

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM  
“CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES”

15 de FEVEREIRO de 2024.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM  
“CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES”

**INTERESSADO: APCALA - Associação dos produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves;**

**ASSUNTO:** A ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA ARTESANAL DE LUIZ ALVES - APCALA, nas atribuições que lhe confere, em seu Estatuto, conjuntamente com seus associados produtores de Luiz Alves, e entidades representativas do setor e governança do território, reuniram-se em assembleia geral da APCALA, realizada em Luiz Alves, em 20 de Fevereiro de 2024, aprovaram esta 3ª versão este Caderno de Especificações Técnicas e o Plano de Controle e Proteção da Denominação de Origem para 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

**REFERÊNCIA:** Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem (DO) para Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, a luz do Art. 16, inciso II (Caderno de Especificações Técnicas), da Portaria/INPI/PR nº 04/22, de 12 de Janeiro de 2022, para fins do "pedido do registro das Indicações Geográficas", e o que dispõe o Manual de Indicações Geográficas", e a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

**SUMÁRIO EXECUTIVO:**

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** “ Luiz Alves”

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Cachaça e Aguardente<sup>1</sup>

(<sup>1</sup> Aguardente produzida da fermentação do caldo de cana de açúcar concentrado, denominado na região por 'melado de cana');

**DOCUMENTO ELABORADO POR:** Grupo de Trabalho da Indicação Geográfica da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, formado por produtores e representantes da cadeia produtiva, outros representantes, técnicos e lideranças da Prefeitura Municipal de Luiz Alves, Universidade Federal de Santa Catarina, Sebrae, Erpo Plan Cons Agropecuária Ltda, APCALA, Secretaria de Agricultura do Estado de Santa Catarina, especialistas convidados ligados a Cadeia produtiva da Cachaça no estado de Santa Catarina.

## CAPÍTULO I

### NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Art. 1º** O nome da região geográfica da Denominação de Origem (DO) é “*Luiz Alves*”.

## CAPÍTULO II

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Art. 2º** O produto da Denominação de Origem (DO) é “*Cachaça e Aguardente*”;

§ 1º. A Cachaça é proveniente do caldo da cana de açúcar, cultivada na região do litoral norte do estado de Santa Catarina; e a Aguardente é proveniente do caldo da cana de açúcar concentrado, denominado de " melado de cana" na forma de produção culturalmente trazida pelos imigrantes europeus a região de Luiz Alves. Com uso de leveduras 'selvagens' nativas e espontâneas da região são mantidas por diversas gerações de alambiqueiros, o que imprime qualidade única as bebidas, que são reconhecidas pelos aromas e sabores persistentes e complexos, com particularidades degustativas singulares em cada bebida, de cada alambique, que em geral persistem aromas e sabores adocicados, harmônicos, com notas de amêndoas e café;

§ 2º. O produto da Denominação de Origem (DO) será identificado e nominado como: “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”;

## CAPÍTULO III

### ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

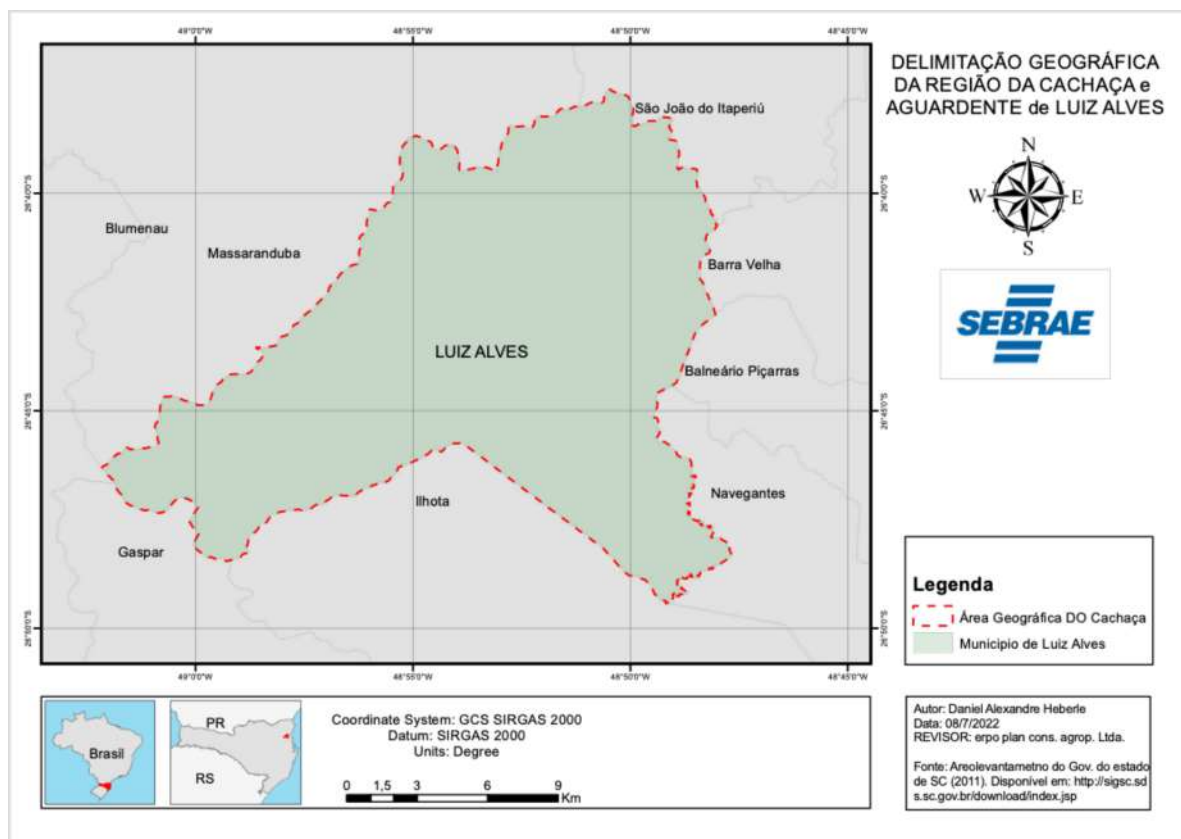
**Art. 3º** A Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves encontra-se entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44”S, 48°50'29,58”W e 26°49'25,73”S, 48°49'10,95”W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves no estado de Santa Catarina, Brasil, com área total de 260,08 km<sup>2</sup>. A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina para Luiz Alves.

