



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA “VIÇOSA DO CEARÁ” PARA CACHAÇA**

Ceará – Brasil

2023

Sumário

Apresentação	03
CAPÍTULO I – Do objeto	04
Nome geográfico	04
Produto	04
Delimitação da área geográfica	04
CAPÍTULO II – Do produto	06
Descrição do produto	06
CAPÍTULO III – Da produção	07
Da matéria-prima utilizada	07
Descrição do processo de produção	07
CAPÍTULO IV – Do controle	11
Dos controles de produção e do produto	11
Das obrigações do Conselho Regulador	12
Emissão de certificado e selos de controle	14
CAPÍTULO V – Do nome geográfico	17
Das condições de uso	17
Das proibições de uso	18
CAPÍTULO VI – Dos direitos e obrigações	18
Direitos dos produtores	18
Obrigações dos produtores	19
CAPÍTULO VII – Das infrações, penalidades e procedimentos	19
Das infrações	19
Das sanções	19
CAPÍTULO VIII – Disposições gerais	20
Dos princípios	20
Casos omissos	21



APRESENTAÇÃO

O presente Caderno de Especificações Técnicas, é um documento cuja finalidade é estabelecer as normas e condições para a produção de cachaça, visando o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP) para o nome geográfico “Viçosa do Ceará”.

O uso do selo “Cachaça de Viçosa do Ceará – Indicação de Procedência”, é de caráter espontâneo e de direito de todos os produtores de cachaça, cuja produção seja originada de estabelecimentos localizados na região de delimitação geográfica da IG “Viçosa do Ceará”, e que cumpram na íntegra com o presente regulamento.

O presente Caderno de Especificações Técnicas elaborado pela Associação Amigos Produtores da Cachaça Superior de Viçosa do Ceará (AAPCVIC), através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da IG “Viçosa do Ceará”, seguindo as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) disposto na Lei da Propriedade Industrial no 9.279 de 14 de maio de 1996, além da Instrução Normativa INPI nº 095/2018, aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 14/03/2022, posteriormente alterado e aprovado em nova assembleia em 21/10/2023, institui o presente regulamento, conforme segue:



A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized initial 'A' followed by a flourish.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be the name 'Araújo'.

CAPÍTULO I – Do objeto

Artigo 1º. Do nome geográfico

Parágrafo único – O nome geográfico fica designado simplesmente “Viçosa do Ceará”, referindo-se exclusivamente ao produto cachaça fabricado por unidade produtiva no território do Município de Viçosa do Ceará.

Artigo 2º. Do Produto

Parágrafo único – O produto objeto da IP “Viçosa do Ceará”, é exclusivamente cachaça, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) em alambiques de cobre com 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), conforme legislação vigente.

Artigo 3º. Da delimitação da área geográfica

Parágrafo único – A área geográfica delimitada para a IP “Viçosa do Ceará”, está delimitada em um único município do Estado do Ceará, identificado como Viçosa do Ceará, possuindo cerca de 1.311,6 km², sendo distribuídos em 8(oito) unidades de vizinhanças: 1) Sede de Viçosa do Ceará, 2) Distrito General Tibúrcio, 3) Distrito Juá dos Vieiras, 4) Distrito Lambedouro, 5) Distrito Manhoso, 6) Distrito Padre Vieira, 7) Distrito Passagem da Onça e 8) Distrito Quatiguaba. Sendo a seguinte delimitação:

I – Com o município de GRANJA - Ao norte e a leste. Começa na incidência do riacho do Brejo no limite interestadual com o Piauí [244.558 / 9.613.820]; segue em linha reta até o pico do morro do Sítio [245.781 / 9.615.129]; na vertente ocidental da serra da Ibiapaba; segue por essa vertente, sentido nordeste, até o ponto de coordenada [256.054 / 9.624.021]; segue em linha reta até o ponto de coordenadas [258.077 / 9.626.227], nas proximidades da localidade São José; segue em linha reta até o pico da serra da Ubatuba [258.851 / 9.636.323]; segue em linha reta até o ponto de coordenadas [261.214 / 9.627.975], no divisor de águas entre o riacho Grande e o riacho do Brejo; segue por este divisor de águas até a confluência do riacho Grande com o riacho do Brejo [268.027/ 9.627.032]; segue por uma reta até o pico da serra da Timbaúba



