



Serviço Público Federal

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

Portaria n.º 260, de 24 de julho de 2008.

## CONSULTA PÚBLICA

OBJETO: Revisão do Regulamento de Avaliação da Conformidade para Cachaça.

ORIGEM: Inmetro / MDIC.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL - INMETRO, no uso de suas atribuições, conferidas no § 3º do artigo 4º da Lei n.º 5.966, de 11 de dezembro de 1973, no inciso I do artigo 3º da Lei n.º 9.933, de 20 de dezembro de 1999, e no inciso V do artigo 18 da Estrutura Regimental da Autarquia, aprovada pelo Decreto n.º 6.275, de 28 de novembro de 2007, resolve:

Art. 1º Disponibilizar, no sítio *www.inmetro.gov.br*, a proposta de texto da Portaria Definitiva e da revisão do Regulamento de Avaliação da Conformidade para Cachaça.

Art. 2º Declarar aberto, a partir da data da publicação desta Portaria no Diário Oficial da União, o prazo de 60 (sessenta) dias para que sejam apresentadas sugestões e críticas relativas aos textos propostos.

Art. 3º Informar que as críticas e sugestões a respeito dos textos supramencionados deverão ser encaminhadas para os seguintes endereços:

- Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – Inmetro
- Diretoria da Qualidade - Dqual
- Divisão de Programas de Avaliação da Conformidade – Dipac
- Rua Santa Alexandrina, 416 – 8º andar – Rio Comprido
- CEP 20261-232 – Rio de Janeiro – RJ, ou
- E-mail: [dipac.consultapublica@inmetro.gov.br](mailto:dipac.consultapublica@inmetro.gov.br)

Art. 4º Declarar que, findo o prazo estipulado no artigo 2º desta Portaria, o Inmetro se articulará com as entidades que tenham manifestado interesse na matéria, para que indiquem representantes nas discussões posteriores, visando à consolidação do texto final.

Art. 5º Publicar esta Portaria de Consulta Pública no Diário Oficial da União, quando iniciará a sua vigência.

JOÃO ALZIRO HERZ DA JORNADA



## **PROPOSTA DE TEXTO DE PORTARIA DEFINITIVA**

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL - INMETRO, no uso de suas atribuições, conferidas no § 3º do artigo 4º da Lei n.º 5.966, de 11 de dezembro de 1973, no inciso I do artigo 3º da Lei n.º 9.933, de 20 de dezembro de 1999, e no inciso V do artigo 18 da Estrutura Regimental da Autarquia, aprovada pelo Decreto n.º 6.275, de 28 de novembro de 2007;

Considerando a alínea *f* do subitem 4.2 do Termo de Referência do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade, aprovado pela Resolução Conmetro n.º 04, de 02 de dezembro de 2002, que atribui ao Inmetro a competência para estabelecer as diretrizes e critérios para a atividade de avaliação da conformidade;

Considerando a necessidade de atualização do Programa de Avaliação da Conformidade para Cachaça, resolve baixar as seguintes disposições:

Art. 1º Aprovar a revisão do Regulamento de Avaliação da Conformidade para cachaça, disponibilizado no sítio *www.inmetro.gov.br* ou no endereço abaixo:

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – Inmetro  
Divisão de Programas de Avaliação da Conformidade – Dipac  
Rua Santa Alexandrina n.º 416 - 8º andar – Rio Comprido  
20261-232 Rio de Janeiro/RJ

Art. 2º Cientificar que a Consulta Pública que originou o Regulamento ora aprovado foi divulgada pela Portaria Inmetro n.º xxx, de xx de xxxxxx de xxxx.

Art. 3º Cientificar que fica mantida, no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade – SBAC, a certificação voluntária para cachaça, a qual deverá ser realizada por Organismo de Certificação de Produto – OCP, acreditado pelo Inmetro, consoante o estabelecido no Regulamento ora aprovado.

Art. 4º Revogar a Portaria Inmetro n.º 126, de 24 de junho de 2005.

Art. 5º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União.

JOÃO ALZIRO HERZ DA JORNADA



## 1 OBJETIVO

Estabelecer os critérios do Programa de Avaliação da Conformidade para Cachaça com foco na conformidade, através do mecanismo de certificação voluntária, atendendo aos requisitos da Instrução Normativa nº 13 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), de 29 de junho de 2005, e deste Regulamento, quando este for mais rigoroso que a referida IN, visando ao aumento das exportações do produto.

## 2 DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Lei nº 8918, de 14 de julho de 1994.

Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de cachaças, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Cachaças e dá outras providências.

Decreto nº 2314, de 4 de setembro de 1997.

Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de cachaças.

Decreto nº 4062, de 21 de dezembro de 2001.

Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências.

Decreto nº 4851, de 02 de outubro de 2003.

Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização de cachaças.

Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005, do MAPA.

Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça.

Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005, do MAPA.

Aprova o Manual Operacional de Bebidas e Vinagres.

Instrução Normativa nº 20, de 25 de outubro de 2005, do MAPA.

Aprova, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa, as Normas Relativas aos Requisitos e Procedimentos para Registro de Estabelecimentos Produtores de Aguardente de Cana e de Cachaça, organizados em Sociedade Cooperativa e os Respective Produtos Elaborados.

Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000, do MAPA.