**Art.4º** O mapa da Área Geográfica Delimitada da DO para 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', foi

## erpo plan

definido utilizando de Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (SPG, 2013), delimitou-se a área geográfica de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, para uso da Denominação de Origem, conforme ilustra o mapa com os limites ilustrados na figura 1.

Figura 1. Mapa da delimitação da DO da cachaça e aguardente de Luiz Alves. Fonte: erpo plan, Florianópolis, 2020.



Fonte: Adaptado de SPG (2013).

§ 1º. A delimitação da área geográfica da IG segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, que por fim são exatamente os limites políticos do município de Luiz Alves, como segue descrito;

a. **A divisa com o município de São João do Itaperiú**, inicia na nascente do ribeirão da Lagoa (coordenada geográfica aproximada - c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões da Lagoa, do Salto, e córrego Morro Canoas, de um lado, e rio Canoas, do outro, até encontrar o ponto de cota altimétrica 226 m, na nascente de um afluente da margem direita do córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'26"S, long. 48°48'53"W);

desce por este até sua foz no córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'27"S, long. 48°48'28"W); desce por este até sua foz no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W).

**b.A divisa com o município de Barra Velha**, inicia na foz do córrego do Salto, no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W), desce por este até sua foz no rio Novo ou Peixe; desce por este até a foz do ribeirão Jacaré Velho (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W).

**c.A divisa com o município de Balneário Piçarras**, inicia na foz do ribeirão Jacaré Velho, no rio Novo ou Peixe (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W), desce por este até a foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W).

**d.A divisa com o município de Navegantes**, inicia na foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W), no rio Novo ou Peixe, desce por este até sua foz no rio Luiz Alves; desce por este até a foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W).

**e.A divisa com o município de Ilhota**, inicia no rio Luiz Alves, na foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W), sobe por este até sua nascente (c.g.a. lat. 26°48'36"S, long. 48°50'13"W); segue por linha seca e reta até o morro da Prata ou das Laranjeiras no ponto de cota altimétrica 390 m (c.g.a. lat. 26°48'08"S, long. 48°50'39"W); segue por linha seca e reta passando pelo Marco de Divisa - M.D. n° 824 (c.g.a. lat. 26°47'13"S, long. 48°51'52"W), até o morro Azul, no ponto de cota altimétrica 636 m (c.g.a. lat. 26°45'43"S, long. 48°53'51"W); segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Máximo, de um lado, e ribeirões do Baú e Braço do Baú, do outro, na serra Luiz Alves até encontrar a nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W).

**f.A divisa com o município de Gaspar**, inicia na nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W), na serra Luiz Alves, segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Belchior até encontrar o morro do

Cachorro (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), no ponto de cota altimétrica 830 m.

**g.A divisa como município de Blumenau**, inicia no morro do Cachorro, no ponto de cota altimétrica 830 m (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Rothirs até a coordenada (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W).

**h.A divisa com o município de Massaranduba**, inicia no divisor de águas entre os ribeirões Rothirs e Braço Serafim (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Direito de Santa Luzia e Braço Seco, de um lado, e Braço Serafim, do outro, até o ponto de cota altimétrica 190 m (c.g.a. lat. 26°42'42"S, long. 48°57'22"W); segue por linha seca e reta até o ponto de cota altimétrica 185 m, no divisor de águas entre afluentes da margem esquerda do rio Luiz Alves (c.g.a. lat. 26°42'18"S, long. 48°56'58"W); segue por este e pelo divisor de águas entre o rio Primeiro Braço do Norte e ribeirão Massarandubinha, de um lado, e ribeirão Miguel e rio Canoas, do outro, até a nascente do ribeirão da Lagoa (c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W).

## CAPÍTULO IV

### DESCRIÇÃO DOS FATORES QUE CARACTERIZAM O PRODUTO E A QUALIDADE QUE SE DEVE ESSENCIALMENTE AO MEIO GEOGRÁFICO

**Art. 5º** O meio geográfico de influência na qualidade e características da Cachaça e da Aguardente de Luiz Alves e que definem o seu renome, estão exclusivamente ligadas a sua origem, que leva em conta essencialmente os fatores humanos que tornaram a região um centro renomado de produção desde o século XIX, e os fatores naturais, que em conjunto transferem ao produto desta região singular distinção sensorial, premiadas em diversos concursos nacionais e internacionais dos quais os produtos são submetidos a avaliação.