[271.408 / 9.625.283]; vai em linha reta até o ponto de coordenadas [272.356 / 9.624.894], no sopé da serra da Timbaúba; segue por outra linha reta até ponto de coordenadas [272.047 / 9.623.725], na estrada Arapuá / Lagoa Redonda; segue em linha reta até o ponto de coordenadas [275.173 / 9.622.894], na estrada Cajueiro / Tabocal; vai em linha reta até o pico mais setentrional da serra de São Joaquim [277.410 / 9.621.413] e segue por mais uma linha reta até o ponto de coordenadas [290.410 / 9.610.673], no morro mais setentrional da serra da Gameleira, no divisor de águas entre os rios Itacolomi e Coreaú.

II – Com o município de TIANGUÁ - A leste e a sul. Começa no ponto de coordenadas [290.410 / 9.610.673], no morro mais setentrional da serra da Gameleira, no divisor de águas entre os rios Itacolomi e Coreaú; vai em linha reta até o ponto de coordenadas [291.507 / 9.609.332], na parte norte da serra de São Vicente, no divisor de águas entre os rios Itacolomi e Coreaú; segue por este divisor até o ponto de coordenadas [268.534 / 9.591.763]; segue pelo divisor entre os afluentes da margem esquerda do rio Quatiguaba, prossegue pelo divisor de águas entre os rios Catarina e Quatiguaba e continua pelo divisor de águas entre o rio Gameleira e o rio Catarina até o ponto de coordenadas [251.278 / 9.589.306], na serra do Judeu, no limite interestadual com o Piauí.

III – Com o estado do PIAUÍ - A oeste. É o limite interestadual compreendido entre o ponto de coordenadas [251.278 / 9.589.306], no divisor de águas entre o rio Gameleira e o rio Catarina, na serra do Judeu e a incidência do riacho do Brejo [244.558 / 9.613.820]. PELA LEI Nº16.821, DE 09 DE JANEIRO DE 2019.

5
PCV

Mapa Geográfico da Cachaça de Viçosa do Ceará



Fonte: Lei Municipal de Viçosa do Ceará, 2008.

CAPÍTULO II – Do produto

Artigo 4º. Descrição do produto

Parágrafo único – A cachaça proveniente da IP “Viçosa do Ceará”, é produzida, envelhecida e engarrafada integralmente no município de Viçosa do Ceará por integrantes da cadeia produtiva regulares, atendendo à legislação vigente e Caderno de Especificações Técnicas desta IG. O produto é tipicamente artesanal, obtido a partir da destilação em alambiques de cobre da garapa fermentada da cana-de-açúcar plantada e colhida no próprio Município, proveniente da agricultura familiar. É uma cachaça de qualidade superior, dotada de sabores e aromas peculiares, resultante de cuidados constantes, desde o plantio da cana-de-açúcar, sem uso de agrotóxicos, com o corte cuidadoso e manual em seu estágio ideal de maturação, sem uso de queimadas, conforme o saber fazer dos produtores, evidenciando a originalidade de Viçosa do Ceará. A moagem da cana-de-açúcar ocorre 24 horas após a colheita, sendo a garapa filtrada, decantada e fermentada, com fermento natural de cada produtor. Para a IP “Viçosa do Ceará” somente é utilizada a parte nobre da destilação, denominada “Coração”, que é engarrafada como cachaça prata, após um

período de descanso de no mínimo 6(seis) meses ou envelhecida no mínimo um ano em toneis ou barris de madeiras nobres.