Aprova o Regulamento Técnico para a fabricação de cachaças e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido aos estabelecimentos que especifica.

Instrução Normativa nº 27, de 15 de maio de 2008.

Altera o item 9.4 da Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005.

Instrução Normativa nº 58, de 19 de dezembro de 2007.

Os itens 4 e 9, do Anexo, da Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005, passam a vigorar com as seguintes alterações.

NIE - DQUAL - 142, de abril de 2006.

Procedimento para aquisição de Selos de Identificação da Conformidade de produtos e serviços com conformidade avaliada.

NIT - DICOR - 024, de setembro de 2004.

Critérios para acreditação de organismo de certificação de produtos e de verificação de desempenho de produto.

Portaria nº 73, de 29 de março de 2006, do Inmetro.

Regulamento para Uso das Marcas dos Símbolos de Acreditação e dos Selos de Identificação do Inmetro.

Portaria nº 86, do MTE, de 03 de março de 2005.	Aprova a Norma Regulamentadora de Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura (NR-31).
Portaria nº 518, do MS, de 25 de março de 2004.	Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.
Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, da ANVISA.	Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

### 3 SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
DIPAC	Divisão de Programas de Avaliação da Conformidade
DQUAL	Diretoria da Qualidade
EPI	Equipamento de Proteção Individual
GRU	Guia de Recolhimento da União
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IN	Instrução Normativa
Inmetro	Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
MAPA	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
MS	Ministério da Saúde
MTE	Ministério do Trabalho e Emprego
OAC	Organismo de Avaliação da Conformidade
OCP	Organismo de Certificação de Produto
PIQ	Padrão de Identidade e Qualidade
RAC	Regulamento de Avaliação da Conformidade
SBAC	Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade

### 4 DEFINIÇÕES

Para fins deste regulamento, são adotadas as definições a seguir, que complementam as contidas na ABNT NBR ISO/ IEC 17000:2005.

#### 4.1 Cachaça

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito por cento em volume a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose.

#### 4.2 Solicitante

Pessoa jurídica, legalmente constituída, que solicita voluntariamente a certificação de seu produto, estando envolvido no processo produtivo da cachaça, pelo menos como:

- a) produtor ou fabricante – aquele que transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados da agricultura em cachaça;
- b) standardizador ou padronizador – aquele que elabora um tipo de cachaça-padrão, usando outros produtos já industrializados;
- c) envasador ou engarrafador – aquele que realiza o envasamento da cachaça em recipientes destinados ao consumo;
- d) cooperativa de pequenos produtores ou fabricantes, standardizadores ou padronizadores e envasadores ou engarrafadores de cachaça.

**Nota:** para fins de certificação, o solicitante, independente da etapa do processo produtivo que esteja envolvido, deve ser responsável pelo envasamento da marca da cachaça que será certificada.

### **4.3 Base física produtiva do solicitante**

A base física produtiva do solicitante para fins deste Regulamento compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos, que tem como finalidade a produção da cachaça, assim como o armazenamento e transporte do produto e a área de plantio de cana-de-açúcar, quando existir.

### **4.4 Comissão de Certificação do OCP**

Comissão envolvida no processo de certificação, o qual abrange concessão, manutenção, extensão, suspensão, redução e cancelamento da certificação, em conformidade com o subitem 4.2.n do ABNT ISO/IEC Guia 65. O OCP deve constituir, dar regras e estruturas formais para nomeação e operação da comissão de certificação, que deve:

- a) estar livre de quaisquer pressões comerciais, financeiras e outras, que possam influenciar nas decisões;
- b) ter uma estrutura cujos membros são escolhidos de forma a existir um equilíbrio de interesses, no qual não predomine algum interesse individual.

### **4.5 Cooperativa de Pequenos Produtores**

Pessoa jurídica, legalmente constituída conforme legislação em vigor, que realiza, pelo menos, uma das atividades definidas no subitem 4.2.d deste Regulamento.

### **4.6 Responsável Técnico**

Profissional formalmente vinculado ao solicitante, com conhecimento em segurança alimentar e processo produtivo de cachaça, comprovado documentalmente, experiência mínima de um ano na área, estando legalmente habilitado e devidamente registrado no respectivo órgão de classe profissional, com formação e experiências compatíveis.

## **5 MECANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE**

O mecanismo de avaliação da conformidade, objeto deste Regulamento, é o da certificação voluntária, a ser conduzido por Organismo de Avaliação da Conformidade (OAC), doravante denominado Organismo de Certificação de Produto (OCP), devidamente acreditado no escopo deste Regulamento pelo Inmetro.

## **6 ETAPAS DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE**

### **6.1 Avaliação Inicial**

O processo de avaliação da conformidade deve seguir as seguintes etapas iniciais:

#### **6.1.1 Solicitação de início do processo**

**6.1.1.1** Para iniciar o processo de avaliação da conformidade, o solicitante deve:

- a) estar com situação regularizada em relação à legislação nacional;
- b) ter realizado Avaliação Inicial dos Fornecedores (caso possua fornecedor(es) de cana-de-açúcar e/ou cachaça), de acordo com os requisitos definidos nos subitens A.1.2 e/ou A.1.10 deste Regulamento, bem como ter emitido o Relatório de Avaliação Inicial dos Fornecedores, contendo, no mínimo, os seguintes registros:
  - . identificação do fornecedor e da base física produtiva;
  - . data (s) da avaliação;
  - . responsável do solicitante pela avaliação no fornecedor;
  - . registro de verificação dos requisitos dos subitens A.1.2 e/ou A.1.10 deste Regulamento;
  - . registro de não-conformidades, quando existirem;
  - . as conclusões da avaliação;
  - . assinaturas do fornecedor e do responsável do solicitante.