**§ 1º.** As características de qualidade desta bebida produzida em Luiz Alves, essencialmente são provenientes dos fatores humanos e naturais que promoveram a fixação de leveduras 'selvagens' e espontâneas deste meio geográfico, e que estabeleceram ao longo dos tempos as características e qualidades únicas das cachaças e aguardentes de de Luiz Alves; em geral característi-



## erpo plan

cas de aromas e sabores singulares, persistentes e complexos, harmônicos e adocicados, com traços minerais, densos, equilibrados em acidez e álcool sensorial, amadeirados, persistem traços de amêndoas e café, de uma bebida translúcida, límpida, de coloração âmbar característico de longo período de envelhecimento; cachaças e aguardentes que ainda podem apresentar outras características sensoriais singulares e únicas a cada uma das bebidas elaboradas, que são fundamentalmente atribuídas a origem da fermentação do caldo de cana, com uso de uma raças distintas de leveduras, em cada um dos alambiques da região;

§ 2º. Os Fatores do meio geográfico que essencialmente caracterizam o produto e a sua qualidade, que se destacam, seguem descritos abaixo:

- I. O “saber fazer” da produção da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’ está presente nos Alambiques, constituídos pelos imigrantes e colonizadores da região, são como uma 'herança' familiar', mantidos na mesma família e passados de geração em geração desde o início das primeiras Cachaças de Luiz Alves no início do século XX (1921).
- II. A organização sócio-produtiva da localidade se reflete na produção de Cachaça e Aguardente, fazendo o uso de leveduras nativas, naturais, que são mantidas e trocadas entre produtores, exclusivamente de Luiz Alves, desde os primórdios da produção até os dias atuais é tradicional, são mantida por gerações, que mantém o 'padrão' dos produtos de Luiz Alves;
- III. Os fatores geo-climáticos do ambiente de Luiz Alves, que promovem a surgência de leveduras nativas, selvagens, provenientes do ambiente local, natural, trazido ao processo de produção por meio da cana de açúcar de variedades ‘antigas’ cultivadas na região, e o ambiente dos alambiques, são passadas ao caldo da cana de açúcar, quando transformado em mostro ou melado de cana para produção da cachaça e aguardente pelos alambiques locais, transferem características sensoriais próprias a cada uma das cachaças e aguardente da região;
- IV. O clima cfa - subtropical com verões quentes, úmido, que marcam Luiz Alves, favorecem o processo de envelhecimento da cachaça e aguardente, por longo período de tempo, de até 32 anos, em barricas de até 200 litros; O clima local é temperado úmido com verão ameno (PANDOLFO et. al., 2002). A temperatura média anual é de 19 graus Celsius, com amplitude térmica que oscila entre 28 e 16 graus Celsius. A temperatura amena pode ser favorável ao envelhecimento, uma vez que reduz a evaporação da água mantendo o teor alcoólico desejado. Outro aspecto favorável ao envelhecimento das Cachaças artesanais é a umidade local. Luiz Alves apresenta um clima úmido com precipitação anual variando entre 2500 a 2700 mm, o que também reduz a evaporação; prática neste ambiente singular que transfere à cachaça características das madeiras e da oxidação dos

## erpo plan

açúcares que promovem sabor, aroma e densidade característica aos produtos desta região.

- V. O clima da região é determinante ainda no processo de fermentação lenta, a baixa temperatura média, registrada nesta região, mantendo a qualidade do mostro e das leveduras nativas, que transferem características sensoriais de complexidade singular à cachaça e aguardente desta região.
- VI. As matérias primas locais utilizadas na produção da Cachaça e a Aguardente de Luiz Alves, apresentam características singulares, a primeira delas é a utilização do melado de cana como matéria-prima para fermentação na produção da Aguardente, na forma de produção culturalmente trazida pelos imigrantes europeus a região de Luiz Alves é singular e único neste território; e o caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) fresco na produção da cachaça, de cana-de-açúcar proveniente de Luiz Alves e municípios limítrofes; fatores que transferem a identidade única, reconhecida pelos apreciadores da bebida, para os produtos de Luiz Alves;
- VII. O uso de variedades de cana-de-açúcar encontradas na região, que perduram até os dias de hoje, são variedades muito antigas, do Brasil Colônia, popularmente chamadas de Havaiana, Coimbra, Paulista doida, Saracura, des-folhadeira, Capa-roxa, essencialmente produzidas em Luiz Alves e região norte de SC, transferem características aromáticas distintas.
- VIII. Luiz Alves é marcado ainda geograficamente pela caracterização da pedologia e geologia da localidade, única, pela formação de Luiz Alves ou também conhecido 'Crato de Luiz Alves', associada a proximidade geográfica de Luiz Alves com o litoral de Santa Catarina, traz à cana de açúcar produzida na região, e conseqüentemente transferem para a cachaça e aguardente de Luiz Alves características sensoriais de mineralidade e frescor;

## CAPÍTULO V

### CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Art 6º** As Condições ou Proibições do Uso da Denominação para cachaça e Aguardente, é orientado pelo capítulo V, artigos 6º ao 13, deste Caderno de Especificações técnicas da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, atendendo a todo marco legal brasileiro sobre a matéria, em específico da produção, identidade e qualidade de Bebidas, regulamentadas para Cachaça e Aguardente, e ou complementares, substitutas vigentes sobre a matéria.



**Art. 7º** A produção de Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, deverá atender o disposto nos marcos legais brasileiros que definem a caracterização, qualidade e identidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou complementares, regulatórias, substitutas vigentes sobre a matéria;

**Parágrafo único** - Na produção de cachaça o produtor deverá cumprir o Regulamento de Uso estabelecido pela Resolução nº 105 CAMEX, de 31 de outubro de 2016 ou substituta e complementares vigentes sobre a matéria;

**Art 8º** O produtor de Cachaça da DO, seja associado ou não associado a qualquer organização de representação da classe do território é aquela cachaçaria constituída como pessoa jurídica, formalizada e estabelecida na atividade econômica de produção de Cachaça e Aguardente em Luiz Alves.

I. Os empreendimentos da DO são caracterizados por aqueles que tem como atividade econômica principal a produção e comércio de bebidas destiladas, essencialmente de Cachaça e de Aguardente, provenientes de alambiques conceituados como artesanais, isto é, com a destilação do mosto em alambiques de cobre, descontínuo ou por batelada.

