

**MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E
COMÉRCIO EXTERIOR - MDIC
INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E
QUALIDADE INDUSTRIAL - INMETRO**

Portaria nº 126, de 24 de junho de 2005.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA,
NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL – INMETRO, no uso de suas atribuições
legais, conferidas pela Lei n.º 5.966, de 11 de dezembro de 1973;

Considerando que a cachaça foi um dos produtos identificados e priorizados
para ter sua conformidade avaliada no Plano de Ação 2004/2007, do Programa
Brasileiro de Avaliação da Conformidade (PABC);

Considerando a necessidade de se desenvolver a cadeia produtiva da
cachaça, promovendo a sustentabilidade do produto;

Considerando a necessidade de se melhorar a qualidade da cachaça produzida
no Brasil;

Considerando a crescente demanda do produto no mercado internacional,
resolve baixar as seguintes disposições:

Art. 1º – A cachaça produzida em todo o território brasileiro, comercializada no
País ou exportada, poderá ser voluntariamente avaliada quanto à sua conformidade e
certificada, no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC),
coordenado pelo Inmetro.

Art. 2º – Aprovar o Regulamento de Avaliação da Conformidade da Cachaça,
disponibilizado no site www.inmetro.gov.br, ou no endereço abaixo descrito:

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – Inmetro
Divisão de Programas de Avaliação da Conformidade – Dipac
Rua Santa Alexandrina, 416 – 8º andar – Rio Comprido
CEP 20261-232 – Rio de Janeiro / RJ
e-mail: dipac@inmetro.gov.br

Art. 3º – Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação no Diário
Oficial da União.

JOÃO ALZIRO HERZ DA JORNADA

REGULAMENTO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA CACHAÇA

1- OBJETIVO E APLICAÇÃO

1.1. Estabelecer os procedimentos para certificação de CACHAÇA, produzida no Brasil, garantindo um nível adequado de confiança, quanto a conformidade do produto em relação às normas e regulamentos aplicáveis.

1.2. Este regulamento é de caráter voluntário e estabelece a metodologia para a Avaliação da Conformidade do produto CACHAÇA, bem como, as condições necessárias para a pessoa jurídica ingressar espontaneamente no programa.

1.3. O Regulamento aplica-se aos Organismos de Certificação de Produtos - OCP que deverão ser acreditados, voluntariamente, no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade - SBAC e a todos os envolvidos na produção de CACHAÇA.

2- DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

2.1. Decreto nº2314, de 04/09/1997. Regulamenta a lei Nº8.918 de julho de 1994, sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

2.2. Decreto nº4062 de 21/12/2001. Define as expressões “cachaça”, “Brasil e “cachaça do Brasil” como indicações geográficas e dá outras providências.

2.3. Decreto nº4851 de 02/10/2003. Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº2.314 de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização de bebidas.

2.4. Portaria MAPA nº371 de 09/09/1974. Complementa os padrões de identidade e Qualidade para aguardente de cana ou caninha.

2.5. Instrução Normativa MAPA Nº56 de 30/10/2002. Aprova os requisitos e procedimentos para registro de estabelecimentos produtores de cachaça, organizados em associações ou cooperativas legalmente constituídas.

3 - DEFINIÇÕES

Para fins deste regulamento, são adotadas as definições a seguir, que complementam as contidas na ABNT ISO/ IEC Guia 2.

3.1. Contrato de Certificação e licença para Uso da Marca de Conformidade

3.1.1. Documento legal formalizado entre o OCP e a pessoa jurídica que estabelece os critérios para certificação dos produtos. Neste contrato, estão estabelecidos as obrigações e direitos do OCP e da pessoa jurídica, com relação à certificação do(s) produto(s) e a Licença para Uso da Marca de conformidade.

3.2. Pessoa Jurídica

3.2.1. Aquele que solicita voluntariamente a certificação de seu(s) produto(s) estando envolvido no processo produtivo da cachaça como:

- a) Produtor – aquele que transforma produtos primários semi-industrializados ou industrializados da agricultura em bebida;
- b) Estandarizador – aquele que elabora um tipo de bebida padrão usando outros produtos já industrializados;

c) Envasador – aquele que se destina ao envasamento de bebidas em recipientes destinados ao consumo;

3.3. Base física produtiva da pessoa jurídica

3.3.1. Área de produção e engarrafamento, ou somente engarrafamento de cachaça, que efetivamente opere o(s) produto(s) certificados.

3.4. Associação ou Cooperativa de produtores de cachaça

3.4.1. Estabelecimento legalmente constituído por associação ou cooperativa de produtores de cachaça e que exerça unicamente as atividades de standardizador ou padronizador, envasador ou engarrafador e exportador de cachaça proveniente exclusivamente de produtor associado ou produtor cooperado.

3.5. Licença para Uso da Marca de Conformidade

3.5.1. Documento emitido de acordo com os critérios estabelecidos pelo Inmetro, pelo qual um OCP licencia uma pessoa jurídica, mediante um contrato formal, o direito de utilizar a marca de conformidade.