- c) dispor de um responsável técnico conforme subitem 4.6 deste Regulamento;
- d) entregar o Relatório de Avaliação Inicial do(s) Fornecedor(es) ao OCP, para verificação do atendimento aos requisitos do Anexo A deste Regulamento.

**6.1.1.2** No formulário de solicitação, fornecido pelo OCP, devem constar, no mínimo, as seguintes informações, cuja responsabilidade é exclusiva do solicitante:

- a) razão social e o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) endereço completo da base física produtiva;
- c) indicação do responsável técnico;
- d) pessoa para contato e, quando aplicável, telefone e endereço eletrônico;
- e) localização da propriedade através de planta ou croqui ilustrando a área construída para produção de cachaça e a área de plantio da cana-de-açúcar, quando existente;
- f) indicação dos fornecedores de cana-de-açúcar e/ou de cachaça e entrega do Relatório de Avaliação Inicial dos Fornecedores, quando aplicável, com endereço completo, localização da propriedade através de planta ou croqui ilustrando as áreas de plantio da cana-de-açúcar, quando existente, e área construída para produção de cachaça;
- g) capacidade nominal de processamento anual da produção e do engarrafamento da cachaça, em litros por mês;
- h) capacidade máxima de processamento anual para produção e engarrafamento da cachaça, em litros por mês;
- i) identificação do(s) produto(s) a ser(em) certificado(s);
- j) nome, data e assinatura do responsável técnico do solicitante;
- k) cópia dos certificados de registro de produto e do estabelecimento no MAPA.

**Nota 1:** no caso do solicitante possuir fornecedor(es) de cana-de-açúcar e/ou cachaça ou ser cooperativa de pequenos produtores, este deve fornecer ao OCP a localização das propriedades de seus fornecedores, inclusive cooperados, além do Relatório de Avaliação Inicial, conforme subitem 6.1.1.1.b para verificação do atendimento aos requisitos do Anexo A deste Regulamento.

**Nota 2:** entende-se como área construída para produção de cachaça, a ser ilustrada através de planta ou croqui, as áreas de: moagem, fermentação, destilação, envelhecimento (quando existente), estocagem e engarrafamento. A área de engarrafamento deve contemplar: tanques de recebimento e estocagem, equipamentos de embalagem, linhas de transferência, estocagem do produto acabado e localização dos componentes da infra-estrutura de apoio (estocagem das embalagens, expedição, escritórios e lavatórios).

### **6.1.2 Análise da solicitação e da documentação**

O OCP deve realizar uma análise quanto à pertinência da solicitação, além de uma avaliação da documentação encaminhada quanto a sua completeza e teor das informações, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

### **6.1.3 Ensaios Iniciais**

#### **6.1.3.1 Definição dos ensaios a serem realizados**

**6.1.3.1.1** Os ensaios iniciais devem atender aos requisitos definidos no subitem A.2.1.3 deste Regulamento e devem obedecer as metodologias da IN nº 24 do MAPA, quando existente.

**6.1.3.1.2** 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 pela produção;
- f) técnico responsável pela coleta.

**6.1.3.1.3** Os ensaios, para fins de controle de produção do solicitante, poderão ser realizados em laboratórios do solicitante ou de terceiros.

**6.1.3.1.3.1** Nesse caso, a definição do número de ensaios ficará a cargo do solicitante, porém estes devem garantir o atendimento aos requisitos do subitem A.2.1.3 deste Regulamento, bem como permitir a rastreabilidade do processo produtivo, através de cada lote produzido.

#### **6.1.3.2 Definição do Laboratório**

Devem ser observados os requisitos contidos no item 14 deste Regulamento.

#### **6.1.3.3 Definição de Amostragem**

**6.1.3.3.1** Durante a auditoria, o OCP deve providenciar a coleta de amostra do produto acabado, de um mesmo lote, constituída de prova, contraprova e testemunha, com volume mínimo de um litro em cada uma delas.

**6.1.3.3.2** Para aprovação, a amostra de prova deve atender os parâmetros definidos no subitem A.2.1.3 deste Regulamento.

**6.1.3.3.3** No caso de reprovação da amostra de prova, o ensaio deve ser repetido na amostra de contraprova. Caso a contraprova seja aprovada, a testemunha deve ser analisada e, se esta for reprovada, não poderá ser concedida à autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade ao lote avaliado.

#### **6.1.4 Auditoria inicial**

**6.1.4.1** Após análise e aprovação da documentação, o OCP, mediante acordo com o solicitante, deve programar a realização da auditoria inicial, tendo como referência o Anexo A deste Regulamento.

