

22/11

APACAP

Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty

ATA da ASSEMBLÉIA GERAL do dia 17 de outubro de 2006.

Aos 17 dias do mês de outubro de 2006, às 20:00hs, na sala da ACIP – Associação Comercial e Industrial de Paraty, localizada à Rua José Vieira Ramos nº 08, Bairro de Fátima, Paraty – RJ, iniciou-se, em segunda e última convocação, com a presença de oito associados a assembléia de aprovação do Regulamento para produção de cachaça de Paraty pelos membros de APACAP propostos pela diretoria visando o processo da indicação de procedência para a cachaça de Paraty, ficando o regulamento conforme descrito abaixo:

REGULAMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA DA CACHAÇA DE PARATY

O referido Conselho Regulador, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica de Paraty para Cachaça, conforme Artigo 44º do Estatuto da APACAP, institui o presente Regulamento, conforme segue:

CAPITULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da Área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência “Paraty” (IP Paraty), para Cachaça e Aguardente Composta Azulada está integralmente localizada no município de Paraty e possui a seguinte delimitação: Inicia-se na Ponta Grande Timbuíba ou Ponta do Toque-Toque; daí segue rumo ao oeste pelo cume dos morros divisores de água da bacia do rio São Gonçalo com a bacia do rio Mambucaba até chegar ao cume da serra do Mar, divisa dos municípios de Paraty - RJ com Cunha – SP; daí segue rumo ao sul pelo cume da Serra do Mar, acompanhando a divisa dos municípios de Paraty – RJ com Cunha – SP até chegar ao encontro do cume da Serra do Mar com a Serra do Paraty; daí segue rumo ao leste, seguindo o cume da Serra do Paraty, divisa dos municípios de Paraty – RJ com Ubatuba – SP até chegar ao mar na Ponta da Trindade; daí segue pela costa do município de Paraty – RJ até chegar a Ponta Grande Timbuíba ou Ponta do Toque-Toque, fechando assim o perímetro com uma área total de aprox. 900 km². Nessa delimitação deverão ser respeitadas as áreas de reserva e proteção ambiental compreendidas pelo Parque Nacional da Serra da Bocaina, a Reserva Ecológica da Joatinga e a A.P.A. do Cairucú.

Art. 2º - Cultivares

Todas as cultivares de cana-de-açúcar poderão ser utilizadas na produção da cachaça de Paraty.

Art. 3º - Sistema de Produção

O sistema de produção dos canaviais deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

Art. 4º - Da área de Produção autorizada

M. J. Cortez

M. J. Cortez

M. J. Cortez

M. J. Cortez

M. J. Cortez

M. J. Cortez

M. J. Cortez

M. J. Cortez

Dentro da área delimitada no Município de Paraty, ficam autorizadas para produção as áreas que estejam fora das áreas de reserva e parque. Nas áreas compreendidas pelo Parque Nacional da Serra da Bocaina e pela Reserva Ecológica da Joatinga o cultivo e produção de cana e cachaça é proibido pela IPPC e, na área compreendida pela A.P.A. do Cairuçu é permitida desde que sejam respeitadas as normas da APA.

CAPITULO II - DA ELABORAÇÃO

Art. 5º - A Elaboração deve atender as definições e tipos deste regulamento.

Parágrafo Primeiro - Deverão ser observadas as seguintes definições:

- a) Caldo - Obtido através do processo de moagem da cana-de-açúcar;
- b) Mosto - Caldo de cana-de-açúcar durante o processo de fermentação;
- c) Mosto Fermentado - Produto obtido ao fim do processo de fermentação do mosto.

Parágrafo Segundo - Serão produzidas nos termos deste regulamento de uso as seguintes variedades para fins de Indicação de Procedência:

a) **Cachaça:** Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ser armazenada em tonéis de aço inox ou em tonéis de madeira que não alteram o sabor, aroma e cor da mesma.

b) **Cachaça Envelhecida:** Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida, suavizando seu sabor e adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada.

c) **Cachaça Premium:** Cachaça que contem 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano.

d) **Cachaça Extra Premium:** Cachaça que contem 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

e) **Aguardente de Cana Composta Azulada:** Aguardente adicionada de folhas e/ou flores de tangerina na destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, adquirindo sabor e aroma característico e uma coloração final levemente azulada.