3.6. Relatório de Auditoria Inicial/Acompanhamento.

3.6.1. Documento específico, emitido pela equipe auditora, com a finalidade de registrar a conformidade do processo, conforme requisitos especificados. Este documento deve conter no mínimo os seguintes registros:

- a) identificação da base física produtiva da pessoa jurídica, produtos, instalações, serviços e equipamentos auditados;
- b) data(s) da auditoria, número de horas da auditoria e escopo;
- c) relação de auditores e auditados;
- d) documentos avaliados;
- e) RNC – Registro(s) de Não-Conformidade(s)

3.7. Plano de Auditorias Específico – PAE.

3.7.1. Documento elaborado pelo OCP para cada pessoa jurídica, contendo, no mínimo, os critérios, as quantidades e os períodos de auditorias necessárias.

3.8. Rastreabilidade

3.8.1. Sistema estruturado que permite resgatar a origem do produto e todas as etapas dos processos produtivos adotados até sua disposição no mercado.

3.9. Solicitação de Certificação

3.9.1. Documentação a ser enviada pela pessoa jurídica para o OCP, com as seguintes informações:

- a) Cópia do Contrato Social;
- b) Cópia do CNPJ;
- c) Cópia do Registro Profissional do Técnico Responsável;
- d) Base Física Produtiva - Cópia de croqui definindo as áreas produtivas e localização da propriedade, além das áreas de engarrafamento, se diferentes das áreas produtivas.
- e) Definição do Produto(s) a ser(em) certificado(s);
- f) Nomeação de representante autorizado.

3.10. Cgcre – Coordenação Geral de Credenciamento

3.10.1. Unidade Principal do Inmetro responsável pela acreditação de Organismos e laboratórios, segundo critérios reconhecidos internacionalmente.

3.11. Inspeção

Processo pelo qual o OCP avalia uma pessoa jurídica licenciada para verificação de problemas pontuais ou denúncias. Essa verificação tem caráter extraordinário.

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Marca de conformidade e licença

4.1.1. A Marca de Conformidade é uma marca registrada, aposta ou emitida, que indica a existência de um nível adequado de confiança de que o produto (cachaça) está em conformidade com os requisitos estabelecidos neste regulamento.

4.1.2. O uso da Marca de Conformidade está vinculado à licença para Uso da Marca, conforme previsto neste documento, formalizada por meio de Contrato de Certificação firmado entre o OCP e a pessoa jurídica interessada. O contrato terá um prazo de 03 (três) anos renováveis por igual período.

4.2. A Licença para Uso da Marca de Conformidade deverá conter os seguintes dados:

- a) a razão social, nome fantasia e o CNPJ da empresa licenciada;
- b) os dados completos do OCP;
- c) o número, a data de emissão e a validade da Licença para o Uso da Marca de Conformidade;
- d) a identificação do OCP no INMETRO, por meio de um número cadastral, sobre o processo de Certificação de Produtos;
- e) a referência a este regulamento;
- f) as assinaturas dos responsáveis pelos OCP e pessoa jurídica;
- g) a identificação do produto certificado e da base física produtiva em conformidade com o sistema especificado neste regulamento;
- h) a inscrição: “Esta Licença está vinculada a um contrato específico para o produto acima referenciado e para a base física produtiva acima citada”.

4.3. Responsabilidade da Pessoa jurídica

4.3.1. A pessoa jurídica licenciada tem responsabilidade técnica, civil e penal em relação ao(s) produto(s) e processo(s) por ela operada(s), bem como sobre todos os documentos apresentados nas auditorias referenciadas, não se admitindo transferência desta responsabilidade.

4.3.2. O licenciamento para uso da marca não poderá ser transferido a terceiros, salvo em continuação de uso por sucessão que deverá ser convalidado e formalizado para o OCP, por meio de instrumento legal.

4.4 Transferência de responsabilidades

4.4.1. A Licença para Uso da Marca de conformidade, bem como sua utilização sobre os processos, não transferirá, em hipótese alguma, a responsabilidade do licenciado para o INMETRO ou para o OCP.

4.5. Catálogos, prospectos comerciais ou publicitários

4.5.1. Quando a pessoa jurídica licenciada possuir catálogos, prospectos comerciais ou publicitários, as referências à identificação da Certificação e da Avaliação da Conformidade no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade, INMETRO/OCP, só poderão ser utilizadas para os produtos licenciados e oriundos dos processos da base física produtiva especificada, não sendo permitida a utilização para produtos fabricados em qualquer outro sistema produtivo ou outra base física produtiva.

4.6. Características referenciadas na licença

4.6.1. A licença não pode referenciar características não incluídas neste regulamento, bem como, em outras Portarias, Decretos e Leis, induzindo o usuário a crer que tais características estejam garantidas por esta licença.

4.7. Revisões deste regulamento e/ou outros documentos normativos

4.7.1. Em caso de haver revisão deste regulamento, e/ou outro documento legal normativo, que serve de referência para a Licença para Uso da Marca de Conformidade, o INMETRO deve estabelecer prazo para a adequação dos usuários às novas exigências.