CAPÍTULO III – Da produção

Artigo 5º. Da matéria-prima utilizada

Parágrafo único – A cachaça da IP “Viçosa do Ceará”, deverá ser da cana-de-açúcar (*Sacharum officinarum* L.) produzida em sistema agroecológico exclusivamente dentro da área delimitada para o uso da IP “Viçosa do Ceará” sendo as principais variedades utilizadas para o fornecimento da matéria-prima: “Cana Roxa”, “Cana Quebra-palha”, “Rosa Negra”, “Coimbratória”, sendo proibida a utilização de variedades transgênicas. Outras variedades podem ser reconhecidas e indicadas pelo Conselho Regulador.

Artigo 6º. Descrição do processo de produção

§ 1º. O processo de produção da matéria-prima da IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as recomendações:

I – Sistema de plantio

- a) O plantio da cana-de-açúcar deverá seguir aos critérios de escolha da área, preparo de solo, seleção sementes, sulcamento ou covas, adubação e tratos culturais, de maneira sustentável e agroecológica, conforme indicado pelo Conselho Regulador visando sempre o aprimoramento da cana e subprodutos;
- b) As propriedades não deverão utilizar queimadas durante a colheita da cana-de-açúcar. Devem adotar práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial reutilização dos subprodutos e fortalecer a prática da agricultura familiar;
- c) Os produtores deverão respeitar as normas trabalhistas, bem como as normas de Segurança do trabalho vigentes;
- d) Fica vedada a utilização de cana-de-açúcar plantada e colhida em qualquer localidade fora da área delimitada.

II – Colheita

- a) A colheita da cana-de-açúcar deverá ser realizada com corte manual com auxílio de um facão, em bisel (bico de gaita) ou transversal, rente ao solo;

7
Cari

- b) A cana-de-açúcar cortada deverá ser limpa, desempalhada e disposta sobre as palhas sem contato direto com o solo;
- c) A cana-de-açúcar deve ser cortada em seu estágio ideal de maturação, apresentando teor de açúcar acima de 16° (dezesesseis graus) Brix;
- d) É vedada a utilização de qualquer produto na aceleração da maturação da cana-de-açúcar;
- e) Toda a palhada e pontas retiradas dos colmos deverão ser deixadas sobre as entrelinhas, servindo como cobertura do solo.

III – Transporte para moenda e armazenamento

- a) Após a colheita, a cana-de-açúcar deverá transportada para as unidades de produção da cachaça em um período máximo de 12(doze) horas;
- b) Caso necessário armazenamento, deverá ser em local coberto, de piso impermeável, com circulação de ar e livre de qualquer substância contaminante.

§ 2º. O processo de produção da cachaça da IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as condições:

I – Moagem

- a) A cana-de-açúcar após ser colhida deverá ser transportada e moída, preferencialmente, em 24 (vinte e quatro) horas e no máximo 36 (trinta e seis) horas após o corte;
- b) As condições de higiene do local devem estar de acordo a legislação vigente e será verificado conforme manual de boas práticas;
- c) A moagem deverá ser realizada em moendas com acionamento elétrico ou outro tipo de motor, sendo vedada a tração animal.

II – Decantador e padronização do caldo de cana-de-açúcar

- a) Após a moagem, o caldo obtido deverá ser peneirado, separando o caldo dos resíduos sólidos maiores através de peneira ou tecido sintético, previamente lavado e desinfetado. Posteriormente, o caldo deverá ser conduzido em tubulação de PVC rígido, Aço Inox, ou materiais similares, vedado usar cochos ou calhas de madeira;
- b) O caldo deverá ser decantado, em recipiente decantador de aço Inox AISI 304, ou similar, visando a obtenção do caldo livre de partículas menores que possam prejudicar o processo de fermentação;



- c) Deverá ser realizada a padronização do caldo para teor de açúcar entre 15° (quinze graus) até 17° (dezesete graus) Brix, com adição de água potável, preferencialmente filtrada, isenta de cloro, matéria orgânica, cor, odor ou qualquer substância imprópria, seguindo a legislação vigente.