**6.1.4.2** Após o término da auditoria inicial, o OCP deve emitir o Relatório de Auditoria Inicial, contendo, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a) identificação do solicitante e da sua base física produtiva;
- b) data da auditoria, número de horas da auditoria, escopo e produto;
- c) relação de auditores;
- d) registro de verificação dos requisitos do Anexo A e o Anexo B quando o solicitante for uma Cooperativa de Pequenos Produtores;
- e) registro de não-conformidades, quando existirem;
- f) conclusões da auditoria;
- g) assinaturas do auditor-líder e do solicitante.

**6.1.4.3** No caso do solicitante ser uma cooperativa de pequenos produtores de cachaça, o OCP deve seguir e verificar o atendimento aos requisitos do Anexo B.

**6.1.4.4** No caso do solicitante possuir fornecedor(es) de cana-de-açúcar e/ou cachaça, o OCP deve analisar e aprovar o Relatório de Avaliação Inicial dos Fornecedores, que deve ter sido elaborado pelo solicitante conforme o subitem 6.1.1.1 b deste Regulamento.

#### **6.1.5 Emissão do Atestado de Conformidade**

**6.1.5.1** A Comissão de Certificação do OCP é a responsável por realizar a análise das informações coletadas nas etapas de auditoria e ensaio iniciais para recomendação ou não da certificação.

**6.1.5.2** Diante da inexistência de não-conformidades no Processo de Avaliação Inicial e com parecer favorável da Comissão de Certificação, o OCP deve atestar a conformidade da cachaça por meio da emissão do certificado.

## **6.2 Avaliação de Manutenção**

### **6.2.1 Planejamento da Avaliação de Manutenção**

O OCP deve realizar auditoria de manutenção e os ensaios de manutenção no solicitante, anualmente, ou sempre que existirem fatos que recomendem a realização antes deste período, de acordo com os requisitos definidos neste Regulamento.

### **6.2.2 Ensaios de Manutenção**

Os ensaios de manutenção devem seguir o definido no subitem 6.1.3.1 deste Regulamento.

#### **6.2.2.1 Definição dos ensaios a serem realizados**

Os ensaios de manutenção devem seguir o definido no subitem A.2.1.3 deste Regulamento.

#### **6.2.2.2 Definição do laboratório**

Devem ser observados os requisitos contidos no item 14 deste Regulamento.

#### **6.2.2.3 Definição da amostragem de manutenção**

A amostragem de manutenção deve seguir o definido no subitem 6.1.3.3 deste Regulamento, sendo que as amostras devem ser retiradas no mercado.

## **6.2.3 Auditoria de Manutenção**

**6.2.3.1** O OCP deve realizar a auditoria de manutenção, mediante acordo com o solicitante, para verificação do atendimento aos requisitos deste Regulamento, anualmente.

**6.2.3.2** Após o término da auditoria de manutenção, o OCP deve emitir o Relatório de Auditoria de Manutenção, contendo os requisitos mínimos descritos no subitem 6.1.4.2 deste Regulamento.

**6.2.3.3** No caso do solicitante ser uma cooperativa de pequenos produtores de cachaça, o OCP deve seguir e verificar o atendimento aos requisitos do Anexo B.

**6.2.3.4** No caso do solicitante possuir fornecedores de cana-de-açúcar e/ou cachaça, este deve realizar a Avaliação de Manutenção, anualmente, em todos os seus fornecedores para comprovar o cumprimento dos requisitos do Anexo A , através de registros.

**6.2.3.4.1** Após o término da Avaliação de Manutenção nos fornecedores, o solicitante deve emitir o Relatório de Avaliação de Manutenção dos Fornecedores contendo, no mínimo, os registros definidos no subitem 6.1.1.1.b deste Regulamento.

**6.2.3.4.2** O solicitante deve entregar ao OCP o Relatório de Avaliação de Manutenção dos Fornecedores, que deve ser avaliado e aprovado pelo Organismo.

## **6.2.4 Emissão do Atestado de Conformidade de Manutenção da Conformidade**

**6.2.4.1** No caso de constatação de não-conformidade durante a auditoria de manutenção ou nos ensaios de manutenção, o OCP e o solicitante devem discutir as possíveis linhas de ação a serem adotadas para a eliminação das mesmas, sendo que o OCP deve seguir os requisitos especificados no subitem 6.3.2 deste Regulamento, para somente então, ser concedido o Atestado de Manutenção da Conformidade.

**6.2.4.2** Diante da inexistência de não-conformidades no Processo de Avaliação de Manutenção e com parecer favorável da Comissão de Certificação, o OCP deve atestar a conformidade da cachaça por meio da emissão do certificado.

## **6.3 Tratamento dos desvios no processo de avaliação da conformidade**

### **6.3.1 Tratamento de não-conformidades no processo de avaliação inicial**

**6.3.1.1** Caso seja identificada alguma não-conformidade no subitem 6.1.1 deste Regulamento, o solicitante será comunicado formalmente e terá um prazo de até 30 (trinta) dias corridos para a realização das ações corretivas.

**6.3.1.2** Caso seja identificada alguma não-conformidade na auditoria inicial, esta deve ser registrada no Relatório de Auditoria Inicial e o solicitante terá prazo acordado com o OCP para o cumprimento das ações corretivas, desde que não exceda o prazo de 180 (cento e oitenta) dias corridos.