4.8. Irregularidade no uso da Marca de Conformidade

4.8.1. A existência de impropriedade, irregularidade ou descumprimento dos preceitos estabelecidos para o uso da Marca de Conformidade acarretarão sanções e punições previstas neste regulamento.

4.9 Suspensão, redução de escopo ou cancelamento da licença

4.9.1. No caso de suspensão, redução de escopo ou cancelamento da Licença para Uso da Marca de conformidade, o licenciado será comunicado imediatamente, por meio de correspondência encaminhada pelo OCP.

4.9.2. O licenciado deverá cessar o Uso da Marca de Conformidade e toda e qualquer publicidade que tenha relação com a mesma.

4.9.3. O licenciado deve retirar o produto do mercado, com a Marca de Conformidade, em um prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do ocorrido.

4.10 Retirada de produtos do mercado

4.10.1. A pessoa jurídica deverá comunicar ao OCP, por escrito, o término do processo, anteriormente citado, de retirada do produto do mercado, informando: o(s) produto(s), as quantidades, o endereço dos locais de retirada e o destino dado ao(s) mesmo(s). O OCP, a seu critério, poderá realizar auditorias específicas para evidenciar as providências tomadas pelo licenciado. O OCP, a seu critério, poderá publicar em veículos de comunicação, suas decisões de suspensão, redução de escopo e/ou cancelamento da Licença para Uso da Marca de conformidade.

5. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS.

5.1 Controle dos Selos

5.1.1 A Diretoria da Qualidade do INMETRO implementará mecanismos para identificação e controle dos processos de uso do selo relativo à Marca de Conformidade, conforme norma Inmetro NIE-DQUAL-142.

5.2 Alterações no processo produtivo

5.2.1. Caso o(s) produto(s) certificado(s) venha(m) a ter alguma modificação ou alteração em sua documentação, matéria-prima, embalagem, processo produtivo, a pessoa jurídica licenciada deve comunicar formalmente ao OCP antes do início de sua implementação. O OCP, a depender das modificações, decidirá quanto as ações a serem empreendidas, podendo programar novas avaliações.

5.3. Licença para uso da marca

5.3.1. A Licença para Uso da Marca de conformidade somente deverá ser concedida quando for comprovado o cumprimento completo do processo de Certificação por tipo de Produto.

5.4. Uso do Selo

5.4.1. O Selo deverá, obrigatoriamente, ser apostado ou impresso no rótulo, na fase de engarrafamento, em local previamente estabelecido pelo OCP. A sua utilização deverá seguir regras de controle de uso, sendo afixado nas embalagens individualmente, desde que sejam atendidos os padrões de qualidade exigidos pelo INMETRO e pela legislação vigente.

5.4.2. O selo apostado no rótulo deverá ser utilizado como ferramenta de rastreabilidade na falta de outro processo utilizado pela empresa. A cobrança do selo será feita por unidade utilizada devendo a mesma ser verificada pelo OCP.

5.4.3. Para o selo impresso no rótulo, a cobrança será realizada com base na quantidade de garrafas produzidas, devendo esta ser declarada pela pessoa jurídica e verificada pelo OCP.

5.4.4. Para o selo apostado na garrafa, a cobrança será realizada com base na quantidade de garrafas produzidas, devendo ser solicitado pelo OCP, e autorizada pelo Inmetro, a impressão do referido selo em gráficas previamente qualificadas pelo Inmetro.

5.5. Extensão da certificação

5.5.1. A solicitação de extensão da base física produtiva ou de produto deve obedecer às mesmas formalizações junto ao OCP, citadas no item anterior.

5.6. Inspeções

5.6.1. As inspeções devem ocorrer quando houver problemas pontuais e denúncias específicas, justificadas pelo INMETRO, pelo OCP ou por solicitação da pessoa jurídica. As inspeções terão caráter extraordinário e sempre serão feitas pelo OCP.

5.7. Rastreabilidade

5.7.1 Os sistemas de rastreabilidade implantados não deverão necessariamente ser iguais entre si, no entanto, o grau de rastreabilidade utilizado deverá ser demonstrado pelo técnico responsável pela pessoa jurídica e comprovado pelos auditores do OCP, através de registros.

5.7.2 O grau de rastreabilidade deverá ser suficiente de forma a conseguir identificar, partindo da embalagem final do produto (exposta ao consumidor) até a fazenda de onde foi retirada a cana-de-açúcar, bem como todos os ingredientes envolvidos na produção do mesmo.

5.8. Registros

5.8.1. Todas as informações de produção (condições de processo, controles, pessoal, resultados de ensaios, inspeções sanitárias legais, outras) deverão ser mantidas, de forma facilmente recuperável, por um período mínimo de 2(dois)anos, ou aqueles estabelecidos por lei.

6. PROGRAMA DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

6.1. Pré-requisito

6.1.1. Como pré-requisito para obter a certificação, a pessoa jurídica deve estar com a situação regularizada em relação às legislações vigentes no país.

6.1.2. A pessoa jurídica deverá estar com seu produto registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, estando esta sujeita a fiscalização deste órgão.