III – Processo de fermentação

- a) Deverá ser utilizado no preparo do pé-de-cuba exclusivamente com o caldo natural da cana-de-açúcar, água pura e fermento natural, conforme o saber fazer dos produtores. Sendo as leveduras utilizadas naturais, além de outras leveduras com alta eficiência fermentativa, de acordo orientações do Conselho Regulador;
- b) O processo de fermentação deverá ser realizado em cubas ou dornas de materiais indicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), preferencialmente de aço Inox;
- c) Quando o período de fermentação for superior a 36 (trinta e seis) horas, será necessário rever as leveduras;
- d) As cubas ou dornas deverão ser preenchidas sem transbordo da garapa e higienizadas diariamente, bem como os demais equipamentos e utensílios.

IV – Processo de destilação, separando as partes cabeça, coração e cauda

- a) Após a fermentação, o vinho deverá ser acondicionado em pré-aquecedores, conforme modelos determinados pelo MAPA. Os quais irão auxiliar no processo de condensação da destilação atual e antecipando o processo da próxima embarcada ou diretamente no alambique, dependendo do arranjo produtivo da fábrica;
- b) A destilação do vinho será exclusivamente em alambiques de cobre, sob temperatura e tempo adequados, conforme volume dos alambiques e saber fazer local;
- c) Deverá ser realizada a separação das partes do destilado, sendo cabeça, coração e cauda, em proporção conforme volume de vinho embarcado no alambique. Sendo obrigatório o uso de elementos filtrantes na saída do destilado;
- d) A parte do coração deverá ser retirada, excluindo as partes cabeça e cauda, em proporção conforme o volume de vinho embarcado e o teor alcoólico desejado da cachaça, conforme saber fazer típico da região;

Two blue ink signatures are present at the bottom of the page. The one on the left is a stylized signature, and the one on the right is a more cursive signature.

- e) A parte coração será a única denominada cachaça a ser aceita para comercialização com selo da IP “Viçosa do Ceará”;
- f) As demais frações poderão ser destinadas para uso ou produção de subprodutos pela própria indústria ou parceiros conveniados e indicados pelo Conselho Regulador.

V – Processo de armazenamento e envelhecimento

- a) A cachaça produzida poderá ser armazenada por um período de descanso de no mínimo 6 (seis) meses em recipientes adequados, posteriormente poderá ser engarrafada como “cachaça prata”;
- b) A cachaça produzida também poderá ser armazenada e envelhecida por um período mínimo de 1 (um) ano, em barris ou tonéis, construídos de madeiras nobres como: Aroeira, Pau Dárco, Bálsamo, Umburana de Cheiro, ou outras conhecidas de boas propriedades, posteriormente poderá ser engarrafada como “cachaça envelhecida”, “premium” ou “extra premium”, conforme o tempo e volume de envelhecimento;
 - i. Cachaça envelhecida: armazenada em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período mínimo de 1(um) ano, podendo ser adicionada até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida;
 - ii. Cachaça premium: armazenada em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período mínimo de 1(um) ano, com 100% de seu volume envelhecida;
 - iii. Cachaça extra premium: armazenada em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período mínimo de 3(três) anos, com 100% de seu volume envelhecida;
 - iv. Fica permitido o armazenamento da cachaça em recipientes de madeira com capacidade superior à 700 (setecentos) litros para descanso e posterior manejo;
 - v. Deverá ser identificado no rótulo ou contra rótulo o tipo de madeira em que o produto foi armazenado ou envelhecido.

VI – Processo de padronização e engarrafamento



- a) Antes do envasamento, a cachaça deverá ser padronizada, passando por homogeneização do lote, conforme o saber fazer dos produtores;
- b) O engarrafamento deverá atender aos critérios da legislação pertinente.



