

**RESULTADO DAS DISCUSSÕES DA 47ª REUNIÃO DA CAMARA SETORIAL DA
CADEIA PRODUTIVA DA CACHAÇA
14.09.2016**

**REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
“CACHAÇA”**

**CAPITULO I
OBJETO**

Art. 1º Farão jus ao uso da Indicação Geográfica “Cachaça” todos os produtores de aguardente de cana estabelecidos em território nacional, que atendam ao disposto no artigo 3º do Decreto no 4062, de 21 de dezembro de 2001, e neste regulamento de uso.

§ 1º A matéria prima cana-de-açúcar, utilizada para a produção da “Cachaça” deve ser originada de cultivos em conformidade com a legislação ambiental vigente.

§ 2º O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) estabelecerá os requisitos para o ~~depósito da IG Cachaça, para fins de publicidade e registro da Indicação Geográfica “Cachaça”~~, conforme estabelece o parágrafo único do artigo 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

§ 3º Para fins do presente regulamento e para delimitação geográfica referente à Indicação Geográfica "Cachaça", o território nacional tem como coordenadas geográficas (latitude e longitude) aquelas definidoras do perímetro do território brasileiro reconhecidas e referendadas pelo Sistema Geodésico Brasileiro - SGB, coordenado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE com o respaldo legal do Sistema Cartográfico Nacional - SCN, com base no Decreto 89.817/84 e Decreto Lei 243/67.

**CAPITULO II
DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Art. 2º Para que possa ser denominada “Cachaça”, a aguardente de cana deverá ter graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20 °C (vinte graus Celsius), e ser obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 30 g/l (trinta gramas por litro).

§ 1º Deverá ser identificada no rótulo como “adoçada”, conforme legislação em vigor, a “Cachaça” que contiver açúcares em quantidade superior à 6 g/l (seis gramas por litro) e ~~inferior até à 30 g/l~~ (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

§ 2º Deverá ser identificada no rótulo como “envelhecida”, conforme legislação em vigor, a “Cachaça” que contiver, no mínimo, a metade (50%), envelhecida em recipiente

Comment [CL1]: Considerando que a IG CACHAÇA foi concedida pelo Decreto 4.062/2001, entendemos que neste caso não seria correto o registro da IG junto ao INPI. Em função disso, entendemos que poderia ser feito apenas o depósito da IG no INPI para fins de publicidade.

Comment [CL2]: Alinhar Instrução Normativa MAPA Nº 13, de 29.06.2005

de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

§ 3º Deverá ser identificada no rótulo como “premium”, conforme legislação em vigor, a “Cachaça” que for, na sua integralidade (100%), envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 01 (um) ano.

§ 4º Deverá ser identificada no rótulo como “extra premium”, conforme legislação em vigor, a “Cachaça” que for, na sua integralidade (100%), envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

§ 5º A correção da graduação alcoólica das categorias de “Cachaça” previstas nos §§ 3º e 4º só poderá ser realizada mediante a adição de água potável ou de “Cachaça” envelhecida pelo mesmo período da categoria.

Comment [CL3]: Deve ser verificado junto ao MAPA, se com base na Instrução Normativa MAPA Nº 13, de 29.06.2005 (PIQ da Cachaça), a utilização dos termos é obrigatória ou não. Entendemos que os §§ 2º, 3º e 4º devem seguir as regras atuais em vigor.

CAPÍTULO III COMPOSIÇÃO QUÍMICA E REQUISITOS DE QUALIDADE

Art. 3º O Coeficiente de Congêneres (componentes voláteis "não álcool", ou substâncias voláteis "não álcool", ou componentes secundários "não álcool", ou impurezas voláteis "não álcool") é a soma de:

I - acidez volátil (expressa em ácido acético);

II - aldeídos (expressos em acetaldeído);

III - ésteres totais (expressos em acetato de etila);

IV - alcoóis superiores (expressos pela soma do álcool n-propílico, álcool isobutilico e alcoóis isoamílicos);

V - furfural + hidroximetilfurfural.

§ 1º O Coeficiente de Congêneres para a “Cachaça” não poderá ser inferior a 200 mg (duzentos miligramas) por 100 ml de álcool anidro e não poderá ser superior a 650 mg (seiscentos e cinquenta miligramas) por 100 ml de álcool anidro.