6.2. Avaliação da Conformidade

6.2.1. O mecanismo de Avaliação da Conformidade utilizado neste regulamento representa a implementação do processo de Certificação do Produto, por terceira parte, com a avaliação de todas as etapas do processo produtivo e ensaios em amostras retiradas na fábrica e comércio, para obtenção e manutenção da licença para uso da Marca de Conformidade.

6.2.2. Todas as etapas do esquema operacional de Avaliação da Conformidade para certificação do produto serão conduzidas pelo OCP.

6.3. Solicitação de Certificação

6.3.1. A pessoa jurídica deve formalizar, junto ao OCP, a solicitação de certificação, por meio de formulário de Solicitação de Certificação, fornecido pelo OCP. Este formulário deve ser preenchido e enviado ao OCP. As informações contidas neste formulário são de responsabilidade da pessoa jurídica.

6.3.2. No Formulário de Solicitação de Certificação supracitado devem constar, no mínimo, as seguintes informações:

- a) a razão social e o CNPJ;
- b) o endereço completo;
- c) a indicação de responsável técnico com registro profissional;
- d) a pessoa para contato;
- e) a localização da propriedade¹, a área e a localização para produção de cachaça, plantio da cana-de-açúcar (se houver), ambas representadas em croqui definindo áreas de moagem, fermentação, destilação, envelhecimento (se houver), estocagem e engarrafamento. A etapa de engarrafamento deve contemplar: tanques de recebimento e estocagem, equipamentos de embalagem, linhas de transferência, estocagem do produto acabado, todas definidas em croqui específico, contendo também a localização dos componentes da infra-estrutura de apoio (estocagem das embalagens, expedição, escritórios, lavatórios, etc).
- f) indicação dos fornecedores de cana-de-açúcar e de cachaça (se for o caso);
- g) capacidade nominal de processamento para produção e para engarrafamento de cachaça (L/mês).
- h) capacidade MÁXIMA de processamento para produção e para engarrafamento de cachaça (L/mês).
- i) Identificação do(s) produto(s) a ser(em) certificado(s);
- j) nome, data e assinatura do responsável pela pessoa jurídica;

Nota: No caso de cooperativas ou associações estas deverão ter as localizações das propriedades de seus afiliados.

¹ No caso da pessoa jurídica ser apenas envasador de cachaça, este deverá atender apenas aos requisitos referentes a esta etapa.

6.4 Análise da Solicitação/Documentação

6.4.1. O OCP fará a análise da solicitação e da documentação recebida, num prazo máximo de 30 (trinta) dias correntes, para cada produto em particular, dando ciência ao interessado das providências e condições que deverão ser desenvolvidas posteriormente.

6.4.2. Caso o resultado da análise apresentar não-conformidade com as exigências deste regulamento, o solicitante deverá ser comunicado formalmente e terá um prazo de até 30 (trinta) dias para a realização das ações corretivas.

6.4.3 Caso inexistir(em) não-conformidade(s), ou depois de resolvidas a(s) não-conformidade(s) existente(s), o OCP deverá agendar a Auditoria Inicial, em comum acordo com o solicitante.

6.5 Auditoria Inicial – AI

6.5.1. Aprovada a solicitação, deverá ser realizada Auditoria Inicial de certificação do solicitante, conforme subitem 6.4.3, tendo como referência este regulamento.

6.5.2. A avaliação do interessado deverá ser feita de acordo com este regulamento, contendo informações necessárias à identificação de todo processo de Avaliação da Conformidade, preenchido pela equipe auditora, determinada pelo OCP.

6.5.3. Ao término da auditoria, deverá ser elaborado o Relatório de Auditoria Inicial. Caso haja não-conformidade(s), essa(s) deve(m) ser registrada(s) no formulário Registro de Não-Conformidade e deve(m) ter anuência do auditado. A pessoa jurídica deve sanar a(s) não-conformidade(s). O prazo para o cumprimento das ações corretivas deve ser acordado com o OCP. As amostras para ensaios deverão ser coletadas, pelo OCP, durante a auditoria.

6.5.4. Ensaios

6.5.4.1. Cada auditoria inicial para avaliação da conformidade (ou para manutenção da conformidade) será acompanhada de ensaios do produto, conforme sub-item 9.1.4, em amostras coletadas no final do processo, durante a auditoria.

6.5.4.2. Os ensaios serão conduzidos por laboratórios conforme descrito no item 10 deste RAC.

6.6. Adesão de pequenos produtores

6.6.1. No caso de adesão de pequenos produtores, os mesmos poderão estar vinculados a uma associação ou cooperativa de produtores de cachaça, fazendo com que seja viabilizada a sua participação.

6.6.1.1. A associação só será reconhecida através de pessoa jurídica, legalmente constituída conforme legislação vigente, e esta, para ser certificada, precisa atender aos preceitos estabelecidos neste regulamento.

6.6.1.2. A avaliação inicial de ingresso para pequenos produtores que estiverem vinculados a uma instituição associativa deve ser de 100%. Isto é, na fase inicial, todos os produtores serão avaliados com relação à análise de documentos e auditoria inicial de certificação.

6.6.1.3. A Licença para Uso da Marca será concedida para a pessoa jurídica (associação) para o tipo de produto por ela produzido, não podendo haver diversas marcas.