II. A atividade de produção da Cachaça e da Aguardente de Luiz Alves da DO inclui as atividades, desde a aquisição ou origem da cana e, ou do melado de cana, passando pela extração do Caldo da Cana e, ou processamento do melado de cana, fermentação do caldo, destilação, seguida isoladamente ou em conjunto das atividades de estabilização, padronização, envelhecimento, engarrafamento e Comercialização e Distribuição do produto aos mercados;

III. A produção do mosto do caldo, deverá ser exclusivamente fermentado com leveduras da espécie *Saccharomyces cerevisiae*, exclusivamente de origem nativa, selvagens, espontâneas da localidade de Luiz Alves; de produção própria ou ter origem exclusivamente de cachaçarias de Luiz Alves.

**Parágrafo único** - Qualquer alteração destas normas sobre o sistema de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Artigo 9º** A Área geográfica de produção autorizada, da Cachaça e aguardente destinada à DO, é exclusivamente aquela estabelecida na área geográfica delimitada, descrito no Art. 3º e 4º deste, atendendo os critérios complementares definidos para as etapas da produção a seguir:

I. A Cana de Açúcar para produção do caldo empregado na produção da Cachaça: deverá ser essencialmente originária do município de LUIZ ALVES, da própria propriedade, cachaça-

## erpo plan

rias, e ou de terceiros, podendo eventualmente ter origem nos municípios limítrofes e região do litoral norte do estado de SC;

- II. A produção do 'Melado', caldo de cana de açúcar concentrado, empregado para produção de Aguardente, deverá ser essencialmente originária do município de LUIZ ALVES, da própria cachaçaria e, ou de terceiros, podendo eventualmente ter origem nos municípios limítrofes e região norte e Vales do Itajaí no estado de SC onde se mantém a qualidade e características de melado de cana, tal qual foi adaptada pelos imigrantes europeus.
- III. A produção do Mosto, caldo obtido da moagem da cana de açúcar, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES e na própria cachaçaria, não podendo ser terceirizado ou ter origem em cachaçarias de terceiros e ou de fora de Luiz Alves.
- IV. A produção do Fermento, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES, originário da fermentação de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* nativas, da própria cachaçaria ou de cachaçarias de terceiros estabelecidos no município de Luiz Alves.
- V. A produção do Mosto fermentado, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES, na própria cachaçaria, não podendo ser terceirizado ou ter origem em cachaçarias de terceiros e ou de fora de Luiz Alves.
- VI. O processo da produção da Cachaça e da Aguardente: A Fermentação do Caldo, a Destilação, a Estabilização, o Envelhecimento, o Engarrafamento, deverá ser realizado na própria cachaçaria e ou de terceiros, exclusivamente no município de LUIZ ALVES,
- VII. O Engarrafamento e rotulagem: deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal e ou terceirizado, devidamente rastreado, exclusivamente em LUIZ ALVES;
- VIII. A distribuição: deverá ser exclusivamente realizada a partir de LUIZ ALVES.

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores, mediante fundamentação de motivos.

**Artigo 10** A produção e as práticas na produção, serão orientadas e tornados públicos a cada safra pela APCALA, e desde que atendidos o que dispõe o marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), atendendo ainda o que define a APCALA e o Conselho Regulador da DO, observados as determinações do Plano de Controle da DO, e as condições complementares:

## erpo plan

- I. A matéria prima cana-de-açúcar, utilizada para a produção da “Cachaça” deve ser originada de cultivos em conformidade com a legislação ambiental vigente, observando ainda o que definir a APCALA e o Conselho Regulador da DO, para as boas práticas agrícolas e o Plano de Controle da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.
- II. As Variedades de Cana de Açúcar empregadas na produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, são aquelas conhecidas como 'nativas', do gênero *Saccharum spp.*, introduzidas na região a mais de 30 anos, e que perduram até os dias de hoje, variedades antigas, do Brasil Colônia, popularmente chamadas de Havaiana, Coimbra, Paulista doída, Saracura, desfolhadeira, Capa-roxa, entre outras, eventualmente empregadas conjuntamente e misturadas com as variedades antigas.
- III. A produção do Melado para produção da Aguardente; é proveniente do caldo de cana de açúcar, concentrado, em taxa de cobre e ou inox, até um mínimo de 65 ° BRIX; armazenado na cachaçaria.
- IV. A produção do Fermento, pé de cuba: deverá ser a partir de levedura “*Saccharomices serevisse*” nativas, selvagens, naturalmente obtidas no ambiente local; armazenada em TANQUES inox, com as temperaturas controlados automaticamente ou não; e, na própria cachaçaria ou de terceiros locais;
- V. A produção do caldo obtido da moagem da cana de açúcar, após tratamento adequado, realizado com uso de equipamento apropriado, automatizado ou não;
- VI. Fermentação do caldo : deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em tanques de cobre e ou inox, com as temperaturas controlados automaticamente ou não;
- VII. A Destilação : deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em alambique de cobre, em processo descontínuo ou em bateladas, com as temperaturas controlados automaticamente ou não; respeitando as porcentagens de álcool determinadas em lei para Cachaça e Aguardente;
- VIII. A Estabilização; deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em tanques INOX e ou Madeira, a temperaturas ambiente, em local apropriado;
- IX. O Envelhecimento: deverá ser de modo artesanal em barricas pequenas, essencialmente fabricadas com a madeira do CARVALHO (Frances, Americano, ou qualquer outra origem que seja certificada), podendo ser barricas de madeiras Brasileiras quando especificado na rotulagem; realizado em local apropriado, em temperatura e ambiente natural da localidade, realizado na própria cachaçaria de Luiz Alves e ou terceirizado exclusivamente no município de Luiz Alves.