Art. 6º - Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 1º.

Art. 7º - Padrões de Identidade e Qualidade Físico-Químicos dos Produtos, deverão observar:

I. MATÉRIA-PRIMA :

a) Padrão Preferencial de Maturação :

- O corte da matéria-prima para a fabricação da Cachaça de Paraty deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Corte", onde a relação (R), relativa da divisão entre o Brix da Ponta e o Brix do Pé atende a valores acima de 0,8.

M. Aguiar

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

b) Padrões para Corte e Utilização :

- O prazo para Utilização da matéria-prima deverá estar contido no limite de até 48 horas do corte, sendo 24 horas o limite ideal;
- Vedada a queima do Canavial previamente ao seu Corte;

II. MOAGEM : A Moagem se dará em moendas com acionamento Elétrico, por Roda D'água ou por outro tipo de motor, sendo vedada a utilização de tração animal.

III. TRATAMENTO DE CALDO / PREPARO DO MOSTO :

a) Padrão para Tratamento do Caldo : Garantir Caldos isentos de partículas grosseiras, tais como, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos, a partir da utilização de Floto-Decantadores, ou outros métodos de filtragem.

b) Padrões para Preparo do Mosto :

- Elaborar o Mosto, com teores de Açúcares e Nutrientes que venham a proporcionar ótimas taxas de produção de Álcool Etílico e Subprodutos desejáveis durante a Fermentação;
- Garantir Águas de Diluição de Mosto isentas de cloro, matéria orgânica, cor e odor, através da utilização de sistemas de purificação de água, entre eles, os filtros à base de carvão ativado;
- O Mosto poderá sofrer um processo de enriquecimento e /ou aromatização, através da adição de Nutrientes - Grau Alimentício, de forma a auxiliar o processo fermentativo, se necessário. As principais substâncias nutritivas mais recomendadas são o Sulfato ou Fosfato de Amônio, o Superfosfato Simples, o Sulfato de Magnésio e os Farelos de Arroz e de Milho (também utilizados para reforçar o aroma final em determinadas Cachaças);
- Permite-se o aquecimento do Mosto, previamente à Fermentação, até o valor máximo de 45 °C;

c) Padrões para Equipamentos :

- Peneiras em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretano rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Fica facultada a utilização de Floto-Decantadores, em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

IV. FERMENTAÇÃO :

a) Padrão para Uso das Leveduras : As linhagens de Leveduras utilizadas na produção da Cachaça de Paraty são as "Naturais", contidas no mosto de cana-de-açúcar e /ou as Leveduras de Panificação, aqui também consideradas como "cepas naturais", bem como, aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como "de alta eficiência fermentativa";

b) Padrões para Controle da Concentração de Açúcares :

- Permite-se uma concentração de Sólidos Totais do Mosto na faixa entre 15 e 19 °Brix @ 20 °C ;
- Idealmente, utiliza-se uma concentração máxima de Sólidos Totais no Meio Fermentativo de 7 °Brix @ 20 °C ;

c) Padrão para Controle da Temperatura de Fermentação : Na faixa de 28 a 32 °C, idealmente;

d) Padrão para Uso de Nutrientes : Permite-se a utilização de Nutrientes (conforme o item 3.b) desde que estes estejam comprovadamente classificados como "Grau Alimentício";

Eds. S. Gomes

ed

(S)

29/11
M. G. Lente
[Signature]
[Signature]
[Signature]

25 M

e) Padrão para Controle de Contaminantes : A partir da Lavagem periódica dos "Pés-de-Cuba" com água limpa;

f) Padrões para Equipamentos :

- Tanques de Mosto em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Dornas de Fermentação em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

V. DESTILAÇÃO :

a) Padrão para a Retirada do "Álcool de Cabeça" : Idealmente, a retirada integral do "Álcool de Cabeça", o qual não deverá ser reciclado;

b) Padrão para a Retirada da "Água Fraca" : Idealmente, a retirada integral da "Água fraca", a qual poderá ser reciclada;

d) Padrão para Capacidade Máxima de Alambiques : Vetado a utilização de Alambiques com capacidades de Carga maiores que 2.000 litros;

e) Padrões para Materiais :