6.6.1.4. O acompanhamento para manutenção da certificação dos pequenos produtores acontecerá por meio de rodízio, de tal maneira que, no período de validade de 3 (três) anos do contrato, todos os pequenos produtores sejam avaliados (auditoria e ensaios do produto), pelo menos uma vez, sem contar com a auditoria inicial. O OCP poderá elevar o

número de auditorias de um produtor, em particular, a partir de denúncias ou evidências detectadas por seu pessoal técnico.

6.6.1.5. O cancelamento, suspensão ou redução de escopo da certificação de um dos pequenos produtores IMPLICA NECESSARIAMENTE no cancelamento, suspensão ou redução de escopo da certificação do mesmo produto de todos os membros da instituição associativa ou cooperativa.

6.6.2. Para pequenos produtores que não aderirem ao programa através de uma associação ou cooperativa, estes devem seguir o trâmite normal disposto neste Regulamento de Avaliação da Conformidade - RAC.

6.6.3. A definição de pequeno produtor deve estar de acordo com a legislação vigente no país.

7. MANUTENÇÃO DA AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

7.1 Controle e acompanhamento

7.1.1. Após a concessão da Licença para Uso da Marca de Conformidade, o controle e o acompanhamento serão realizados exclusivamente pelo OCP, o qual planejará novas auditorias para constatar se as condições técnico organizacionais, que deram origem à concessão inicial estão sendo mantidas.

7.1.2. O OCP deve programar e realizar, no mínimo, uma auditoria a cada doze meses devendo ser realizados ensaios completos, referentes aos requisitos especificados neste RAC (conforme item 9.1.4.) em cada empresa licenciada.

7.1.3. No caso de mudança de OCP pela pessoa jurídica durante o contrato, fica facultado ao novo OCP o aceite dos registros gerados no processo anterior.

7.2. Documentação da pessoa jurídica

7.2.1. A pessoa jurídica deverá ter documentado todos os acontecimentos relativos às etapas de produção e processamento dos produtos produzidos para possíveis verificações por parte do OCP, em relação à ocorrência de incongruências ou impropriedades que, por acaso, possam ter ocorrido. A partir do início do processo de certificação, toda documentação acima citada deverá ser mantida de forma facilmente recuperável, por um período de 2(dois) anos. No caso da pessoa jurídica ser apenas envasador, este deve manter os registros dos seus fornecedores para verificação pelo OCP durante o mesmo período.

7.3. Programação das auditorias

7.3.1. Após a certificação, deverá ser elaborado pelo OCP um Plano de Auditorias Específico – PAE para cada produto em particular. Os avaliados serão informados da realização das auditorias periódicas no prazo mínimo de 30 dias, podendo ser realizadas, também, Auditorias Extraordinárias, desde que justificadas pelo OCP.

7.4. Auditorias específicas e inspeções

7.4.1. Auditorias específicas para determinados itens e/ou inspeções poderão ocorrer, desde que fundamentadas pelo OCP em não-conformidades de auditorias anteriores ou reclamações, apelações, disputas, apresentadas por clientes ou outros.

8. REQUISITOS PARA O PROCESSO DE PRODUÇÃO

8.1. Requisitos para a matéria-prima: cana-de-açúcar

8.1.1. Defensivos agrícolas e fertilizantes

8.1.1.1. Os produtos usados na plantação da cana-de-açúcar devem estar aprovados por legislações vigentes no país.

8.1.1.2. O produtor deve ter controles, devidamente registrados (quantidade, periodicidade e áreas aplicadas), sobre os defensivos agrícolas e fertilizantes usados. Todo e qualquer fertilizante usado na plantação da cana-de-açúcar não poderá poluir o meio-ambiente.

8.1.2. Equipamentos de Proteção Individual – EPI

8.1.2.1. Todo o pessoal que trabalha na lavoura de cana-de-açúcar deve usar Equipamentos de Proteção Individual e também respeitar a legislação trabalhista pertinente.

8.1.3. Controle de maturação da cana-de-açúcar

8.1.3.1. A maturação da cana-de-açúcar deve ter no mínimo 14°Brix não podendo ser induzida.

8.1.4. Tempo máximo entre colheita e moagem

8.1.4.1. O tempo máximo decorrido entre a colheita e a moagem da cana-de-açúcar deve ser de até 48 horas.

8.2. Requisitos para a matéria-prima adquirida

8.2.1. Alternativamente, a pessoa jurídica poderá utilizar cana-de-açúcar adquirida de um fornecedor. Os requisitos para matéria-prima adquirida do fornecedor devem ser os mesmos especificados no **item 8.1**.

8.2.2. Este item deve ser comprovado através de um sistema de qualificação de fornecedores, feito pela pessoa jurídica solicitante da certificação, sendo mantidos os respectivos registros.

8.2.3. No caso de dúvida sobre os registros de qualificação do fornecedor, o OCP poderá solicitar uma auditoria extraordinária de confirmação.