## erpo plan

X. O uso de CHIP de Madeira ou outro artifício que possa imprimir aroma e sabor característico de qualquer madeira que seja objeto da armazenagem e envelhecimento em barricas **não é permitido**.

XI. o Engarrafamento e rotulagem: deverá ser realizado com uso de garrafas de vidro, própria para cachaça e aguardente, de 1º uso, não recicladas, com tipo e forma da garrafa a critério da cachaçaria.

§ 1º. A Cachaçaria, deverá se submeter à inspeção do sistema de controle da DO bem como adotar as práticas determinadas pela a APCALA e o Conselho Regulador da DO, observado o que define o Plano de Controle da DO da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

§ 2º. Qualquer alteração destas normas de produção e processos nas cachaçarias deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Artigo 11** O processamento e as práticas agroindustriais, consideradas permitidas são aqueles que não alteram a qualidade reconhecida para a cachaça e a aguardente, definidos como artesanais, provenientes da destilação artesanal em alambiques de cobre, nunca por meio do uso de destiladores de coluna e ou do tipo condensadores, atendendo os requisitos estabelecidos nos art. 6º ao 12º, e as condições complementares:

- I. A produção e processamento deverá ser registrado em arquivos específicos ao processamento da cachaça e ou aguardente com DO;
- II. A Cachaçaria deverá ser registrada nos órgãos reguladores, de inspeção e fiscalização correspondentes a atividade, e cadastrada no sistema de controle da DO.
- III. O processamento deverá garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação, a inocuidade, qualidade e identidade do produto, atender ainda o que define a APCALA e o Conselho Regulador da DO.
- IV. A unidade de produção da cachaça e da aguardente deverá se submeter à inspeção do sistema de controle da DO bem como adotar as práticas de processamento determinadas pelo conselho regulador como mínimas ou necessárias à qualidade e identidade do produto.

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre o processamento e as práticas agroindustriais deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

## erpo plan

**Art. 12** O Produto da DO, Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, deverá atender em específico o que dispõe o marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou a legislação vigente sobre a matéria; e as condições complementares:

- § 1º. A Cachaça, é proveniente exclusivamente da fermentação e destilação do f e r-mentado do caldo da cana de açúcar; 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).
- § 2º. A Aguardente de Luiz Alves, é proveniente exclusivamente da fermentação e destilação do fermentado, mosto, do melado de cana obtido exclusivamente do concentrado do caldo da cana de açúcar; não é aguardente da DO de Luiz Alves aquela obtida a partir de qualquer outro derivado da cana de açúcar, seja caldo de cana pouco concentrado, melação, e ou açúcar de cana.
- § 3º. O produto Cachaça e Aguardente deverão atender integralmente ao padrão de qualidade e identidade conforme estabelecido no art. 13º deste caderno de especificações técnicas;
- § 4º. Qualquer alteração destas normas sobre a definição e caracterização do produto Cachaça e Aguardente de Luiz Alves deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 13** São padrões de qualidade e identidade do Produto da DO, Cachaça e Aguardente de Luiz Alves a serem atendidos pelo produto da DO, são todos aqueles previstos no marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou a legislação vigente sobre a matéria e em específico a este produto; bem como aqueles definidos pelo conselho regulador a cada safra e ou período de produção determinado, orientados pelo Plano de Controle da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' como DO.

§1º. As Etapas da verificação para o ateste de conformidade do produto e uso do “selo” de controle da DO, serão verificados por lote de produção do requerente, em três etapas, sendo:

- I. Etapa 1: Autocontrole, realizado pelo produtor, cachaçaria requerente, em todos os lotes da produção, devidamente registrados em arquivo próprio e orientado pela APCALA e ou órgãos reguladores da produção de bebidas.
- II. Etapa 2: Verificação para o ateste da conformidade, realizado pelo Conselho regulador ou seu preposto, nas cachaçarias e seus anexos à estabilização, padronização, consolidação da

## erpo plan

produção e ou envelhecimento da cachaça, engarrafamento e rotulagem do produto para ser destinados ao mercado.

§ 2º. A verificação dos padrões de qualidade e identidade do produto cachaça e aguardente, para o ateste de conformidade do produto da DO e a critério do conselho regulador ou o seu preposto, deverá ser implantado os PACs, procedimentos auditáveis de controle, e neste sentido poderá ser realizada ou solicitada amostragens e subsequente análise bromatológica do produto nas unidades de produção e cachaçarias, como segue.

- I. Etapa 1: Procedimentos auditáveis de controle por meio do autocontrole, deverá ser adotado na cachaçarias por meio dos controles de riscos para qualidade e identidade do produto cachaça e ou aguardente, devidamente registrados em formulários próprios de autocontrole do processo mantidos em arquivos acessíveis; atendendo ainda os critérios definidos pelos órgãos oficiais reguladores de bebidas, poderá ser solicitada as análises físico-químicas dos lotes processados, realizado em laboratórios indicados e ou credenciados junto a APCALA e ou órgãos reguladores para o produto cachaça e aguardente.
- II. Etapa 2: Procedimentos auditáveis de controle por meio do conselho regulador, ou preposto, são adotados como medida protetiva e estratégica ao fortalecimento do renome da DO, deste modo poderão ser repetidas quantas vezes forem entendidas necessárias e em % de segurança ao controle da qualidade da cachaça e aguardente da DO, a ser realizada em laboratório credenciados junto ao sistema de controle da APCALA.

§3º. O Registro oficial da Cachaçaria como unidade de produção de cachaça e aguardente, junto ao órgão de inspeção oficial e público de bebidas, seja municipal, ou estadual, ou federal, é obrigatório.