- Alambiques totalmente em Cobre ou Mistos. Para o caso dos Alambiques Mistos, estes poderão ser fabricados somente em Aço-Inoxidável AISI-304 (ou Aço de Qualidade Superior), entretanto, com colunas interna e /ou externa em Cobre;
- Pré-Aquecedores preferencialmente em Cobre, porém não é vedado o uso destes em Aço-Inox;
- Condensadores de Cachaça preferencialmente em Cobre, porém não é vedado o uso destes em Aço-Inox;
- Tanques Coletores de Cachaça em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

VI. ESTOCAGEM /ENVELHECIMENTO :

a) Padrões para as Cachaças de Paraty : Conforme a Instrução Normativa Nº 13 de 29 de Junho de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, a qual figura como Anexo I, ou aquela que vier a substituí-la, dentro da melhor técnica;

b) Padrões para Materiais :

- Tanques de Armazenamento /Envelhecimento em Aço-Inox AISI-304 e /ou Tonéis de Madeira;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a large signature and several circular stamps or initials.

Art. 8º - Madeiras utilizadas no envelhecimento

Poderão ser utilizadas no envelhecimento qualquer tipo de madeira desde que a mesma seja indicada para tal uso e não repassem para a cachaça nenhuma substância que seja imprópria para o consumo humano.

Deverá ser identificado no rótulo ou contra rótulo o tipo de madeira em que a cachaça foi armazenada ou envelhecida.

Art. 9º - Armazenagem e Envelhecimento:

a) **Cachaça:** Armazenada em tonéis de aço inox ou madeira, desde que não alterem suas características sensoriais.

b) **Cachaça Envelhecida:** armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida

c) **Cachaça Premium:** Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano.

d) **Cachaça Extra Premium:** Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

Art. 10º - As cachaças registradas na IPPC poderão ser comercializadas em recipientes de 50ml até 1000ml.

CAPITULO III - DA ROTULAGEM

Art. 11º - Normas de rotulagem

- a) deverão ser obedecidas as normas legais para rotulagem, do MAPA;
- b) O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos da APACAP de acordo com a legislação vigente.

CAPITULO IV - DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º - Conforme Artigo 21º do Estatuto da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty - APACAP, o Conselho Regulador da IP Paraty é um Órgão Social da entidade.

Art. 13º - Conforme Artigo 44º do Estatuto da APACAP, o Conselho Regulador tem como suas atribuições:

- a) Elaborar e instituir o regulamento da Indicação de Procedência da Cachaça de Paraty;
- b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP Paraty, nos termos definidos no regulamento;
- c) Zelar pelo prestígio da IP Paraty no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;
- d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- e) Propor medidas para regular a produção da IP Paraty de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela IP Paraty bem como o selo de controle;

26
A

M. de Lencastre

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

- 12 R
- a) o não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Paraty para a cachaça de alambique;
 - b) o descumprimento dos princípios da IP Paraty para a cachaça de alambique;
 - c) comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente;

Art. 18º - Penalidades para as infrações à IP Paraty:

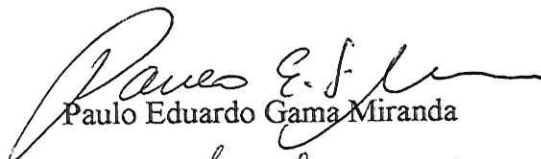
- a) advertência por escrito;
- b) multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo conselho regulador;
- c) suspensão temporária como participante da IP;
- d) suspensão definitiva como participante da IP;

CAPITULO VII - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 19º - Dos Princípios da IP Paraty:

- a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI.


Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria ficou mandatada para registrar em cartório o novo Regulamento da AFACAP.