**6.3.1.3** No caso de dúvida nos registros das avaliações iniciais em algum(ns) fornecedor(es), o OCP, junto com o solicitante, deve realizar uma auditoria para verificação neste(s) fornecedor(es), com custo para o solicitante. Caso seja identificada alguma não-conformidade nesta auditoria, o OCP deve notificar o solicitante por escrito, exigir o plano de ação corretiva da não-conformidade identificada e verificar o cumprimento da correção de maneira a não exceder 180 (cento e oitenta) dias corridos.

**Nota:** o OCP só deverá dar continuidade ao processo de certificação quando evidenciar que a(s) não-conformidade(s) foi(foram) extinguida(s) dentro do prazo estabelecido anteriormente.

**6.3.1.4** Caso seja identificada alguma não-conformidade nos ensaios iniciais, o OCP deve notificar o solicitante por escrito, informando que não será possível conceder a certificação. O solicitante só poderá retomar o processo de certificação quando solucionar as não-conformidades encontradas.

**6.3.1.5** Caso o solicitante seja uma cooperativa de pequenos produtores de cachaça e seja identificada alguma não-conformidade, o OCP deve seguir os requisitos do subitem B.6.1 deste Regulamento.

### **6.3.2 Tratamento de não-conformidades no processo de avaliação de manutenção**

**6.3.2.1** Caso seja identificada alguma não-conformidade durante a Auditoria de Manutenção, esta deve ser registrada no Relatório de Auditoria de Manutenção e o solicitante terá prazo acordado com o OCP para o cumprimento das ações corretivas, desde que não exceda o limite de 30 (trinta) dias corridos.

**6.3.2.2** Caso o solicitante tenha fornecedor(es) de cana-de-açúcar e/ou cachaça e identifique não-conformidade(s) na Avaliação de Manutenção dos Fornecedores, deve comunicar o fato ao OCP e, em conjunto, exigir o cumprimento da ação corretiva.

**6.3.2.3** No caso de dúvida nos registros das avaliações de manutenção em algum fornecedor, o OCP, junto com o solicitante, deve realizar uma auditoria para verificação neste fornecedor, com custo para o solicitante. Caso seja identificada alguma não-conformidade nesta auditoria, o OCP deve notificar o solicitante por escrito, exigir o plano de ação corretiva da não-conformidade identificada e verificar o cumprimento da correção, desde que não exceda o limite de 30 (trinta) dias corridos.

**6.3.2.4** Caso seja identificada alguma não-conformidade nos ensaios de manutenção, o OCP deve notificar o solicitante por escrito, informando que só poderá retomar o processo de certificação quando as não-conformidades encontradas forem solucionadas.

**6.3.2.5** Caso o solicitante seja uma cooperativa de pequenos produtores de cachaça e seja identificada alguma não-conformidade, o OCP deve seguir os requisitos do subitem B.6.2 deste Regulamento.

### **6.3.3 Tratamento de produtos não-conformes na Base Física Produtiva**

**6.3.3.1** Os produtos não-conformes devem ser documentados, identificados e estocados em áreas separadas, para que não haja possibilidade de mistura com o produto conforme. As causas das não-conformidades e sua disposição devem ser analisadas criticamente pelo responsável técnico.

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

**6.3.3.3** O descarte dos produtos não-conformes não poderá colocar em risco a saúde humana e contaminar o meio ambiente.

### **6.3.4 Tratamento de produtos não-conformes no mercado**

**6.3.4.1** Caso seja identificada alguma não-conformidade referente ao subitem A.2.1.3 deste Regulamento, o solicitante deverá retirar o produto com o Selo de Identificação da Conformidade do mercado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de formalização pelo OCP, da identificação da não-conformidade.

**Nota:** caso as não-conformidades identificadas estejam de acordo com os índices definidos na Instrução Normativa nº 13, do MAPA, o solicitante terá a opção de retirar o Selo de Identificação da Conformidade de cada um dos produtos não-conformes, sem a necessidade de retirar o produto do mercado.

**6.3.4.2** A suspensão ou o cancelamento da certificação que não tiver origem em não-conformidades referentes ao subitem A.2.1.3 deste Regulamento, não provocará a retirada do produto do mercado, entretanto o solicitante deverá retirar o Selo de Identificação da Conformidade de cada um dos produtos não-conformes, assim como adotar as demais medidas previstas no subitem 6.3 deste Regulamento.

**Nota:** para o caso de selos impressos nos rótulos, o solicitante deverá retirar ou ocultar o Selo de Identificação da Conformidade.

**6.3.4.3** O solicitante deverá comunicar ao OCP, por escrito, o término do processo de retirada do produto do mercado, informando: o produto, a quantidade, o endereço dos locais de retirada e o destino dado ao mesmo. O OCP, a seu critério, poderá realizar auditorias específicas para evidenciar as providências tomadas pelo solicitante.

**6.3.4.4** O solicitante deve ter registros das providências adotadas, bem como de que as não-conformidades foram sanadas.

## **7 Rastreabilidade**

**7.1** O produtor deve ter rastreabilidade da cachaça ofertada ao consumo até o ponto de venda, de forma a viabilizar, quando necessário, a retirada do produto do mercado.

**7.2** A rastreabilidade deve ser demonstrada pelo solicitante e verificada pelo OCP por meio dos registros de todas as etapas de produção da cachaça até a embalagem do produto final no mercado.

