



REGULAMENTO DO RECONHECIMENTO IBRAOLIVA PRODUTO PREMIUM RS

ORIGEM E QUALIDADE

2021. Instituto Brasileiro da Olivicultura - IBRAOLIVA

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

IBRAOLIVA

Instituto Brasileiro da Olivicultura

Av. Getúlio Vargas

Cep: – Porto Alegre – RS

Telefone: (51)

CNPJ:

E-mail: diretoria@ibraoliva.com.br

IBRAOLIVA – Diretoria:

Presidente

Renato Fernandes

Vice-Presidente

Flavio Obino Filho

Diretora Financeiro

Michelle Franck Sápiras

Diretora Administrativo

Rosane Coradini Abdala

Diretor Técnico

Alcyr Cardoso

Com parceria do PROGRAMA PRODUTOS PREMIUM RS – Composto pelas Secretarias:

Secretaria Estadual de Inovação, Ciência e Tecnologia – **SICT**

Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural – **SEAPDR**

Secretaria Estadual do Meio Ambiente e Infraestrutura – **SEMAI**

Secretaria Estadual do Desenvolvimento Econômico – **SEDEC**

Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul - **FAPERGS**.



REGULAMENTO DO RECONHECIMENTO IBRAOLIVA PRODUTO PREMIUM RS

Selo de Origem e Qualidade

1- Introdução

Este regulamento contém regras para o reconhecimento do Azeite de Oliva Extravirgem Premium produzido no RS, e tem como premissa preservar e valorizar o azeite de oliva extravirgem bem como evitar possíveis práticas fraudulentas, estabelecendo normas e obrigações a todos os olivicultores que aderirem ao mesmo. 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 e industrializados no RS.

3- Definições:

- 3.1 - Reconhecimento IBRAOLIVA Produtos Premium RS: Reconhecimento concedido pelo Programa Produtos Premium a produtos 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 e publicados para cada setor priorizado em documentos específicos a serem emitidos pelo Programa.
- 3.5 - Grupo Avaliador: grupo de pessoas indicadas pelo Grupo de Trabalho para atuar na avaliação dos critérios dos candidatos ao Reconhecimento IBRAOLIVA Produto Premium RS, formado por representantes das secretarias que compõem o Comitê Gestor, equipe do Programa Produtos Premium, e 3 representantes indicados pelo IBRAOLIVA.
- 3.6 - Grupo de Trabalho: grupo responsável pela criação e manutenção do Reconhecimento IBRAOLIVA Premium RS, indicado pelo Comitê Gestor do Programa Produtos



Premium, mediante 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 Reconhecimento Ibraoliva Produto Premium RS.

4- Da obtenção do Reconhecimento

4.1 O Reconhecimento IBRAOLIVA Produto Premium RS será concedido apenas para produtos que atenderem a todos os itens abaixo relacionados:

- a) Serem produtos originários de azeitonas plantadas e industrializadas no Rio Grande do Sul;
- b) Produtores que solicitarem adesão ao Reconhecimento;
- c) Produtos avaliados e que obtiverem parecer positivo do Grupo Avaliador;
- d) Produtos que atenderem a todos os requisitos e critérios expostos no presente Regulamento e seus anexos; e
- e) Atenderem as exigências legais de órgãos municipais, estaduais e federais para produção e comercialização do produto.

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 Grupo Avaliador.

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

4.4 O Grupo de Trabalho 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.

4.5 O Grupo de Trabalho 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 Grupo Avaliador poderá solicitar informações adicionais.

5- Da solicitação de Adesão:

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



- a) Encaminhar o Anexo I - Solicitação de Obtenção do Reconhecimento IBRAOLIVA PREMIUM RS preenchido e encaminhado para o Grupo Avaliador através o do endereço eletrônico oliva-premium@sict.rs.gov.br;
- b) Ser associado ao IBRAOLIVA e estar em dia com a contribuição associativa;
- c) Cumprir todos os requisitos estipulados neste regulamento; e
- d) Cumprir a legislação vigente relativa ao plantio, colheita, industrialização e envase.

5.2 A quantidade de selos fornecida ao produtor será de acordo com o número de garrafas informado no Anexo I, levando em consideração o volume descrito no Anexo II.

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 repassado ao produtor antes da aquisição do mesmo, sobre o qual incidirá uma taxa de 10% a título de manutenção do regulamento.

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

6- **Dos Requisitos do Produto**

6.1. Origem, Safra e Validade

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

6.1.2 Indicar no rótulo, junto ao prazo de validade, a data de extração (mês e ano) das azeitonas utilizadas para elaborar o azeite, identificada como safra, além de indicar a data de fabricação como previsto na legislação vigente.

a) O prazo de validade deve especificar o prazo adequado para consumo após a data da extração, sendo de no máximo 18 meses.

b) Em caso de colheitas em meses diferentes na mesma safra, indicar no rótulo a data de extração mais antiga como safra.