VII – Resíduos do processo de produção

- a) O bagaço da cana-de-açúcar poderá ser utilizado como combustível na fôrnalha, alimentação de animais, ou compostagem para adubação da propriedade;
- b) O vinhoto deverá ser armazenado em tanques de captação para posterior descarte adequado ou para uso em compostagem e como fertilizante na propriedade;
- c) Fica proibido o descarte do vinhoto em estado bruto em qualquer área ou curso d'água, dentro ou fora da propriedade;
- d) A palhada e pontas da cana-de-açúcar deverão ser utilizadas como cobertura do solo, alimentação animal e material para combustão.

CAPÍTULO IV – Do Controle

Artigo 7º. Dos controles de produção e do produto

§ 1º. O processo de controle de produção e do produto final, de forma geral, é de responsabilidade do Conselho Regulador da IP “Viçosa do Ceará”. Deverá seguir as seguintes orientações:

I – O Conselho Regulador deverá organizar avaliação visual do processo produtivo, bem como avaliação sensorial anuais, semestrais ou trimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas a elaboração, armazenamento e engarrafamento, para controle, monitoramento e fiscalização dos procedimentos e características do produto estabelecido no presente regulamento;

- a) O Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e do produto, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou do produto;
- b) A amostra será acondicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;
- c) O Conselho Regulador será responsável pela coleta da amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas para

retirada, acondicionamento, embalagem e conservação até o encaminhamento para análise.

II – Órgãos ou instituições devidamente autorizados pelo Conselho Regulador, deverão realizar análises laboratoriais do produto final, por meio de amostragem da safra declarada pelo produtor, identificando o padrão de qualidade do mesmo, como subsídio para o Conselho Regulador emitir o certificado e selos da IP “Viçosa do Ceará” aos produtores instalados dentro da área da delimitação geográfica;

III – O Conselho Regulador deverá realizar auditorias e fiscalização das unidades de produção, a fim identificar se as mesmas estão seguindo as normas de produção dispostas no presente regulamento;

IV – O Conselho Regulador poderá ainda criar uma comissão de fiscalização, para verificar o cumprimento de todas as etapas da cadeia produtiva da cachaça e a atualização do cadastro dos produtores;

V – Quando o Conselho Regulador suspeitar que o produto não corresponde as especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas neste respectivo documento, o produto será apreendido e lacrado e o seu detentor será nomeado fiel depositário nos termos da legislação vigente. Tratando-se de suspeita da utilização de variedades que não estejam aptas ao fornecimento da matéria prima, fica suspenso o uso para produção do produto da IP “Viçosa do Ceará”.

a) Em caso de suspeita que o produto ou variedade não corresponda as especificações, o mesmo deverá ser amostrado para verificação e somente liberado após o resultado da análise.

VI – Os produtores deverão realizar o autocontrole, seguir rigorosamente seus manuais de boas práticas, além de se submeterem ao controle externo.

§ 2º. A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

I – Obtenção de declaração de colheita da cana-de-açúcar emitida pelo produtor, sendo direcionada ao Conselho Regulador;

II – Obtenção de declaração de produtos elaborados emitida pela unidade produtora, sendo direcionada ao Conselho Regulador;

III – Visitações e ou inspeção e/ou sensorial;

IV – Análise físico-química;

V – Concessão de certificados;



VI – Concessão de selos;

VII – Fiscalização.

§ 3º. O Conselho Regulador será presidido por um presidente e constituído, incluindo este, por, no mínimo, 05 (cinco) membros e até 07(sete) membros, quais são:

a) 04 (quatro) até 05(cinco) membras(os) associadas(os), incluindo a(o) presidente deste Conselho Regulador, que sejam eleitas(os) pela Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse;

b) Uma(Um) ou duas(ois) membras(os) representante(s) de instituição de desenvolvimento, pesquisa, divulgação e/ou fomento, inclusive governamental, ligada a cadeia produtiva da Cachaça de Viçosa do Ceará.

