DIÁRIO OFICIAL
Estado do Rio Grande do Sul

SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

CONTRATOS

Gabinete da Secretária

CONTRATO

SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

PROGRAMA PRODUTOS PREMIUM

REGULAMENTO PARA CONCESSÃO DO SELO PRODUTOS PREMIUM ORIGEM E QUALIDADE RS Rev4

1. **Introdução**

Este Regulamento estabelece regras para a concessão do Selo que reconhece o Azeite de Oliva Extravirgem Premium como produto gaúcho e de qualidade superior. Tem como premissa valorizar a excelência dos azeites de oliva extravirgem produzidos no Rio Grande do Sul, bem como coibir 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**

1. Promover a qualidade dos Azeites de Oliva Extravirgem (AOEV) produzidos no Rio Grande do Sul, assegurando reconhecimento diferenciado nos mercados nacional e internacional.
2. Valorizar os AOEV de origem gaúcha, fortalecendo a identidade e reputação dos azeites produzidos no RS.
3. Proteger o produtor contra concorrência desleal decorrente de práticas fraudulentas, como falsificação de origem, adulteração de produtos e comercialização de azeite como extravirgem fosse (fraude no rótulo).
4. Proteger o consumidor, garantindo a autenticidade, rastreabilidade e qualidade comprovada dos produtos identificados com o Selo.

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 n° 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.

Documento Assinado Digitalmente

3.5 Comitê Avaliador: Grupo de pessoas indicadas pelas Secretarias envolvidas e IBRAOLIVA, responsável pela avaliação de todos os documentos relacionados ao reconhecimento dos azeites extravirgem, bem como pela reavaliação da permissão do uso da marca distintiva em casos de irregularidade ou descumprimento do regulamento. Formado por 1 (um) representante de, pelo menos, um de 4 (quatro) Secretarias que compõem o Comitê Gestor, pelo(a) coordenador(a) setorial do Programa Produtos Premium e 5 (cinco) representantes indicados pelo IBRAOLIVA, de modo a assegurar equilíbrio entre as partes.

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**

    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. Az eites 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, e que cumpram resoluções de controle de produção.

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:

Documento Assinado Digitalmente

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 A taxa de inscrição será estabelecida anualmente e destinada ao 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.

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 azeite do lote a ser certificado poderá ser elaborado com azeitonas oriundas de pomares do Rio Grande do Sul, que não sejam do produtor, desde que essa informação seja obrigatoriamente declarada no campo específico do formulário eletrônico, indicando, para cada variedade utilizada, o respectivo local de colheita.

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.

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 $\leq$ 10 mEq/kg

c) Extinção específica no ultravioleta

270 nm $\leq$ 0,22

232 nm $\leq$ 2,50

Documento Assinado Digitalmente

Delta K ≤ 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.

Documento Assinado Digitalmente

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 relação final dos azeites aprovados para receber o Selo será informada aos produtores por e-mail, divulgada nas redes sociais e demais mídias, e oficialmente apresentada ao público em evento promovido pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia, em parceria com o 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 de entrega das azeitonas e da finalização do lote).

8.1.2 O preenchimento do formulário deverá considerar o lote do azeite a ser certificado, 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 prestarem serviços de extração de azeite de oliva extravirgem para produtores interessados no Selo Produtos Premium devem obrigatoriamente realizar seu cadastro no Programa Produtos Premium.

O cadastro deve ser efetuado por meio do 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.

Documento Assinado Digitalmente

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 4 do Regulamento revoga automaticamente a revisão 3, publicada no Diário Oficial do Estado em 10 de julho de 2024.

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

Simone Stülp
Av. Borges de Medeiros, 1501, 18º andar
Porto Alegre
Simone Stülp
Secretária da Inovação, Ciência e Tecnologia
Av. Borges de Medeiros, 1501, 18º andar
Porto Alegre
Fone: 5132881055

Publicado no Caderno do Governo (DOE) do Rio Grande do Sul
Em 27 de março de 2026

Protocolo: **2026001398617**

Publicado a partir da página: **166**

Documento Assinado Digitalmente

Nome do arquivo: Materia_4ae9bcc7-5b36-4589-b7ff-af6be6b9cbd5.pdf

Autenticidade: Documento íntegro

DOCUMENTO ASSINADO POR	DATA	CPF/CNPJ	VERIFICADOR
PROCERGS - CENTRO DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO E C Responsável: LUIZ FERNANDO SALVADORI ZACHIA	31/03/2026 09:36:19 GMT-03:00	87124582000104 22094644049	assinatura válida

Documento Assinado Digitalmente

Documento eletrônico assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.