6.1.3 Deverá ser indicado no rótulo se o produto é filtrado ou não. Caso não seja filtrado, o prazo adequado para consumo deverá ser informado como no máximo 6 meses.

6.2. Análise Físico-química

6.2.1 Características mínimas que deverão ser comprovadas, no momento da solicitação do selo, por Relatório de Ensaio emitido por Laboratório acreditado pelo CGCRE/INMETRO na norma ABNT NBR/ISO 17025 (a listagem está disponível em <http://www.inmetro.gov.br/laboratorios/rble/index.asp>) e credenciados pelo MAPA:

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



- b) Índice de peróxido ≤ 10 mEq/L
- c) Extinção específica no ultravioleta
 - 270 nm $\leq 0,22$
 - 232 nm $\leq 2,40$
 - Delta K $\leq 0,01$

6.2.2 As análises laboratoriais deverão ser realizadas por safra e o rótulo deverá estar de acordo com o laudo.

6.2.3 Na identificação da amostra, item do Relatório de Ensaio, deverá indicar o produto, variedade da azeitona, safra, lote e a marca do AOEV.

6.3. Análise sensorial

6.3.1 Características mínimas que serão observadas:

Mediana de Defeito: 0 (zero)

Mínimo de Mediana Frutado verde ou maduro: 3

6.3.2 A análise sensorial será realizada, de forma presencial, por um grupo de profissionais comprovadamente capacitados, selecionado pelo Comitê Avaliador, sem identificação das amostras, enquanto o Estado do RS não contar com um laboratório de análise sensorial acreditado.

a) O produtor deverá, no momento da solicitação, encaminhar para o IBRAOLIVA um frasco de 500ml do produto a ser reconhecido devidamente identificado.

Obs.: Os resultados do painel sensorial serão repassados pelo IBRAOLIVA ao grupo avaliador.

7- Requisitos dos Produtores

7.1 Os seguintes critérios deverão ser comprovados pelos produtores por meio de preenchimento do documento declaratório, Anexo I Solicitação de Obtenção do Reconhecimento IBRAOLIVA PREMIUM RS, assinado pelo representante legal, informando:

- a) origem da colheita da azeitona e variedade;
- b) nome do lagar do processamento;
- c) volume processado em litros;
- d) quantidade de selos necessária para o envase; e
- e) data da entrega do fruto ao lagar.

7.2 - A propriedade deverá atender a legislação vigente no que se refere as questões ambientais, de produção, sanitárias, fiscais, de identidade e qualidade de produto, ou outras que venham a incidir sobre a mesma. O Grupo Avaliador poderá solicitar documentação para



a comprovação do atendimento a tal legislação a qualquer momento, mesmo após a permissão de uso da Marca Distintiva.

8. Requisitos dos Lagares

8.1 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;
- d) volume industrializado em litros; e
- e) data da entrega do azeite.

9. Da Comprovação

9.1 - O produtor deve encaminhar ao Grupo Avaliador os seguintes documentos:

- a) Anexo I - Solicitação de Obtenção do Reconhecimento IBRAOLIVA PRODUTO PREMIUM RS;
- b) Anexo II - Declaração de Serviço Prestado;
- c) Laudo da análise físico-química;
- d) Comprovante da contribuição associativa em dia;
- e) Protocolo do recebimento do frasco de 500 mL, fornecido pelo IBRAOLIVA.

9.2 - Todos os documentos citados no item 9.1 deverão ser encaminhados para o Grupo Avaliador através do endereço eletrônico oliva-premium@sict.rs.gov.br.

10. Dos Aspectos Gerais:

10.1 - Este Regulamento entra em vigor a partir de sua publicação.

10.2- Situações não previstas neste Regulamento serão tratadas pelo Grupo de Trabalho.

10.3- O Reconhecimento, depois de concedido ao produto, tem validade de acordo com o prazo estipulado no rótulo. Não há limite para o número de renovações sequenciais a serem efetuadas.

10.4 - No caso de alteração das condições do produto já reconhecido, que possa refletir no não atendimento a quaisquer dos critérios expostos neste Regulamento, o solicitante do Reconhecimento se responsabilizará por contatar o Grupo 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.

ANEXOS

Anexo I - Solicitação de Obtenção do Reconhecimento IBRAOLIVA PRODUTO PREMIUM RS

ORIGEM E QUALIDADE

Anexo II - Declaração do Serviço Prestado