§4º. Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor, cachaçaria requerente ou o conselho regulador poderão recorrer a revisão dos processos, por meio de análise complementares, desde que atestadas por laboratório e ou instituição pública ou privada credenciadas pelo Conselho Regulador da DO, realizada sempre à custa do demandante.

§5º. Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 14** Para o Embalamento e Rotulagem da Cachaça e Aguardente de Luiz Aves, quando denominada "Cachaça e Aguardente de Luiz Alves" ou "Aguardente de Luiz Alves", quando forem para o mercado deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, e o selo oficial Brasileiro da Denominação de Origem nos padrões defini-



## erpo plan

dos pela Portaria INPI/PR nº 046, de 14 de outubro de 2021, e atender as condições complementares descritas a seguir:

- I. As embalagens do produto final deverão ser apropriadas ao produto, conforme convencionado e autorizado para embalagem de Cachaça e Aguardente, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, e que admitam rotulagem e ou lacre de fechamento após o envase.
  - II. A identificação na garrafa como produto da DO é obrigatória, mediante aplicação de 'gravata' contendo o 'selo' da DO, ou 'selo' da DO individual impresso e aplicado na garrafa, ou 'selo' da DO impresso no rótulo;
  - III. A identificação da embalagem secundária do produto da DO, será obrigatória na embalagem, mediante a aplicação de 'selo' da DO;
  - IV. A definição de 'selo' da DO, é o conjunto de informações ordenadas, contendo a representação gráfica da DO o selo Oficial Brasileiro para DO, o nº de controle do CR, o QRCode de identificação do produtor, e ou informações de rastreabilidade complementares definidas pelo Conselho regulador, e conforme orienta o Manual de Identidade e uso da 'representação gráfica' da DO.
  - V. A identificação do produto da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, será obrigatória na embalagem secundária e no rótulo principal da garrafa, e facultativa no contra-rótulo a critério da cachaçaria.
  - VI. Normas de rotulagem, além das informações de rotulagem facultadas pelo conselho regulador, a embalagem deverá ser rotulada com todas as informações determinadas pelo marco legal brasileiro definido para o segmento de produto da DO, cachaça e aguardente.
  - VII. Outras Informações de rotulagem, como pequeno texto alusivo à DO e características da produção de Luiz Alves, poderão ser determinadas pelo Conselho Regulador obrigatórias e, ou empregadas a critério do produtor requerente desde que aprovados pelo Conselho regulador.
- §1º. A “Cachaça” e ou “Aguardente” de “Luiz Alves”, que não tiver a atestação de conformidade para uso da “DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, conforme previsto neste CET, não poderá utilizar o selo da IG, isto é, da 'DO' em questão e ou qualquer identificação ou texto alusivo a ORIGEM de Luiz Alves nos produtos das cachaçarias da região e ou de fora da região, previstas neste artigo.
- § 2º. Qualquer alteração destas normas sobre o produto da DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 15** São Recomendações para a Sustentabilidade Ambiental na produção de Cachaça e Aguardente:

Os produtores de cachaça e ou de aguardente de Luiz Alves, buscarão implementar ações visando a adoção de Princípios e uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento da sustentabilidade social e econômica, e fundamentalmente ambiental do território de Luiz Alves.

§1º. Cabe ao Conselho Regulador e seu preposto, articular, sensibilizar, mobilizar, promover junto a cadeia produtiva e as cachaçarias o uso de práticas, estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental no âmbito do setor produtivo de destilados em Santa Catarina e na área de abrangência da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

§2º. As indicações geográficas de Luiz Alves, de Santa Catarina, do Brasil e exterior devem ser respeitadas, e junto a cadeia produtiva local ser promovido o fortalecimento econômico, social e setorial das IG Catarinenses, seus produtos e territórios.

§3º. O respeito e o alcance dos objetivos de desenvolvimento sustentável estabelecidos pela ONU (2030) serão observados no desenvolvimento e fortalecimento da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

## CAPÍTULO VI

### **MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO**

**Art. 16** Do mecanismo de controle sobre os produtores

O mecanismo de controle visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, de modo a assegurar a proteção e o devido uso da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

**Art. 17** O Conselho Regulador

A Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído no estatuto da APCALA - Associação de Produtores de Cachaça

## erpo plan

Artesanal de Luiz Alves, aprovado em AGO de 17 de setembro de 2021, onde estabelece os deveres e as responsabilidades, a constituição e os membros representantes do território no conselho, entre outras atribuições que lhe compete, fundamentalmente da proteção dos produtores que tenham direito ao uso da DO, do controle da qualidade do produto pela DO distinguido, da gestão da DO, da defesa jurídica da DO, além da promoção e fortalecimento da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', atuará segundo o seu regimento interno a ser estabelecido a partir da sua constituição.

§ 1º. O Conselho Regulador da DO terá apoio executivo e administrativo da APCALA.

§ 2º. O conselho regulador será formado por representantes dos produtores e dos membros externos da DO, com relevante atuação na cadeia produtiva da “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves” e Santa Catarina, a serem indicados pela APCALA na primeira reunião do conselho, como segue:

- a. Quatro membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os Produtores, efetivamente ou por representação, habilitados à produção de cachaça destinados à Indicação Geográfica, na espécie da Denominação de Origem;
- b. Dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em produção de cachaça, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
- c. Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor da produção de Cachaça, também indicados e eleito pela Assembleia Geral Ordinária.

§ 3º. Os membros do Conselho deverão reunir-se obrigatoriamente a cada seis meses e, mediante convocação, sempre que necessário. O Diretor Presidente da APCALA, sempre que julgar oportuno, poderá convocar reunião com os membros Conselho Regulador. Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de 2 (dois) anos, podendo 2/3 serem reeleitos por igual período.