§ 2º Os componentes do Coeficiente de Congêneres para a “Cachaça” devem observar os seguintes limites:

	Máximo	Mínimo
Acidez volátil, expressa em ácido acético em mg/100 ml de álcool anidro	150	-
Ésteres totais, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	200	-

Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 ml de álcool anidro mg/100 ml de álcool anidro	30	-
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	5	-
Soma dos alcoóis isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil -1-butanol +3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg /100 ml de álcool anidro	360	-

CAPITULO IV INGREDIENTES BÁSICOS

Art. 4º O ingrediente básico para a produção de “Cachaça” é o mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar, cultivada obrigatoriamente dentro do território nacional, atendendo o disposto no artigo 1º parágrafo 1º.

§ 1º Entende-se por “cana-de-açúcar” o vegetal do gênero *Saccharum spp.*

§ 2º Entende-se por “mosto” o caldo obtido do processo de moagem da cana-de-açúcar, após os tratamentos apropriados.

§3º Entende-se por “mosto fermentado” o produto resultante da fermentação alcoólica.

CAPITULO V INGREDIENTES OPCIONAIS

Art. 5º Os ingredientes opcionais para a produção de “Cachaça” são:

I- Água, que deve obedecer às normas e padrões aprovados em legislação específica para água potável e ser utilizada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final.

II- Açúcar ou sacarose, que pode ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou seus derivados reduzidos ou oxidados, respeitados os seguintes limites:

a) Até 6 g/l (seis gramas por litro) para a “Cachaça”;

b) Acima de 6 g/l e inferior a até 30 g/l (trinta gramas por litro) para “Cachaça” que atenda ao disposto no §1º do art. 2º.

Comment [CL4]: Alinhar Instrução Normativa MAPA Nº 13, de 29.06.2005

CAPITULO VI ADITIVOS

Art. 6º O caramelo¹, cuja função é a correção e/ou padronização da cor das categorias previstas nos §§ 2º, 3º e 4º do art. 2º, será o único aditivo permitido.

¹ A adição de caramelo para correção da cor está prevista § 2º do Art. 53 do Dec. nº 6.871/2009.

CAPITULO VII COADJUVANTES

Art. 7º O uso de coadjuvantes de tecnologia é admitido, consoante com a legislação em vigor.

CAPITULO VIII OUTRAS SUBSTÂNCIAS

Art. 8º Além das substâncias previstas nos arts. 5º, 6º e 7º, nenhuma outra substância será permitida na produção de “Cachaça”, sendo vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extratos, lascas de madeira, maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da coloração original do produto armazenado ou envelhecido ou daquele submetido a estes processos.

Parágrafo único. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente regulamento de uso.

CAPITULO IX PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 9º Para a produção de “Cachaça” deve ser utilizada cana-de-açúcar ~~madura em condição de fermentação, não sendo vetado o uso de maturadores, ainda que por indução, e seu controle poderá ser evidenciado através de registros.~~

Comment [CL5]: Existem casos em que há a utilização de cana-de-açúcar em “condição de fermentação”, mas que não necessariamente estão maduras. Além disso, entendemos que a utilização do termo “Madura” pode gerar problemas de interpretações.

CAPITULO X MOAGEM

Art. 10 A moagem da cana-de-açúcar deve ser realizada em equipamentos apropriados, observando-se os processos de assepsia para evitar contaminações microbiológicas e químicas, que impactarão na qualidade do mosto.

CAPITULO XI TRATAMENTO DO CALDO

Art. 11 O tratamento do caldo de cana-de-açúcar poderá ser realizado por meio de processos que garantam a eliminação de substâncias indesejáveis e que não interfira nas características sensoriais peculiares da “Cachaça”.

CAPITULO XII MOSTO

Art. 12 Ao mosto poderão ser adicionados:

I- Nutrientes, desde que comprovadamente classificados como grau alimentício, para auxiliar no processo fermentativo, permitidos na legislação em vigor.

II- Água, que deve obedecer às normas e padrões aprovados em legislação específica para água potável, para atuar na diluição do mosto e do fermento.

CAPITULO XIII FERMENTAÇÃO

Art. 13 Para o processo de fermentação da “Cachaça” é permitido o uso de leveduras naturais, contidas no mosto, ou as permitidas na legislação em vigor.