## **8. Tratamento de Reclamações**

O solicitante deve dispor de uma sistemática para o tratamento de reclamações de seus clientes, contemplando os requisitos descritos abaixo:

**8.1** Uma política para Tratamento das Reclamações, assinada pelo seu executivo maior, que evidencie que a empresa:

- a) valoriza e dá efetivo tratamento às reclamações, apresentadas por seus clientes;
- b) conhece e compromete-se a cumprir e sujeitar-se as penalidades em lei;

- c) estimula e analisa os resultados, bem como toma as providências devidas, em função das reclamações recebidas;
- d) define responsabilidades quanto ao tratamento das reclamações;
- e) compromete-se a responder ao Inmetro qualquer reclamação que o mesmo tenha recebido e no prazo por ele estabelecido.

**8.2** Uma pessoa ou equipe formalmente designadas, devidamente capacitadas e com liberdade para o devido tratamento das reclamações.

**8.3** Desenvolvimento de programa de treinamento para a pessoa ou equipe responsáveis pelo tratamento das reclamações, bem como para as demais envolvidas, contemplando, pelo menos, os seguintes tópicos:

- a) regulamentos e normas aplicáveis ao produto;
- b) noções sobre as Leis nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; e a Lei 9.933, de 20 de dezembro de 1999, que dispõe sobre as competências do Conmetro e do Inmetro, institui a taxa de serviços metrológicos, e dá outras providências;
- c) noções de relacionamento interpessoal;
- d) política para Tratamento das Reclamações;
- e) procedimento para Tratamento das Reclamações.

**8.4** Quando pertinente, disponha de instalações individuais e de fácil acesso pelos clientes que desejarem formular reclamações, bem como placas indicativas e cartazes afixados estimulando as reclamações e informando sobre como e onde reclamar.

**8.5** Procedimento para Tratamento das Reclamações, que deve contemplar um formulário simples de registro da reclamação pelo cliente, bem como rastreamento, investigação, resposta, resolução e fechamento da reclamação.

**8.6** Devidos registros de cada uma das reclamações apresentadas e tratadas.

**8.7** Mapa que permita visualizar com facilidade a situação (exemplo: em análise, progresso, situação atual, resolvida, etc) de cada um das reclamações apresentadas pelos clientes nos últimos 18 meses.

**8.8** Estatísticas que evidenciem o número de reclamações formuladas nos últimos 18 meses e o tempo médio de resolução.

**8.9** Realização de análise crítica semestral das estatísticas das reclamações recebidas e evidências da implementação das correspondentes ações corretivas, bem como das oportunidades de melhorias.

## **9 Selo de Identificação da Conformidade**

**9.1** A Identificação da Conformidade, no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC), indica que a cachaça está em conformidade com os critérios definidos no Programa de Avaliação da Conformidade para Cachaça.

**9.2** A concessão da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade para o solicitante é de responsabilidade do OCP.

### **9.3 Aplicação**

**9.3.1** Os modelos de Selo de Identificação da Conformidade, especificados no Anexo C deste Regulamento, devem ser apostos na garrafa ou impressos no rótulo da cachaça certificada.

**Nota:** o modelo compacto somente deve ser utilizado para aposição em garrafas tipo miniatura e de bolso.

**9.3.2** Para efeito de solicitação e aquisição, aplicação e especificação do Selo de Identificação da Conformidade, serão consideradas as orientações da Portaria Inmetro no 73, de 29 de março de 2006, que aprova o Regulamento para Uso das Marcas, dos Símbolos de Acreditação e dos Selos de Identificação da Conformidade do Inmetro, da Norma Inmetro NIE-DQUAL-142, de abril de 2006 e do Manual de Aplicação dos Selos de Identificação da Conformidade.

**Nota:** todos os documentos acima descritos encontram-se disponíveis no sítio do Inmetro.

**9.3.3** É de responsabilidade do OCP verificar se a aplicação, especificação e solicitação do Selo de Identificação da Conformidade estão conforme as especificações e de acordo com a capacidade de produção do solicitante.

## **9.4 Especificação**

**9.4.1** As especificações dos modelos de Selo de Identificação da Conformidade estão definidas no Anexo C deste Regulamento.

**9.4.2** Para efeito de aplicação e especificação do Selo de Identificação da Conformidade, devem ser consideradas as orientações do Manual de Aplicação dos Selos de Identificação da Conformidade, disponível no sítio do Inmetro.

## **9.5 Aquisição**

**9.5.1** A aquisição dos Selos de Identificação da Conformidade para aposição na garrafa ou impressão no rótulo é de responsabilidade do solicitante.

**9.5.2** A supervisão da aquisição, acompanhamento e controle dos Selos de Identificação da Conformidade são de responsabilidade do OCP, cabendo ao Inmetro, a concessão da numeração seqüencial, que deve ser solicitada pelo Organismo.

**9.5.3** A gráfica escolhida para confeccionar e fornecer o Selo de Identificação da Conformidade deve demonstrar a capacitação de confecção dos selos, conforme subitem 9.4 deste Regulamento.

**9.5.4** Outras informações relativas à aquisição de Selos de Identificação da Conformidade estão na Norma NIE-DQUAL-142, disponível no sítio do Inmetro.