8.3. Requisitos para a etapa de moagem da cana-de-açúcar

8.3.1. Áreas de estocagem da cana-de-açúcar

8.3.1.1. As áreas de estocagem da cana-de-açúcar devem ser mantidas limpas.

8.3.1.2. A cana-de-açúcar não pode ser estocada em superfície contaminante.

8.3.2. Local para moagem

8.3.2.1. O local destinado à moagem deve ser coberto e o piso de superfície lisa, íntegro, proporcionando condições seguras de trabalho.

8.3.3. Presença de animais

8.3.3.1. Não é permitida a presença de animais na área de produção.

8.3.4. Tração usada nos moinhos

8.3.4.1. As moendas para cana-de-açúcar não podem utilizar tração animal.

8.3.5. Filtração e decantação

8.3.5.1. O caldo que sai da moenda deve ser filtrado e decantado para separação de impurezas (terra, bagacilho, bagacinho e outros fragmentos) antes de entrar nas dornas de fermentação.

8.3.6. Limpeza das moendas e linhas

8.3.6.1. As moendas, linhas, sistema de filtração e decantação devem ter procedimentos de limpeza documentados.

8.3.7. Manutenção das moendas

8.3.7.1. As moendas devem receber manutenção adequada, a fim de que, na moagem da cana, o caldo não seja contaminado com óleo ou graxa de lubrificação.

8.3.8. Equipamentos de Proteção Individual - EPI

8.3.8.1. Os operadores da moenda devem usar Equipamentos de Proteção Individual (EPI), estabelecidos pela legislação.

8.3.9. Correção do mosto

8.3.9.1. Quando aplicável, a adição de fubá de milho, farelo de arroz ou de soja ao mosto deve ser controlada pelo produtor. Os produtos adicionados devem ter grau alimentício e devem estar limpos e livres de resíduos, inseticidas ou outros agentes tóxicos.

8.4. Requisitos para a sala de fermentação

8.4.1. Área de fermentação

8.4.1.1. A área destinada a fermentação deve ser ventilada e as dornas protegidas contra contaminação.

8.4.2. Piso da área de fermentação

8.4.2.1. O piso da área de fermentação deve ser de tal forma a não propiciar a contaminação microbiana de forma a não afetar o processo fermentativo.

8.4.3. Iluminação e ventilação

8.4.3.1. A área de fermentação deve estar adequadamente iluminada e ventilada, para facilitar o trabalho, limpeza e evitar acidentes.

8.4.4. Limpeza da área de fermentação

8.4.4.1. A área de fermentação deve ser mantida limpa e livre de materiais, equipamentos e produtos estranhos ao processo.

8.5. Requisitos para as dornas de fermentação

8.5.1. Materiais das dornas

8.5.1.1. As dornas devem ser construídas de aço carbono ou aço inoxidável. Não podem ser usadas dornas construídas de resina, fibras, madeira ou alvenaria.

8.5.2. Espaço entre as dornas

8.5.2.1. As dornas devem estar separadas, para permitir manutenção e adequada higienização.

8.5.3. Forma das dornas

8.5.3.1. As dornas devem apresentar forma que permita adequada manutenção e higienização.

8.6. Requisitos para controle do processo de fermentação

8.6.1. Higienização das dornas

8.6.1.1. As dornas devem ser mantidas limpas, para evitar contaminações.

8.6.2. Monitoramento do Processo

8.6.2.1. O produtor deve manter controles documentados do processo com relação à evolução da fermentação, atenuação dos sólidos solúveis, tempo de fermentação e temperatura.

8.6.3. Transferência e bombeamento do vinho/mosto.

8.6.3.1. O vinho/mosto deve ser transportado por tubulações, livre de depressões, para evitar acúmulo de produtos parados.

8.7. Requisitos para a etapa de destilação

8.7.1. Ambiente da destilação

8.7.1.1. A destilação deve ser feita em equipamentos de destilação específicos para produção de cachaça.

8.7.2. Aparelho de Destilação

8.7.2.1. Os equipamentos de destilação devem ser confeccionados de cobre e/ou aço inoxidável.

8.7.3. Combustível usado em fornalhas e caldeiras

8.7.3.1. Não é permitido o uso de lenha de madeira nativa para queima nas fornalhas e caldeiras. É permitido o uso de madeira de replantio ou bagaço da cana como combustível em fornalhas e caldeiras.

8.7.4. Destinação do vinhoto

8.7.4.1. Não é permitido o descarte do vinhoto em cursos de água, rios, açudes, lagoas ou outros locais que possam contaminar o meio ambiente. O vinhoto pode ser usado como composto orgânico para adubo, fertilizante ou alimentação animal.

8.7.5. Controles de variáveis do processo de destilação

8.7.5.1. Devem ser controladas a pressão, temperatura e graduação alcóolica, quando aplicável.

8.7.6. Água potável

8.7.6.1. Toda água utilizada na fabricação da cachaça (diluições) deve atender aos padrões nacionais de potabilidade. Os tanques e reservatórios devem ser mantidos cobertos e limpos. As linhas, mangueiras e outros devem ser mantidos permanentemente limpos.