§ 4º. Os membros do conselho regulador serão divididos em membros efetivos e suplentes, sempre observando-se a representação paritária dos produtores efetivamente ou de suas representações, com as instituições externas da DO de apoio e desenvolvimento do setor ou do território. O número de representantes, os setores representados e a abrangência de atuação dos representantes da DO, será estabelecido em função das demandas do setor de cachaças de Luiz Alves e o fortalecimento da DO a critério da APCALA com seus associados representantes da DO;

§ 5º. O Conselho Regulador, a qualquer momento e a seu critério ou demanda do processo de controle e proteção poderá constituir conselhos de degustação e ou técnico-científico para aconselhamento na avaliação da conformidade do produto da DO, para finalidades afins aos objetivos e interesses do Conselho Regulador, da APCALA e da DO, formado entre seus membros ou com a participação de membros externos de outras instituições renomadas na matéria.

§ 6º. No caso da extensão da APCALA, ou por motivos que desqualifiquem a mesma como gestora, ou outra motivação própria que promova a desistência desta entidade como gestora do processo de controle, proteção e fortalecimento da DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves; o Conselho Regulador (CR) poderá eleger e ou delegar a outra entidade local ou regional a função de gestora da IG, desde que esta nova entidade seja aprovada com voto da maioria absoluta dos membros do CR.

Figura 2: Organograma das relações dos atores no processo de Controle e Proteção do produtor e do produto da Denominação de Origem (DO).



fonte: APCALA, 2021

#### Art. 18 Plano de Controle.

O plano de controle da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, para o ateste da conformidade de modo a assegurar a proteção do produtor e a qualidade do produto com o uso da DO. O plano de controle e proteção da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, será complementado em documento próprio a ser elaborado pelo conselho regulador, que tratará especificamente dos procedimentos, arquivos auditáveis, dos padrões da qualidade do produto, produção, processamento, relações entre as partes envolvidas, direito uso da DO, complementar e em acordo ao que determina este Caderno de especificação técnica (CET) da (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' para o ateste da conformidade do produto da DO.

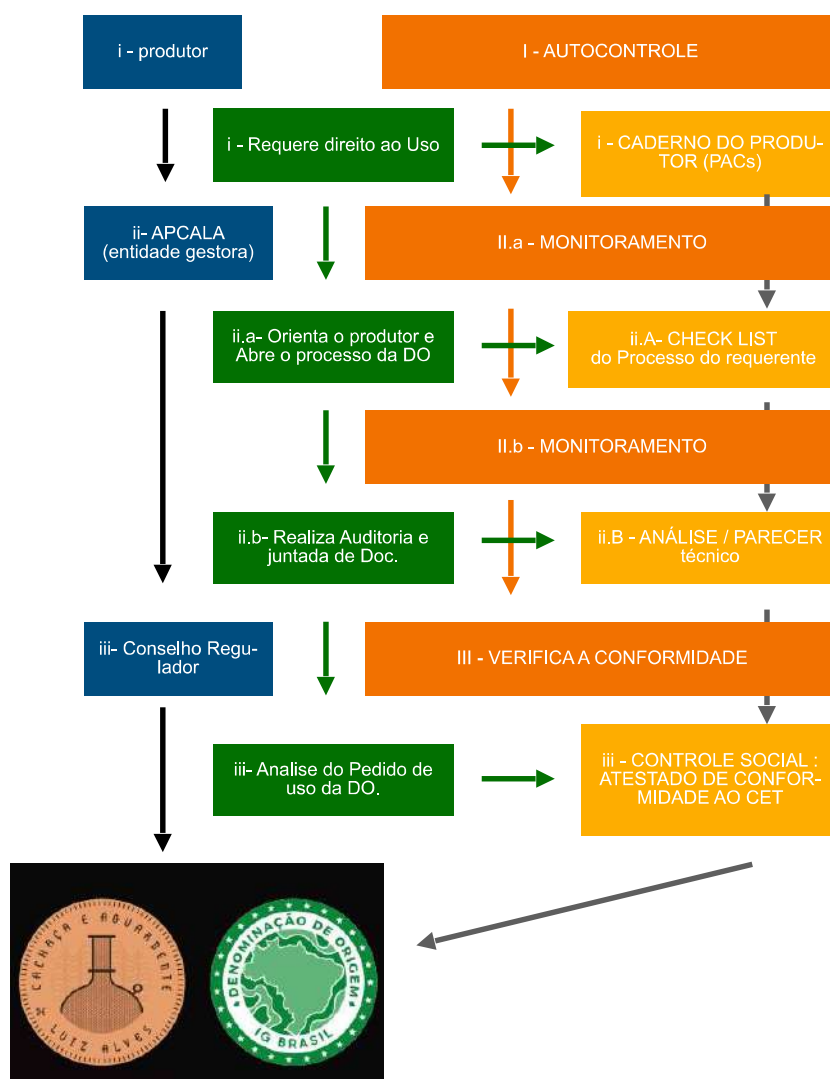
§1º. O Plano de Controle e Proteção da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, é documento orientador do Conselho Regulador (CR), complementar a este CET da DO, será estabelecido a cada safra ou período de gestão do CR a partir da sua constituição;

## erpo plan

- a. O plano de controle e proteção da referida DO poderá ser adequado, reformulado, ou complementado a critério do Conselho Regulador da DO, quando justificado essencialmente com a finalidade de promover melhoria, e ou desburocratização, e ou inclusão produtiva, e ou transparência, e ou economicidade, e ou controle, e ou proteção, e ou fortalecimento da DO;
- b. toda alteração no plano de controle e proteção da referida DO deverá ser aprovado em Assembléia de produtores e ou da área geográfica de abrangência da DO.

§2º. O Controle da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', seguirá o fluxo de processo conforme apresentado na na figura 3 e incisos 'i' a 'vi' abaixo descritos.