## **9.6 Rastreabilidade do Selo de Identificação da Conformidade**

**9.6.1** A rastreabilidade do Selo de Identificação da Conformidade deve ser feita de acordo com o estabelecido na Norma NIE-DQUAL-142, até o ponto de venda da cachaça.

**9.6.2** O solicitante deve manter registro, em livro próprio ou meio informatizado, do controle seqüencial da numeração dos selos em estoque e apostos nos produtos.

## **9.7 Repasse para o Inmetro**

**9.7.1** A cobrança para o uso do Selo de Identificação da Conformidade de Cachaça deve ser feita através de Guia de Recolhimento da União (GRU) no valor de R\$ 0,01 (um centavo de real) por unidade de garrafa produzida, a título de subsidiar os custos de implementação e manutenção do programa de avaliação da conformidade de cachaça.

**9.7.2** A solicitação deve ser declarada pelo solicitante e verificada de acordo com a capacidade de produção do solicitante, pelo OCP.

## **10. Autorização para uso do Selo de Identificação da Conformidade**

**10.1** A autorização para o uso do Selo de Identificação da Conformidade só deve ser concedida mediante assinatura do contrato entre o OCP e o solicitante, e após a consolidação e aprovação das auditorias e ensaios definidos neste Regulamento.

**10.2** A autorização para o uso do Selo de Identificação da Conformidade, bem como sua utilização sobre o produto, não transfere, em nenhum caso, a responsabilidade do licenciado para o MAPA, Inmetro ou OCP.

### **10.3 Concessão da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade**

**10.3.1** A concessão da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade é de responsabilidade do OCP.

**10.3.2** A concessão da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade, além das exigências estabelecidas no critério de acreditação, deve conter os seguintes dados:

- a) razão social e CNPJ e nome fantasia, quando aplicável;
- b) endereço completo;
- c) número da autorização para o uso do Selo de Identificação da Conformidade, data de emissão e validade da autorização;
- d) identificação do produto certificado e da base física produtiva em conformidade com o sistema especificado neste Regulamento;
- e) nome, número do registro e assinatura do OCP; e
- f) identificação do lote e respectivo volume.

### **10.4 Manutenção da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade**

**10.4.1** A manutenção da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade está condicionada à inexistência de não-conformidades durante a avaliação de manutenção.

**10.4.2** O OCP exercerá o controle exclusivo da manutenção da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade, planejando as Auditorias de Manutenção e os ensaios para constatar se as condições técnico-organizacionais que originaram a concessão inicial da autorização estão sendo mantidas.

### **10.5 Suspensão ou cancelamento da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade**

**10.5.1** A suspensão ou cancelamento da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade devem ocorrer quando não forem atendidos quaisquer dos requisitos da avaliação da manutenção.

**10.5.2** No caso de suspensão ou cancelamento do certificado por descumprimento de quaisquer dos requisitos estabelecidos neste Regulamento, fica a autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade sob a mesma condição.

## **11 Responsabilidades e obrigações**

### **11.1 Para o solicitante:**

- a) manter as condições técnico-organizacionais que serviram de base para a obtenção da autorização para uso do Selo de Identificação da Conformidade;
- b) cumprir com todas as condições estabelecidas nas normas legais pertinentes, neste Regulamento e nas disposições contratuais referentes à certificação;

- c) arcar com as responsabilidades técnica, civil e penal em relação ao produto e processo por ele operado, bem como sobre todos os documentos apresentados nas auditorias, não se admitindo transferência desta responsabilidade;
- d) facilitar ao OCP os trabalhos de auditoria, coleta de amostras bem como outras ações previstas neste Regulamento;
- e) comunicar formalmente ao OCP, no mínimo com 30 (trinta) dias antes de sua implementação, qualquer alteração que o produto certificado venha a sofrer em sua documentação, matéria-prima, embalagem, rotulagem, produção ou processo;
- f) comunicar imediatamente ao OCP a interrupção da fabricação, importação ou comercialização do produto;
- g) ter documentado e registrado todas as etapas de produção, inclusive comercialização do produto, por um período não inferior a 2 (dois) anos. No caso do solicitante utilizar cana-de-açúcar e/ou cachaça adquiridas, este deve manter os registros dos seus fornecedores para verificação pelo OCP por igual período;
- h) no caso de suspensão, redução de escopo ou cancelamento da autorização do uso do Selo de Identificação da Conformidade, o solicitante deverá cessar imediatamente o uso do selo e toda e qualquer publicidade que tenha relação com a mesma;
- i) acatar as decisões do OCP pertinentes à certificação, recorrendo, em última instância, ao Inmetro, nos casos de reclamações e apelações;
- j) dispor de um responsável técnico;
- k) caso utilize cachaça e/ou cana-de-açúcar adquiridas ou se enquadrar no subitem 4.5 deste Regulamento, o solicitante deve emitir um Relatório de Avaliação de Fornecedores a cada 12 meses ou sempre que existirem fatos que recomendem a realização antes deste período. O solicitante também deve avaliar o cumprimento dos subitens A.1.2 e/ou A.1.10 deste Regulamento, de forma a assegurar a conformidade destes fornecedores no processo de certificação.

