantada da variedade:

Quantidade de fruto fornecido para o produto por variedade: Kg

Nome do lagar do processamento:

Data da entrega das azeitonas no lagar: ___/___/___ a ___/___/___

Volume processado em litros para o lote (informação dada pelo Lagar):

Quantidade de selos necessária para o envase

250 ml: ___ selos

500 ml: ___ selos

Data do envase ___/___/___

Número do lote:

Declaração de Origem

Declaro que o Azeite de Oliva Extravirgem _____ contém apenas azeitonas produzidas e colhidas no Rio Grande do Sul, e processadas em lagares licenciados no estado.

Declaração de cumprimento à legislação

Declaro cumprir a legislação vigente relativa ao plantio, colheita, industrialização e rotulagem.

Declaro a veracidade de todas as informações acima prestadas.

_____, ____ de _____ de 20__.

Nome e Assinatura do responsável legal da empresa

PROGRAMA PRODUTOS PREMIUM
Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia

ANEXO II

Declaração de Serviço Prestado

Dados do Lagar

Nome do Lagar:

Responsável legal:

Nome e telefone da pessoa de contato: ()

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ :

Registro de estabelecimento emitido pelo MAPA (SIPEAGRO) ou número do protocolo de requerimento:

Endereço:

CEP:

Município:

Telefone da empresa: ()

E-mail para contato:

Responsável técnico:

Nome da empresa solicitante:

a) marca do produto processado:

b) quantidade de azeitonas entregues para o processamento:

c) variedade da azeitona ou variedades do blend:

d) volume extraído em litros para o lote:

e) Período de extração do azeite: ___/___/___ a ___/___/___

f) data da entrega do lote do produto: ___/___/___

Declaração de Origem

Declaro que este Lagar prestou serviços de industrialização de Azeite de Oliva Extravirgem para a empresa _____, conforme especificações informadas neste documento.

Declaração de cumprimento à legislação

Declaro cumprir as legislações vigentes relativas à industrialização e envase.

Declaro a veracidade de todas as informações acima prestadas.

_____, ____ de _____ de 20__.

Nome e Assinatura do responsável legal do Lagar