Paulo Eduardo Gama Miranda

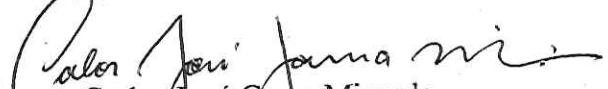

Maria Izabel Costa

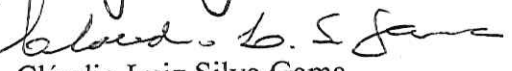

Lúcio Gama Freire


Eduardo José Mello


Angelita Alves Feitosa


Norival da Silva Carneiro


Carlos José Gama Miranda


Cláudio Luiz Silva Gama

M. Costa



Cultivo de camarões, moluscos, algas marinhas ou outros grupos de espécies	
Até 2 ha	Isento
Acima de 2 ha até 10 ha	137,00
Acima de 10 ha até 20 ha	165,00
Acima de 20 ha até 50 ha	214,00
Acima de 50 ha até 100 ha	300,00
Acima de 100 ha	450,00
Ranicultura	
Até 1.000 m ²	Isento
Acima de 1.000 m ² até 2.000 m ²	137,00
Acima de 2.000 m ² até 5.000 m ²	165,00
Acima de 5.000 m ² até 10.000 m ²	214,00
Acima de 10.000 m ²	278,00
Cultivo de organismos aquáticos ornamentais(*)	
Até 1.000 m ²	Isento
Acima de 1.000 m ² até 2.000 m ²	137,00
Acima de 2.000 m ² até 5.000 m ²	165,00
Acima de 5.000 m ² até 10.000 m ²	214,00
Acima de 10.000 m ²	278,00
(*) Consideram-se organismos aquáticos ornamentais aqueles destinados à exposição, aquarofilia e estimação.	
Unidade de Produção de Alevinos/área inundada	
Até 2 ha	Isento
Acima de 2 ha até 5 ha	137,00
Acima de 5 ha até 10 ha	165,00
Acima de 10 ha	214,00
Renovação de Registro	
Os valores cobrados para a renovação de registros são os mesmos do registro inicial	

2.2.7. Cachaça Envelhecida:
É a bebida definida no item 2.1.2 e que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.8. Aguardente de Cana Premium:
É a bebida definida no item 2.1.1 que contém 100% (cem por cento) de Aguardente de Cana ou Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.9. Cachaça Premium:
É a bebida definida no item 2.1.2 que contém 100% (cem por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.10. Aguardente de Cana Extra Premium:
É a bebida definida no item 2.2.8 envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

2.2.11. Cachaça Extra Premium:
É a bebida definida no item 2.2.9, envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

2.3. Do Controle

2.3.1. A correção, tendo em vista a padronização da gradação alcoólica das bebidas envelhecidas previstas nos itens 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11, constantes do presente Regulamento Técnico, só poderá ser realizada mediante adição de Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar ou de Aguardente de Cana ou de Cachaça envelhecidos pelo mesmo período da categoria ou de água potável.

3. COMPOSIÇÃO QUÍMICA E REQUISITOS DE QUALIDADE

3.1. O Coeficiente de Congêneres.

3.1.1. 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:

- acidez volátil (expressa em ácido acético);
- aldeídos (expressos em acetaldeído);
- ésteres totais (expressos em acetato de etila);
- álcoois superiores (expressos pela soma do álcool n-propílico, álcool isobutílico e álcoois isoamílicos);
- furfural + hidroximetilfurfural.

3.1.2. O Coeficiente de Congêneres para os produtos previstos no subitem 2.2 do presente Regulamento Técnico não poderá ser inferior a 200mg (duzentos miligramas) por 100ml e não poderá ser superior a 650mg (seiscentos e cinquenta miligramas) por 100ml de álcool anidro.

3.1.3. Os componentes do Coeficiente de Congêneres para os produtos previstos no subitem 2.2 do presente Regulamento Técnico 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	30	-
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	5	-
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil -1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 ml de álcool anidro	360	-

3.1.4. Deverão ser detectadas as presenças de compostos fenólicos totais nas Aguardentes de Cana e nas Cachaças envelhecidas.

3.2. Ingredientes Básicos

3.2.1. Para a Aguardente de Cana-de-Açúcar:
Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar;
Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar.

3.2.2. Para a cachaça:
Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar.

3.2.3. Para o Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar:
Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar.

3.2.4. Açúcar na Aguardente de Cana Adoçada e na Cachaça Adoçada.

3.3. Ingredientes Opcionais:

3.3.1. Água
Deve obedecer às normas e padrões aprovados em legislação específica para água potável, e utilizada exclusivamente para padronização da gradação alcoólica do produto final.