8.8. Requisitos para o armazenamento do produto acabado

8.8.1 Recipientes

8.8.1.1. O produto acabado deve ser estocado em recipientes apropriados de madeira, aço inoxidável ou aço carbono isolado internamente, de maneira a não permitir a contaminação do produto.

8.8.1.2. É proibido o uso de bombonas ou outros recipientes plásticos para estocagem da cachaça.

8.8.2 Áreas de estocagem

8.8.2.1. As áreas de estocagem devem atender a legislação vigente específica.

8.9. Requisitos para a etapa de envelhecimento

8.9.1. Quando da existência da etapa de envelhecimento, esta deve atender a legislação vigente específica.

8.10. Requisitos para cachaça adquirida

8.10.1. Alternativamente, a pessoa jurídica poderá utilizar cachaça adquirida. Os requisitos para cachaça adquirida são os mesmos especificados nos itens **8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8 e, quando aplicável, o item 8.9.**

8.10.2. Este item deve ser comprovado através de um sistema de qualificação dos fornecedores, feito pela pessoa jurídica solicitante da certificação, sendo mantidos os respectivos registros.

8.10.3. No caso de dúvida sobre os registros de qualificação do fornecedor, o OCP poderá solicitar uma auditoria extraordinária de confirmação.

8.11. Requisitos para o envase.

8.11.1 Locais de envase

8.11.1.1. Os locais de envase de cachaça devem atender a legislação vigente específica.

8.11.2. Embalagem

8.11.2.1. As embalagens de acondicionamento da cachaça devem garantir a integridade do produto e atender a legislação vigente específica.

9. REQUISITOS DO PRODUTO

9.1 Controle de produção

9.1.1. A pessoa jurídica deve manter controles, através de ensaios, dos produto(s) certificado(s).

9.1.2. A definição do número de ensaios ficará a cargo da pessoa jurídica, porém estes devem garantir o atendimento aos requisitos do item 9.1.4., bem como, permitir a rastreabilidade do processo produtivo.

9.1.3. O OCP deve verificar se o número de ensaios estabelecidos pela pessoa jurídica é suficiente para garantir a conformidade do produto no mercado.

9.1.4. Os ensaios devem contemplar:

Item analisado	Tolerâncias
Grau alcoólico	38% a 48 % volume a 20° C.
Cobre	Máximo 5mg/ litro de produto
Acidez volátil (expresso em ácido acético)	Máximo 0,150g/100 ml (álcool anidro)
Ésteres totais (expresso em acetato de etila)	Máximo 0,200g/100 ml (álcool anidro)
Aldeídos (expresso em aldeído acético)	Máximo 0,030g/100 ml (álcool anidro)
Furfural	Máximo 0,005g/100 ml (álcool anidro)
Álcoois superiores	Máximo 0,360g/100 ml (álcool anidro)
Soma dos componentes secundários	0,200 a 0,650g/100 ml (álcool anidro)
Metanol (Álcool metílico)	Máximo 0,25ml/100 ml (álcool anidro)
Carbamato de Etila	Máximo 0,150mg/L

9.1.5. Os ensaios de controle de produção poderão ser realizados em laboratórios da pessoa jurídica.

9.2. Produtos Não-conformes

9.2.1. Controle de Produtos não-conformes.

9.2.1.1. Os Produtos não-conformes devem ser documentados, identificados e estocados em áreas separadas, para que não haja possibilidade de liberação para consumo. As causas das não-conformidades e sua disposição devem ser analisadas criticamente pelo técnico responsável.

9.2.2. Disposição dos Produtos não-conformes

9.2.2.1. A disposição dos produtos não-conformes não deve comprometer a qualidade dos produtos conformes.

9.2.3. Descarte dos Produtos não-conformes

9.2.3.1. Se a opção de produtos não-conformes for o descarte, este não poderá colocar em risco a saúde humana, tão pouco contaminar o meio ambiente.

10. LABORATÓRIOS DE ENSAIOS DOS PRODUTOS

10.1. Qualificação dos laboratórios para concessão e manutenção da certificação

10.1.1. Os laboratórios que prestam serviços de ensaios para o programa de certificação da cachaça devem ser acreditados pela Cgcre/Inmetro.

10.1.2. No caso da falta desses, os laboratórios que prestam serviços de ensaios para o programa de certificação da cachaça deverão ter algum escopo acreditado, tendo um prazo de 12 meses para se acreditar nos ensaios de cachaça.

10.1.3. Na inexistência de laboratórios acreditados pela Cgcre/Inmetro em algum escopo para realizarem ensaios do programa de certificação da cachaça, esses laboratórios serão avaliados pelo OCP, segundo a norma NBR 17025, devendo ter sempre o acompanhamento do OCP nos ensaios de certificação. Os mesmos terão um prazo de 06 meses para solicitar a acreditação e 12 meses para obter a mesma.

10.2 Os produtos coletados para ensaios devem ter as seguintes identificações:

- a) data da coleta;
- b) identificação do produto;
- c) local da coleta;
- d) lote de produção, de forma que seja possível rastrear a origem do produto;
- e) técnico responsável;
- f) responsável pela coleta.