Figura 3: Fluxo do processo de verificação da conformidade dos critérios do Caderno de Especificações Técnicas da (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';



fonte: GT IG e APCALA, 2021

## erpo plan

- I. Os produtores produzem o produto amparados pela DO, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole.
- II. A APCALA assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores, apicultores e empreendimentos os pedidos para a obtenção do atestado da conformidade do produto com DO.
- III. A Entidade Gestora implementa os controles para avaliação das conformidades, auditoria, para verificar o cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas, amparado tecnicamente e por documentos de registros internos emitirá o parecer conforme ou não conforme; Pareceres não conformes retornam ao produtor, cachaçaria, empreendimento requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo.
- IV. O parecer técnico da Entidade Gestora estará amparado em documentos da comprovação dos “pontos de controle”, seja do cadastro do produtor, do processamento, da rastreabilidade do produto desde a origem, da qualidade e identidade laboratorial do produto sobre os lotes comerciais, das recomendações da associação, entre outros que forem necessários ao ateste das informações.
- V. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle.
- VI. Para o produtor que atende ao estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas, a partir do parecer de conformidade emitido pela Entidade Gestora, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade, para que o produtor possa fazer uso do selo da DO, numerados, para o produto destinado ao mercado.
- § 3º. O cumprimento das condições ou proibições de uso da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, estabelecidas no **Capítulo V** é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno.
- § 4º. A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, especificadas no Capítulo V, são relacionados ao “Plano de Controle” da DO descrito neste artigo, que será estabelecido com normas internas e respectivos documentos complementares pelo Conselho Regulador quando da sua constituição.
- § 5º. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos ao:
- a. Cadastro dos produtores de Cachaça de Luiz Alves.



erpo plan

b. Cadastro dos produtores de Aguardente de Luiz Alves.

§ 6º. Os principais pontos de controle interno sob a gestão do Conselho Regulador estão relacionados abaixo.

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação <sup>1</sup>
<b>Unidade Alambique Cachaça e ou Aguardente de Luiz Alves</b>	
Unidade Agroindustrial de produção de Cachaça, Alambique cadastrado	a, b
Insumos utilizados, quantidades, volumes	a, d
Rendimento por batelada/ alambicagem;	a, b
Tipo e quantidade de produto destilado: lotes transitórios 1	a
Tipo e quantidade de produto padronizado: lotes consolidados 2	
<b>Local de padronização, armazenamento</b>	a, b
Padrões de identidade e qualidade físico-química	a, c
Padrões de identidade e qualidade organoléptica	a
Tipo e Quantidade embalagens mantido / lotes estocado 1	a, b
<b>Local de estocagem/ envelhecimento</b>	a, b
Padrões de identidade e qualidade físico-química 2	a, c
Padrões de identidade e qualidade organoléptica	a
Tipo e Quantidade embalagens mantido / lotes estocado 1	a, b
<b>Produtos embalados para os mercados</b>	
Tipo e quantidade embalagens, de produto embalado	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO	e
Selo da DO/ lote embalado	e
<b>Outros Controles</b>	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d
<b><sup>1</sup>Método de Avaliação: a - Controle Documental; b - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; c - Exame analítico; d - Termo de compromisso entre partes; e - controle documental ou de campo</b>	

CAPÍTULO VII

## DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI.

**Art. 19** São direitos dos produtores da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, fazer uso da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', distinguidos pela mesma;

**Art. 20** São deveres dos produtores da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves':

- I. Zelar pela imagem da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- II. Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- III. Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- IV. Adotar as medidas normativas previstas no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', bem como outras necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador.

**Art. 21** São Princípios da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', dos produtores da DO, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

- I. Assim, os produtores da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' ou outros produtos, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

**Art. 22** São Infrações DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves':

- I. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.
- II. O descumprimento dos princípios da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

**Art. 23** São Penalidades para as infrações à DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', por parte dos produtores:

- I. Advertência verbal;
- II. Advertência por escrito;
- III. Suspensão temporária da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

§ 1º. Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para preservar a DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', incluindo a desqualificação do Produto em processo de obtenção do atestado de conformidade como produto da DO ou adotar providências visando o recolhimento do produto da DO que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para Cachaça e Aguardente de Luiz Alves da DO.

§2º. A Suspensão temporária do produtor, da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' seguirá a ordem de agravante abaixo descrita :

- a. Penalidade leve, com o descumprimento do CET da DO, porém sem acarretar prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 60 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- b. Penalidade média, com o descumprimento do CET da DO, que ainda acarretam prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 120 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- c. Penalidade Grave, com o descumprimento do CET da DO, que definem práticas da usurpação do uso do nome e graves prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 1 ano, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- d. Penalidade Gravíssima, onde verifica-se a reincidência da mesma penalidade se aplicará a penalidade em dobro, e, ou onde verifica-se uma segunda penalidade distinta da primeira, se aplicará a maior penalidade em dobro.

§ 3º. Para cada penalidades aplicada em específico, o Conselho regulador e a luz do Caderno de Especificações Técnicas, estabelecerá as medidas corretivas a serem adotadas, estabelecendo ao produtor da IG o direito a defesa, e subsequente direito de uso da IG somente se, sua defesa seja deferida ou sejam cumpridas as medidas e penalidades respectivas a suspensão em questão;

- a. A falta de resposta do produtor ao conselho regulador e ou sua defesa, e ou a adoção da medida corretiva quando suspenso no período estabelecido à penalidade em questão, implicará na caracterização de reincidência da penalidade e por isto considerado penalidade gravíssima, e assim subsequentemente;



erpo plan



LUIZ ALVES, 13 de Novembro de 2021

APCALA