3.3.2. Açúcar/Sacarose, que pode ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou seus derivados reduzidos ou oxidados, até o máximo de 6g/l (seis gramas por litro) para a Aguardente de Cana e para a Cachaça e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro) na Aguardente de Cana Adoçada e na Cachaça Adoçada, expressos em Sacarose.

SECRETARIA ESPECIAL DOS DIREITOS HUMANOS CONSELHO DE DEFESA DOS DIREITOS DA PESSOA HUMANA

RESOLUÇÃO Nº 16, DE 21 DE JUNHO DE 2005

O SECRETÁRIO ESPECIAL DOS DIREITOS HUMANOS E PRESIDENTE DO CONSELHO DE DEFESA DOS DIREITOS DA PESSOA HUMANA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelas Leis nº 4.319 de 16 de março de 1964 e nº 10.683 de 28 de maio de 2003;

CONSIDERANDO a atribuição da Secretaria Especial dos Direitos Humanos da Presidência da República e do Conselho de Defesa dos Direitos da Pessoa Humana em conferir cumprimento aos princípios constitucionais concernentes à prevalência dos Direitos Humanos no País, bem como dos instrumentos internacionais de direitos humanos, especialmente no que se refere a proteção a cidadãos que tiveram seus direitos violados;

CONSIDERANDO deliberação unânime do Colegiado, tomada na 164ª reunião ordinária, realizada no dia 21 de junho de 2005, que acolheu as conclusões da Comissão Especial designada pela Resolução nº 13, de 24 de maio de 2005, com o objetivo de apurar as denúncias de atuação de "grupos de extermínio" no Estado do Ceará, resolve:

RECOMENDAR ao Excelentíssimo Senhor Ministro de Estado de Justiça que, com a brevidade possível, determine as medidas cabíveis para que o Departamento de Polícia Federal na forma da legislação pertinente (Lei nº 7.102, de 20/06/83; Decreto nº 89.056, de 24/11/83, art. 32; e Portaria DPF nº 992, de 25/10/95), investigue e apure a responsabilidade pelas ações criminosas de milícias privadas - eventualmente incrustadas em empresas particulares que exploram serviços de vigilância - e dos "grupos de extermínio" no Estado do Ceará e seus eventuais desdobramentos.

NILMÁRIO MIRANDA

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 13, DE 29 DE JUNHO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 159, incisos I, II, IV e V, do Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000.006604/2004-71, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE CANA E PARA CACHAÇA, em observância ao Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ROBERTO RODRIGUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE CANA E PARA CACHAÇA

1. ALCANCE

1.1. Objetivo
Fixar a identidade e as características de qualidade a que devem obedecer a Aguardente de Cana e a Cachaça.

1.2. Âmbito de aplicação
O presente Regulamento Técnico aplica-se à Aguardente de Cana e à Cachaça que se comercializam em todo o território nacional e as destinadas à exportação.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição
2.1.1. Aguardente de Cana é a bebida com gradação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 54% vol (cinquenta e quatro por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

2.1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com gradação 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), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

2.1.3. Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar, destinado à produção da Aguardente de Cana, é o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilação-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com gradação alcoólica superior a 54% vol (cinquenta e quatro por cento em volume) e inferior a 70% vol (setenta por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius).

2.2. Denominação

2.2.1. Aguardente de Cana:
É a bebida definida no item 2.1.1.

2.2.2. Cachaça:
É a bebida definida no item 2.1.2.

2.2.3. Aguardente de Cana Adoçada:
É a bebida definida no item 2.1.1. e que contém açúcares em quantidade superior a 6g/l (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

2.2.4. Cachaça Adoçada:
É a bebida definida no item 2.1.2. e que contém açúcares em quantidade superior a 6g/l (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

2.2.5. Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar Envelhecido:

É o produto definido no item 2.1.3. armazenado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.6. Aguardente de Cana Envelhecida:

É a bebida definida no item 2.1.1 e que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da Aguardente de Cana ou do Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

**4. ADITIVOS E COADJUVANTES DE FABRICAÇÃO****4.1. Aditivos:**

4.1.1. De acordo com a legislação específica.

4.1.2. Caramelo somente para correção e/ou padronização da cor da Aguardente de Cana e da Cachaça envelhecidas, previstas nos seguintes itens: 2.2.6, 2.2.7, 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11.

