

PROGRAMA PRODUTOS PREMIUM
Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia

REGULAMENTO PARA CONCESSÃO DO SELO PRODUTOS PREMIUM ORIGEM E QUALIDADE RS – Rev 3

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 os 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 meio 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 permissão 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, formalizado via Portaria publicada pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia.

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 de 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 que obtiverem parecer favorável do Comitê Avaliador;
- c) Produtores que atenderem as exigências legais de órgãos municipais, estaduais e federais relativas ao plantio, colheita, processamento, envase e comercialização.
- d) 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 impressão do Selo (Marca Distintiva), deverá respeitar o Manual de Identidade Visual elaborado pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia – SICT e será impresso, 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, 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 permissão do uso da Marca Distintiva de qualquer produto, que mesmo com autorização vigente, deixe de atender aos critérios previstos 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:

O período de inscrição será anual divulgado nas mídias sociais da Secretaria de Inovação Ciência e Tecnologia - SICT e do Instituto Brasileiro de Olivicultura – IBRAOLIVA, entre outras.

5.1 A solicitação do produtor será realizada através de:

a) Preenchimento do formulário eletrônico e download dos anexos requisitados, cujo link está disponível no site da Secretaria de Inovação, Ciência e tecnologia, na aba do Programa Produtos Premium: <https://sict.rs.gov.br/azeite-premium>; e

b) Pagamento da taxa de inscrição à instituição parceira IBRAOLIVA, juntamente com a entrega das amostras, conforme as instruções fornecidas pelo Instituto.

5.2 A quantidade de selos fornecida ao produtor será baseada no número de garrafas e no volume informado no formulário, garantindo a compatibilidade 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 A taxa de inscrição será estabelecida anualmente e destinada à aquisição de garrafas, lacres, transporte das amostras, material de expediente e outros itens necessários para o 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-química 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.

6.2 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 laboratorial.

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 provadores 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 um laboratório reconhecido pelo COI, indicado pelo produtor e às suas custas. O envio da amostra ao laboratório escolhido será feito pela IBRAOLIVA, que receberá diretamente o resultado.

6.2.4 Amostra

6.2.4.1 O produtor deverá enviar ao IBRAOLIVA dois frascos de 250 ml do azeite a ser reconhecido, devidamente identificados e acondicionados em garrafas padrão fornecidas pelo Instituto.

6.2.4.2 O IBRAOLIVA receberá as amostras, que serão lacradas e numeradas individualmente.

6.2.4.3 As amostras serão codificadas antes do envio para análise sensorial por membros do IBRAOLIVA que não participarão 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 A equipe do Programa Produtos Premium é responsável por compilar os dados obtidos nos itens 6.1 e 6.2 e elaborar a lista final dos azeites aprovados. Esta lista será submetida ao Comitê Avaliador para posterior divulgação.

7.1.1 O produtor será comunicado por e-mail sobre a aprovação ou não de seu azeite, incluindo os motivos para a 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 um recurso, por meio do e-mail oliva-premium@sict.rs.gov.br, que será apreciado pelo Comitê Avaliador.

7.2 A lista com a identificação das marcas dos azeites não aprovados não será divulgada ao público.

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

8. Do Requisito do Produtor

8.1 Os seguintes critérios deverão ser informados pelos produtores por meio de preenchimento do formulário eletrônico e seus anexos, descrito no item 5.1 letra a:

- a) Origem da colheita da azeitona e variedade;
- b) Nome do lagar do processamento;
- c) Quantidade de azeitonas 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 dos frutos ao lagar (data inicial e final).

8.1.2 O preenchimento do formulário deverá considerar o lote, informações repassadas pelo lagar, especificação da variedade, mesmo quando for blend, e pomar fornecedor dos frutos.

8.2 A propriedade deve atender à legislação vigente relacionada a questões ambientais, de produção, sanitárias, fiscais, de identidade e de qualidade do produto, bem como a quaisquer outras normas aplicáveis.

9. Dos Requisitos dos Lagares

Os lagares licenciados no Rio Grande do Sul, que prestaram serviço de extração de azeites extravirgem para produtores interessados no Selo Produtos Premium, devem se cadastrar no Programa Produtos Premium. Para realizar o cadastro devem acessar o link disponível no site da Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia: <https://sict.rs.gov.br/azeite-premium> - Cadastro dos lagares licenciados no Rio Grande do Sul.

9.1 Os lagares deverão informar:

- a) Número do certificado de registro do estabelecimento emitido pelo MAPA(SIPEAGRO) ou protocolo de requerimento do certificado;
- b) Cópia do alvará municipal ou estadual dentro da validade;
- c) Cópia do documento de identidade do responsável legal do lagar.

10. Dos Aspectos Gerais:

10.1 Situações não previstas neste Regulamento serão tratadas pelo Comitê Avaliador.

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

10.3 Qualquer alteração nas condições do produto que recebeu o Selo Produtos Premium, que possa comprometer o cumprimento dos critérios estabelecidos neste Regulamento e na IN nº 1, de janeiro de 2012, do MAPA, é de inteira responsabilidade do solicitante do Reconhecimento.

10.4 Esta revisão 3 do Regulamento revoga automaticamente a revisão 2, publicada no Diário Oficial do Estado em 14 de março de 2023.

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