Artigo 8º. Das obrigações do Conselho Regulador

Parágrafo único – O Conselho Regulador terá como obrigações:

I – Orientação para o plantio e condução da cultura, compreendendo as etapas de escolha da área, preparo do solo, recomendações de variedades, espaçamentos e profundidade de plantio, tratos culturais e colheita;

II – Orientar e controlar o processo de produção com finalidade de assegurar a qualidade do produto;

III – Zelar pela IP “Viçosa do Ceará” em âmbito nacional e internacional;

IV – Elaborar e manter devidamente atualizados os registros cadastrais, além do estabelecimento de medidas de controle da produção;

V – Propor melhorias para o processo de produção, garantindo a qualidade peculiar do produto;

VI – O Conselho Regulador deverá se reunir a cada três meses ou sempre que for necessário;

VII – O Conselho Regulador poderá ainda deliberar de um Regulamento Interno, determinando um padrão mínimo de produção da cachaça, de maneira a garantir a padronização e a qualidade do produto, caracterizando o saber-fazer típico da região;

VIII – Emitir os Certificados de conformidade da unidade produtiva e ou produção da matéria-prima amparada pela IG;

VIII – Emitir os selos de controle dos produtos amparados pela IG;



IX – Dentre outras indicadas no Estatuto ou deliberações posteriores pela Assembleia Geral da APCVIC;

X – O Conselho Regulador deverá instituir uma Comissão Técnica para realizar medidas de controle;

XI – O Conselho Regulador deverá manter convênio com Órgãos e Instituições (Federais, Estaduais ou Municipais), com o objetivo de auxiliar nas medidas de controle.

Artigo 9º. Emissão de certificados e selos de controle

§ 1º. Serão emitidos pela APCVIC aos produtores ou agricultores, através do Conselho Regulador, os certificados para habilitação ao uso do selo da IP “Viçosa do Ceará” ou simplesmente para atestar a matéria-prima apta para a fabricação do produto, bem como os próprios selos de controle para os produtos que alcancem aos critérios estabelecidos neste caderno e demais regulamentos.

§ 2º. Dos procedimentos para habilitação à Certificação e uso do selo da IP “Viçosa do Ceará”:

I – Os produtores e agricultores interessados deverão encaminhar ao Conselho Regulador pedido formal para concorrer ao Certificado de adequação de sua unidade produtiva todo mês de junho ou no mês de início às suas atividades de produção ou plantio da matéria-prima, através de formulário próprio fornecido pelo Conselho Regulador.

II – Os pedidos serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade do processo produtivo em relação aos padrões de qualidade e identidade descritos no presente documento e demais definidos pela legislação vigente, que seguirão as seguintes fases:

1– Análise preliminar

- a) A unidade produtiva (matéria-prima e produto) deverá estar situada dentro da área de delimitação geográfica da IP “Viçosa do Ceará”;
- b) O produtor e agricultor deverá comprovar que está devidamente estabelecido dentro da área de delimitação geográfica.

2 – Análise documental

- a) Documentos a serem apresentados:

Associação Amigos Produtores da Cachaça Superior de Viçosa do Ceará – APCVIC

- Formulário de Requerimento, sendo o mesmo fornecido pelo Conselho Regulador;
- Cópia RG;
- Cópia CPF ou CNPJ;
- Certificados de registro fornecido pelo MAPA.

3 – Vistoria Técnica

- a) O Conselho Regulador deverá realizar uma vistoria técnica da cadeia produtiva, bem como do produto, observando o cumprimento integral das normas e condições dispostas no presente documento;
- b) O Conselho Regulador emitirá um parecer técnico de cada propriedade vistoriada.

4 – Parecer Final

- a) O Conselho Regulador poderá deferir ou indeferir a emissão do certificado para habilitação ao uso do selo da IP “Viçosa do Ceará”.