4.2. Coadjuvantes de Fabricação.

4.2.1. De acordo com a legislação específica.

5. CONTAMINANTES**5.1. Contaminantes Orgânicos:**

5.1.1. Álcool metílico em quantidade não superior a 20,0 mg/100 ml (vinte mg por 100ml) de álcool anidro.

5.1.2. Carbamato de etila em quantidade não superior a 150µg/l (cento e cinquenta microgramas por litro).

5.1.3. Acroleína (2-propenal) em quantidade não superior a 5mg/100ml (cinco miligramas por 100 ml) de álcool anidro.

5.1.4. Álcool sec-butílico (2-butanol) em quantidade não superior a 10mg/100ml (dez miligramas por 100 ml) de álcool anidro.

5.1.5. Álcool n-butílico (1-butanol) em quantidade não superior a 3mg/100ml (três miligramas por 100 ml) de álcool anidro.

5.2. Contaminantes Inorgânicos:

5.2.1. Cobre (Cu) em quantidade não superior a 5mg/l (cinco miligramas por litro)

5.2.2. Chumbo (Pb) em quantidade não superior a 200µg/l (duzentos microgramas por litro).

5.2.3. Arsênio (As) em quantidade não superior a 100µg/l (cem microgramas por litro).

6. DESTILAÇÃO

A destilação 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.

6.1. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente após a fermentação ou introduzido no equipamento de destilação que altere as características sensoriais naturais do produto.

7. HIGIENE

Os estabelecimentos que produzem ou elaboram as bebidas previstas no presente Regulamento Técnico devem atender as normas higiênicas e sanitárias aprovadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8. PESOS E MEDIDAS

De acordo com a legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Devem ser obedecidas as normas estabelecidas pelo Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e atos administrativos complementares.

9.2. Somente poderá constar do rótulo dos produtos previstos nos itens 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11, a idade ou o tempo de envelhecimento da Aguardente de Cana e da Cachaça que forem elaboradas com 100% de Aguardente de Cana ou Cachaça envelhecidas por um período não inferior a 1 (um) ano.

9.3. No caso de misturas entre os produtos previstos nos itens 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11 do presente Regulamento Técnico, a declaração da idade no rótulo será efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento. No caso de misturas de produtos com mais de 3 anos de envelhecimento, produtos previstos nos itens 2.2.10 e 2.2.11, a declaração da idade no rótulo poderá ser aplicada a partir da média ponderada das idades dos produtos da mistura, relativos aos volumes individuais em porcentagem de álcool anidro. Os resultados cujas frações forem superiores a 0,5 (cinco décimos) e os iguais ou inferiores a 0,5 (cinco décimos) serão arredondados para o número inteiro imediatamente superior ou inferior, respectivamente.

9.4. Poderá ser mencionado no rótulo o nome da Unidade da Federação ou região em que o produto foi elaborado, associados ao nome do produto, desde que devidamente comprovado pelo Serviço de Inspeção competente, de forma que o nome da Unidade da Federação ou da região deverá constar em posição inferior à denominação e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação do produto.

9.5. Fica vedado o uso da expressão "Artesanal" como designação, tipificação ou qualificação dos produtos previstos no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais.

9.6. Poderá ser declarada no rótulo a expressão "Reserva Especial" para a Cachaça e a Aguardente de Cana que possuírem características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados sob destilação, desde que devidamente comprovada pela requerente. Os laudos técnicos deverão ser emitidos por laboratórios públicos ou privados reconhecidos pelo MAPA.

9.7. O controle dos produtos citados no item 9.6 será efetuado pelo órgão fiscalizador com base na certificação das características sensoriais diferenciadas, dentre outras, e no volume em estoque, sendo os lotes devidamente identificados por meio de numeração sequencial em cada unidade do lote.

9.8. Será obrigatório declarar no rótulo a expressão: "Armazenada em (nomes das madeiras em que o produto foi armazenado)", para os produtos definidos nos itens 2.1.1 e 2.1.2 que foram armazenados em recipiente de madeira e que não se enquadrarem nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e outros atos administrativos próprios, sendo vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato natural, lases de madeira ou maravalhas para correção e/ou modificação da coloração original do produto. A dimensão mínima para a referida expressão será de 2 (dois) milímetros, inscrita de forma visível e legível.