Parágrafo único. A fermentação deve ser realizada, preferencialmente, em temperatura não inferior a 28°C e não superior a 32°C.

CAPITULO XIV DESTILAÇÃO

Art. 14 A destilação da “Cachaça” deve ser efetuada de forma que o produto obtido preserve o aroma e o sabor dos principais componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação.

Parágrafo único. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente após a fermentação no equipamento de destilação que altere as características sensoriais naturais do produto, exceto quando permitido na legislação específica em vigor.

CAPITULO XV CONTAMINANTES ORGÂNICOS

Art. 15 Na “Cachaça” é vedada a presença de contaminantes orgânicos acima dos limites permitidos na legislação em vigor.

CAPITULO XVI CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Art. 16 Na “Cachaça” é vedada a presença de contaminantes inorgânicos acima dos limites permitidos na legislação em vigor.

CAPITULO XVII ARMAZENAMENTO E ESTOCAGEM

Art. 17 No processo de armazenamento ou envelhecimento da “Cachaça” é facultada a utilização de recipiente que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas desde que tal recipiente não tenha sido utilizado antes para outros fins e que apenas água potável tenha sido utilizada nos intervalos entre uma bebida e outra.

§ 1-º No processo de armazenamento ou envelhecimento da “Cachaça”, é vedado o uso de recipientes de madeiras para envelhecimento de bebidas que transfiram à bebida substâncias em limites que sejam considerados impróprios para consumo humano.

§ 2º Os tipos de madeiras utilizados no armazenamento ou envelhecimento da “Cachaça” deverá poder ser indicados no rótulo do produto engarrafado, conforme legislação específica.

§ 3º Os tipos de madeiras utilizados no armazenamento da “Cachaça” deverão ser indicados no rótulo do produto engarrafado, conforme legislação específica.

Comment [CL6]: Entendemos que deve ser alinhado com o previsto na Instrução Normativa MAPA Nº 13, de 29.06.2005.

Art. 18 Os produtores deverão apresentar ao Conselho Regulador a estrutura de controle, gestão e defesa, até o dia 31 de janeiro do ano subsequente, declaração de produção anual na qual conste a quantidade de produto elaborado e os estoques existentes no final de cada ano².

Comment [CL7]: Sugerimos substituir o termo “Conselho Regulador” por “estrutura de controle, gestão e defesa”.

CAPITULO XVIII BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Art. 19 Os produtores deverão adotar boas práticas de fabricação, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, ainda no que couber, observar os preceitos relativos à inocuidade de bebidas.

CAPITULO XIX ROTULAGEM

Art. 20 A rotulagem do produto deverá cumprir as normas estabelecidas pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e pelos atos administrativos complementares.

§ 1º Somente poderá constar do rótulo a idade ou o tempo de envelhecimento da “Cachaça” que for 100% envelhecida por um período não inferior a 1 (um) ano.

§ 2º Fica vedado o uso da expressão “artesanal” como designação, tipificação ou qualificação da “Cachaça” prevista no presente regulamento de uso, exceto se, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sejam fixados os critérios e procedimentos para produção e comercialização da “Cachaça” artesanal.

§ 3º Poderá constar do rótulo a expressão “reserva especial” para a “Cachaça” desde que atendida à legislação vigente.

§ 4º Deverá constar no rótulo a expressão: “Armazenada em ... (nome do recipiente)... de ... (nome da madeira em que o produto foi armazenado)”, para a “Cachaça” armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento previstos na legislação em vigor e outros atos administrativos próprios.

² Decreto nº 6.871/2009, Art.86. Para efeito de controle, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento ficam obrigados a apresentar ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento na sua respectiva unidade da federação, até o dia 31 de janeiro do ano subsequente, declaração de produção anual na qual conste a quantidade de produto elaborado e os estoques existentes no final de cada ano.

§ 5º Poderá ser usada no rótulo a expressão “prata”, “clássica” ou “tradicional” para a “Cachaça” que for ou não armazenada em recipiente de madeira e que não agregue cor à bebida, conforme disposto na legislação específica vigente.

§ 6º Poderá ser usada no rótulo a expressão “ouro” para a “Cachaça” armazenada em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial de sua coloração, conforme disposto na legislação específica vigente.