§ 3º. Norma para o Selo de Controle:

- a) Os produtores devidamente certificados, poderão submeter os produtos à análise, indicar a quantidade necessária de selo para atender o lote do produto, concorrendo ao selo da IP “Viçosa do Ceará”;
- b) Os produtos aprovados poderão utilizar o selo de controle, sendo identificados no rótulo principal e no corpo da garrafa, conforme determinado pelo Conselho Regulador;
- c) Os selos serão fornecidos mediante ao pagamento de um valor a ser definido pelo Conselho Regulador;
- d) A quantidade de selos deverá obedecer a produção referente a cada safra, correspondente de cada produtor inscrito na IP “Viçosa do Ceará”.

§ 4º. Norma de identificação para a embalagem de com direito a IP “Viçosa do Ceará”:

I – Identificação do nome do produtor ou fazenda produtora e o nome geográfico seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme modelo:





NOME DO PRODUTOR OU FAZENDA
CACHAÇA DE VIÇOSA DO CEARÁ
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

- II – Os produtos não aprovados pelo Conselho Regulador da IP “Viçosa do Ceará” não poderão utilizar a identificação especificada no presente documento;
- III – Deverão ser obedecidas as demais normas de rotulagem definidas pela legislação vigente;
- IV – O referido modelo será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

§ 5º. O processo de comercialização na IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as condições:

- I – Os produtos da IP “Viçosa do Ceará” deverão ser comercializados seguindo o padrão de qualidade, mediante a aprovação do Conselho Regulador, e estejam cumpridas as exigências estabelecidas nesse regulamento e nas demais legislações;
- II – Fica vedada a comercialização a granel;
- a) Somente é permitida a comercialização a granel de produtor para produtor que estiver inscrito na APCVIC e estabelecidos dentro da área de delimitação, devendo ainda o produtor acompanhar a certificação e autorização do Conselho Regulador;

- b) O produtor que adquirir o produto a granel poderá concorrer ao uso da IP “Viçosa do Ceará”.

IV – Os produtores deverão se comprometer a comercializar produtos confiáveis, mantendo a ética em todas as etapas de comercialização.

§ 7º. O processo de armazenamento após o engarrafamento na IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as seguintes orientações

I – Armazenar em local seco, limpo, e distante de qualquer substância que possa impactar negativamente o produto, visando a garantia da qualidade dos mesmos.

§ 8º. O processo de transporte na IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as condições:

- I – O transporte deverá ser realizado em veículos devidamente limpos e secos;
II – Os produtos poderão ser acondicionados em caixas de papelão limpas, e devidamente identificados:
- a) Nome do produtor;
 - b) Endereço;
 - c) Nome geográfico “Viçosa do Ceará”.

CAPÍTULO V – Do nome geográfico

Artigo 10º. Das condições de uso

Parágrafo único – São condições de uso da IP “Viçosa do Ceará”:

- I – Os produtores deverão estar situados na área de abrangência da IG, referente ao nome geográfico IP “Viçosa do Ceará”;
- II – A propriedade deve estar ambientalmente legalizada, conforme o Código Florestal Brasileiro;
- III – O proprietário das áreas produtoras deve garantir o cumprimento de todos os direitos trabalhistas dos colaboradores, conforme a Legislação Trabalhista Brasileira;
- IV – A adesão ao uso da IP “Viçosa do Ceará” será de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores e agricultores cumpram na íntegra, o presente regulamento;



V – Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento, deve-se seguir as orientações do Conselho Regulador da IP “Viçosa do Ceará”;

VI – Aos produtores e agricultores poderá ser cobrada taxas referentes às atividades de controle, com valor determinado pelo Conselho Regulador.