9.8.1. Poderá ser associada à marca a expressão prata, ou clássica ou tradicional para os produtos definidos nos itens 2.1.1 e 2.1.2 e que forem ou não armazenados em recipientes de madeira e que não agreguem cor a bebida.

9.8.2. Poderá ser associada à marca a expressão ouro para os produtos definidos nos itens 2.1.1 e 2.1.2 que foram armazenados em recipientes de madeira e que tiveram alteração substancial da sua coloração.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

São os estabelecidos em atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

11. AMOSTRAGEM

Os procedimentos para a amostragem são os definidos no art. 117 e seus parágrafos, do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e por atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13. DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

13.1. Fica estabelecido o prazo máximo de 01 (um) ano para adequação da rotulagem e da embalagem.

13.2. Fica estabelecido o prazo de 03 (três) anos para adequação e controle dos contaminantes citados nos itens 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.2 e 5.2.3.

13.3. Fica estabelecido o prazo de 05 (cinco) anos para adequação e controle do contaminante citado no item 5.1.2.

COMISSÃO ESPECIAL DE RECURSOS SECRETARIA EXECUTIVA**RETIFICAÇÕES**

Na publicação da Portaria nº 35, de 25/4/2005, publicada no DOU de 9/5/2005, Seção 1 página 6, incluir o item 5. CULTIVARES HABILITADAS - Embrapa: BR 2, BRS 195, BRS 224, BRS 225, Embrapa 127, Embrapa 128, BRS Borema, BRS Marciana, BRS Mariana e BRS Lagoa; Ambev: CBB 01, MN 684, MN 698 e MN 721. Na publicação da Portaria nº 38, de 25/4/2005, publicada no DOU de 9/5/2005, Seção 1 página 7, incluir o item 5. CULTIVARES HABILITADAS - Embrapa: BR 2, BRS 195, BRS 224, BRS 225, Embrapa 127, Embrapa 128, BRS Borema, BRS Marciana, BRS Mariana e BRS Lagoa; Ambev: CBB 01, MN 684, MN 698 e MN 721. Na publicação da Portaria nº 39, de 25/4/2005, publicada no DOU de 9/5/2005, Seção 1 página 8, incluir o item 5. CULTIVARES HABILITADAS - Embrapa: BR 2, BRS 195, BRS 224, BRS 225, Embrapa 127, Embrapa 128, BRS Borema, BRS Mariana, BRS Marciana e BRS Lagoa; Ambev: CBB 01. Na publicação da Portaria nº 40, de 25/4/2005, publicada no DOU de 9/5/2005, Seção 1 página 9, incluir o item 5. CULTIVARES HABILITADAS - Embrapa: BRS 180 e BRS 195. Na publicação da Portaria nº 41, de 25/4/2005, publicada no DOU de 9/5/2005, Seção 1 página 9, incluir o item 5. CULTIVARES HABILITADAS - Embrapa: BRS 180 e BRS 195. Na publicação da Portaria nº 42, de 25/4/2005, publicada no DOU de 9/5/2005, Seção 1 página 9, incluir o item 5. CULTIVARES HABILITADAS - Embrapa: BRS 180 e BRS 195. Na publicação da Portaria nº 43, de 25/4/2005, publicada no DOU de 9/5/2005, Seção 1 página 10, incluir o item 5. CULTIVARES HABILITADAS - Embrapa: BRS 180 e BRS 195.

Revendedores autorizados dos Diários Oficiais no Distrito Federal

BANCA DE JORNAIS E REVISTAS NEVE

Sede da Imprensa Nacional - SIG - Quadra 06 - Lote 800

RITA MILAIR DANTAS CREDMANN

Plataforma Superior da Estação Rodoviária, Boxes 3 a 19

LIVRARIA MÍDIA

Anexo IV da Câmara dos Deputados

RER BANCA DE JORNAIS E REVISTAS

Quadra Comercial 316 Norte, Bloco F, Loja 7

CULTURA — BANCA DE JORNAL E REVISTA

Tribunal de Justiça do Distrito Federal

Anexo do Palácio da Justiça

Praça do Buriti