11. REQUISITOS DE RESPONSABILIDADE SOCIAL

11.1. Mão de obra

11.1.1. Toda a mão-de-obra utilizada pela pessoa jurídica deve estar regularizada com relação à legislação do país.

11.2. Mão-de-obra infantil e adolescente

11.2.1. Não é permitida a utilização de mão-de-obra infantil ou adolescente em qualquer fase do processo dentro da cadeia produtiva da cachaça, desde o plantio da cana-de-açúcar até a embalagem final do produto acabado. Casos excepcionais podem ser aceitos, desde que sejam devidamente aprovados pelo juizado de menores, estritamente dentro das legislações vigentes.

11.3 Local para alimentação do pessoal

11.3.1. A pessoa jurídica licenciada deverá ter instalações adequadas, mantendo-as limpas para a alimentação dos seus funcionários.

11.4 Instalações sanitárias

11.4.1. A pessoa jurídica licenciada deverá ter instalações sanitárias adequadas, mantendo-as limpas para uso de seus funcionários.

12. REQUISITOS DE PROTEÇÃO AO MEIO AMBIENTE E SEGURANÇA

12.1. Fumar nas instalações da base física produtiva

12.1.1. O uso de fumo, de qualquer natureza, somente será permitido em locais que não possam causar riscos. Estes locais deverão ser identificados para permissão de fumantes.

12.2. Descartes

12.2.1. O descarte de qualquer produto, sub-produto (bagaço, vinhoto, vinho, outros) ou embalagem(ns), deverá ser controlado e não deverá provocar risco de contaminação do meio ambiente.

12.3. Licença ambiental

12.3.1. A pessoa jurídica envolvida no processo produtivo da cachaça deve ter e manter atualizada sua licença ambiental.

13. OBRIGAÇÕES DA PESSOA JURÍDICA LICENCIADA

13.1. Acatar todas as condições estabelecidas nos documentos relacionados neste regulamento, nas disposições legais e nas disposições contratuais referentes ao licenciamento, independente de sua transcrição.

13.2. Acatar as decisões do OCP pertinentes à Avaliação da Conformidade, recorrendo, em primeira instância, à Comissão de Apelação do OCP e, em última instância, ao INMETRO (Disputa), por meio de correspondência e justificativa técnica, nos casos de não concordância com as decisões do OCP .

13.3. Facilitar ao OCP os trabalhos de auditoria, coleta de amostras, assim como a realização das inspeções previstas neste regulamento.

13.4. Manter as condições técnico/organizacionais que serviram de base para a obtenção da Licença para Uso da Marca de Conformidade, informando previamente ao OCP qualquer modificação que pretenda fazer no processo para o qual foi concedida a Licença.

13.5. Submeter previamente ao OCP todos os materiais de promoção e divulgação nos quais figure a Marca de Conformidade.

13.6. Ter um responsável técnico, legalmente habilitado, com conhecimento comprovado de pelo menos um ano na produção de cachaça. Este profissional deverá ser responsável pelo acompanhamento de todo o processo produtivo e por todas as informações solicitadas pelo OCP ou seus representados.

13.7. Implantar um sistema de rastreabilidade estruturado que permita resgatar a origem do produto e comprovar a eficiência do processo.

14 OBRIGAÇÕES DO OCP

14.1. Implementar todas as ações de Avaliação da Conformidade previstas neste regulamento, nos Documentos de Referência, e nos documentos que venham a ser publicados, dirimindo, obrigatoriamente, as dúvidas com o INMETRO.

14.2. Notificar imediatamente ao INMETRO, no caso de suspensão, extensão, redução e cancelamento da certificação, os motivos que levaram à decisão tomada.

14.3. Requisitos da equipe auditora

14.3.1. Na equipe auditora deverá haver um especialista em segurança alimentar, cujo conhecimento seja comprovado documentalmente e que tenha experiência mínima de um ano.

14.3.2. Na equipe auditora deverá haver pelo menos um auditor líder.

14.4. Fornecer informações de cada pessoa jurídica certificada, alimentando o banco de dados estabelecido pelo INMETRO.

14.5. O não cumprimento de quaisquer dessas obrigações implicará, inclusive, em suspensão das atividades e a exclusão do processo de avaliação da conformidade no âmbito de atuação deste programa.

15. INFRAÇÕES

15.1. Serão consideradas infrações no âmbito do sistema de certificação:

- a) ofertar produtos fora dos padrões de qualidade estabelecidos neste regulamento;
- b) usar selos sem Licença para o Uso da Marca de conformidade e em produtos não autorizados;
- c) não informar ou prestar falsas informações;
- d) impedir o acesso dos auditores aos documentos e registros de seu sistema;
- e) reincidir nos ilícitos 15.a. e 15.b.

16. SANÇÕES E PUNIÇÕES

Nota: As letras que aparecem entre parêntesis correspondem às infrações especificadas no item 15.

- a) advertência, por escrito, com exigência de plano de ação corretiva 15(b,c,d);
- b) suspensão da licença para o uso da Marca até a implementação da ação corretiva verificada pelo OCP 15(d,a);
- c) cancelamento de contrato com o OCP 15(e)
- d) recolhimento do produto no mercado 15(a,b)