Artigo 11º. Das proibições de uso

Parágrafo único – São proibições de uso da IP “Viçosa do Ceará”:

I – É proibida a utilização do nome geográfico da IP “Viçosa do Ceará” em qualquer produto que tenha sido produzido fora dos requisitos deste regulamento;

II – É proibida a utilização por meio de marcas, termos, nomes ou qualquer outra indicação ou sugestão falsa, quanto à procedência ou qualidade do produto, podendo causar confundimento ao consumidor, bem como qualquer imitação ou reprodução da Indicação de Procedência “Viçosa do Ceará”;

III – É proibida a utilização da IP “Viçosa do Ceará” em meio de publicidade ou marketing, havendo a possibilidade que a mesma se torne comum;

IV – As proibições estabelecidas nos artigos anteriores do presente documento aplicam-se igualmente, com a finalidade de assegurar a reputação da IP “Viçosa do Ceará”.

CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres

Artigo 12º. Dos direitos e obrigações dos produtores

§ 1º. São direitos dos produtores:

I – Fazer uso da IP “Viçosa do Ceará”;

II – Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;

III – Propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno de Especificações Técnicas;

IV – Impedir terceiros do uso indevido da IP “Viçosa do Ceará”, independente da defesa conferida pelo Conselho Regulador ou pela APCVIC.

§ 2º. São obrigações dos produtores:

I – Zelar pela imagem da IP “Viçosa do Ceará”;





- II – Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras dispostas neste documento e das demais legislações em vigor;
- III – Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador;
- IV – Prestar informações cadastrais;
- V – Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos de elaboração e produção para o cumprimento e fiscalização das normas do presente regulamento.

CAPÍTULO VII – Das infrações, penalidades e procedimentos

Artigo 13º. Das infrações

Parágrafo único – São consideradas infrações à IP “Viçosa do Ceará”:

- I – O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos;
- II – O descumprimento dos Princípios da IP “Viçosa do Ceará”.

Artigo 14º. Das sanções

Parágrafo único – São consideradas penalidades às infrações à Indicação de Procedência “Viçosa do Ceará”:

- I – Advertência por escrito
 - a) A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse regulamento; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado;
 - b) O produtor terá que regular o processo em um prazo de 30 (trinta) dias;
 - c) Caso o produtor seja punido com 2 (duas) advertências, o mesmo será automaticamente punido com multa.
- II – Multa
 - a) A multa será imposta para infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse regulamento; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado;
 - b) Os valores das multas serão definidos pelo Conselho Regulador.
- III – Suspensão temporária do direito de uso da IP “Viçosa do Ceará”

- a) A suspensão temporária será imposta quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância desse regulamento;
- b) A pena de suspensão do produtor será de 1 (um) ano;
- c) Caso haja reincidência a pena de suspensão temporária será de 2 (dois) anos.

IV – Cancelamento à IP “Viçosa do Ceará”

- a) A pena de cancelamento do registro ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de elaboração, do produto, do certificado ou do selo;
- b) Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, todo o produto e material com a designação da IP “Viçosa do Ceará”. Caso não seja retirado, caberá ao Conselho Regulador tomar as devidas medidas, e fica o produtor respondendo por perdas e danos;
- c) A reintegração do produtor ao uso da IP “Viçosa do Ceará” será mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

CAPÍTULO VIII – Disposições gerais

Artigo 15º. Dos Princípios da IP “Viçosa do Ceará”

Parágrafo único – São princípios dos produtores inscritos na IP “Viçosa do Ceará”:

- I – O respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente, não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil;
- II – O atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas por parte dos produtores;
- III – A garantia da qualidade e identidade histórico-cultural, além de ressaltar a responsabilidade social e ambiental.



Artigo 16º. Casos omissos

Parágrafo único – Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da IP “Viçosa do Ceará”, por meio de Assembleia Geral da APCVIC.



Viçosa do Ceará, 21 de outubro de 2023.

Handwritten signature of Caio Carvalho de Moraes in blue ink, written over a horizontal line.

Caio Carvalho de Moraes – Presidente

Handwritten signature of Gabriel Sousa Cardoso in blue ink, written over a horizontal line.

Gabriel Sousa Cardoso - Secretário