§ 7º Poderão ser usadas no rótulo expressões relativas ao processo de destilação da “Cachaça”, desde que tais expressões:

a) Não caracterizem vinculação ou associação com a denominação “Cachaça”.

b) apresentem padrão de caracteres gráficos com dimensão máxima correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação “Cachaça”.

CAPITULO XX

AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO REGULAMENTO DE USO

Art. 21 A avaliação do cumprimento do regulamento de uso será realizada através de fiscalização regular do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

~~§ 1º Todos os estabelecimentos deverão ser fiscalizados pelo menos uma vez no período de 24 meses.~~

~~§ 2º O estabelecimento destinado à exportação deverá ser fiscalizado pelo menos uma vez no período de 12 meses.~~

~~Parágrafo único. O estabelecimento destinado à exportação deverá ser fiscalizado pelo menos uma vez no período de 12 meses.~~

Comment [CL8]: Considerando que o Regulamento de Uso não se aplica apenas aos produtos destinados à exportação, entendemos ser necessária a inclusão de um parágrafo prevendo a periodicidade que os produtores no mercado interno serão submetidos a fiscalização do MAPA.

CAPITULO XXI

REGISTRO E CONTROLE

Art. 22 O produtor deverá ter registros que permitam realizar as verificações necessárias sobre a produção, armazenamento, processamento, aquisição e comercialização até o primeiro destinatário da nota fiscal emitida pelo fabricante.

~~Parágrafo único. Se enquadram nas obrigações deste artigo também os padronizadores, e-envasilhadores e atacadistas.~~

Comment [CL9]: Alinhar com o previsto no Decreto 6871/2009.

CAPITULO XXII

INFRAÇÃO

Art. 23 O descumprimento, pelo produtor, das especificações deste Regulamento de Uso caracterizará infração do Uso da Indicação Geográfica Cachaça.

Parágrafo único. Caracterizada a infração, o produtor sofrerá sanções correspondentes, conforme o caso, nos termos da Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994 e no Decreto nº 6.871, de 4 de Junho de 2009, ou suas alterações.

CAPITULO XXIII DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 24. As regiões de produção de aguardente de cana registradas como Indicação Geográfica junto ao INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial, bem como as regiões com novos pedidos de registro, nos termos da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, poderão fazer uso da indicação geográfica “CACHAÇA” desde que obrigatoriamente atendam às exigências deste regulamento de uso.

Comment [CL10]: Resgatamos proposta de redação da versão anterior do RU aprovada pela Câmara Setorial da Cachaça com alguns ajustes.

~~Art. 24 As Indicações Geográficas, nas espécies de indicação de procedência ou denominação de origem, registradas junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), ou novos pedidos de registro, nos termos dos artigos 176 a 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, e das normas administrativas que estabelecem as condições de registro, poderão fazer uso cumulativo da Indicação Geográfica “Cachaça”;~~

~~§ 1º Os regulamentos de uso das indicações geográficas concedidas ou a conceder pelo INPI, nos termos do “caput” deste artigo não poderão conter disposições contrárias a este Regulamento de Uso.~~

~~-atendendo as exigências deste regulamento de uso-~~

Comment [CL11]: Considerando que os RU's das IG's regionais não podem conter disposições contrárias ao RU da CACHAÇA, incluímos o § 1º que constava na versão aprovada anteriormente pela Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça.

Art. 25 O presente regulamento de uso aplica-se, no que couber, aos padronizadores, ~~—e~~ envasilhadores e atacadistas integrantes da cadeia produtiva da “Cachaça”.

Comment [CL12]: Alinhar com o previsto no Decreto 6871/2009.

Art. 26 Independente de alterações ao presente regulamento em função de mudanças em legislações que tenham impacto no mesmo ou de propostas que venham a ser apresentadas à CAMEX, o presente regulamento deverá ser revisto pelo menos uma vez a cada 4 anos.

Comment [CL13]: Considerando que a IG e o próprio setor evoluem com o passar do tempo, entendemos ser necessária a inclusão de um artigo prevendo a revisão periódica do presente RU.

Art. 27 Quaisquer alterações ao presente regulamento de uso deverão ser submetidas à aprovação da Câmara de Comércio Exterior, nos termos do art. 4º do Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001.