#### **11.2 Para o OCP:**

- a) implementar o Programa de Avaliação da Conformidade para Cachaça, conforme os requisitos estabelecidos neste Regulamento, dirimindo, obrigatoriamente, as dúvidas com o Inmetro, sendo este o responsável pela acreditação do OCP e pelo acompanhamento do Programa de Avaliação da Conformidade;
- b) utilizar o sistema de banco de dados fornecido pelo Inmetro para manter atualizadas as informações acerca do produto certificado, atualizando-o no máximo 48h após qualquer alteração;
- c) notificar imediatamente o Inmetro, no caso de suspensão, extensão, redução ou cancelamento da certificação, por meio de comunicado escrito, bem como alimentar, de forma imediata o sistema de banco de dados fornecido pelo Inmetro;
- d) acatar eventuais penalidades impostas pelo Inmetro;
- e) repassar para o solicitante as exigências estabelecidas pelo Inmetro que os impactem;
- f) ter procedimentos referentes à manutenção, extensão, redução, suspensão ou cancelamento da certificação do solicitante.
- g) ter uma equipe auditora composta por, no mínimo, um auditor-líder com as seguintes características:
  - g.1) conhecimento em segurança alimentar e em processo produtivo de cachaça, comprovado documentalmente com experiência mínima de 1 (um) ano na área;
  - g.2) curso completo de Lead Assessor ABNT NBR ISO 9001:2000 (treinamento de auditores Líderes da Qualidade) com duração mínima de 40 horas. Caso o solicitante não possua certificado de Sistema de Gestão da Qualidade, com base nos requisitos da norma ABNT NBR ISO 9001:2000 emitido no âmbito do SBAC, a equipe auditora da certificação deve possuir, pelo menos, 1 (um) auditor registrado no âmbito do SBAC;

**Nota:** caso o auditor-líder não apresente todas as características descritas nesse subitem também será necessária a participação de um auditor especialista conforme as especificações do subitem 11.2.g.1 deste Regulamento.

- h) 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 do Programa Nacional de Certificação de Cachaça.

## **12 Infrações**

Serão consideradas infrações no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade:

- 12.1** deixar de observar os dispositivos estabelecidos por este Regulamento, no que lhe compete;
- 12.2** ofertar produtos certificados fora dos padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste Regulamento;
- 12.3** usar o Selo de Identificação da Conformidade em produtos não certificados;
- 12.4** não informar, prestar falsa informação ou informação inexata a respeito dos produtos certificados;
- 12.5** impedir o acesso dos auditores aos documentos, registros do sistema ou ao campo para verificação do processo produtivo; e
- 12.6** reincidir nos ilícitos 12.2 e 12.3 deste Regulamento, no período de vigência do contrato com o Organismo, não sendo este superior a 3 (três) anos.

## **13 Penalidades**

O solicitante certificado que deixar de atender aos requisitos deste Regulamento está sujeito às penalidades de suspensão e cancelamento da certificação, definidas de acordo com o esquema de certificação do OCP:

Ao ocorrer infração conforme subítem 12.1, 12.2, 12.3 e 12.4 deste Regulamento:

- advertência, por escrito, com exigência de plano de ação corretiva.

Ao ocorrer infração conforme subitem 12.5 deste Regulamento:

- advertência, por escrito, com exigência de plano de ação corretiva; e
- suspensão da autorização para uso do Selo de Identificação da Conformidade até a implementação da ação corretiva verificada pelo OCP.

Ao ocorrer infração conforme subitem 12.6 deste Regulamento:

- cancelamento da certificação.

## **14 Uso de laboratório de ensaio**

### **14.1 Laboratório Acreditado**

**14.1.1** Os ensaios previstos no subitem A.2.1.3 deste Regulamento devem ser realizados em laboratórios acreditados pelo Inmetro.

**14.1.2** O escopo da acreditação do laboratório deve estar de acordo com a metodologia analítica aprovada pelo MAPA, segundo a Instrução Normativa nº 24 do MAPA, quando existente.

**14.1.3** Os relatórios de ensaios emitidos pelo laboratório deverão conter identificação clara e inequívoca de sua condição de laboratório acreditado.

### **14.2 Inexistência de Laboratório Acreditado**

**14.2.1** No caso de não haver laboratório acreditado pelo Inmetro para os ensaios previstos neste Regulamento, conforme subitem A.2.1.3, o OCP deverá utilizar laboratórios acreditados pelo Inmetro em algum escopo dos ensaios do Programa de Certificação da Cachaça.

**14.2.2** No caso de não haver laboratório acreditado pelo Inmetro em algum dos ensaios do Programa de Certificação da Cachaça, o OCP poderá utilizar os relatórios de laboratório de 3ª (terceira) parte para fins de certificação, desde que o avalie segundo os requisitos da ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005.

**Nota:** os laboratórios terão um prazo de 06 (seis) meses para solicitar a acreditação e 12 (doze) meses para obter a mesma.

**14.2.3** A avaliação realizada pelo OAC no laboratório não acreditado de 3ª (terceira) parte deve ser feita por profissional do OAC que possua as seguintes características:

- a) registro de treinamento mínimo de 16 horas na Norma ABNT ISO /IEC 17025:2005;
- b) comprovação formal de experiência de, pelo menos, 1 (um) ano em conhecimento técnico específico no produto e ensaio a ser realizado;
- c) comprovação formal de experiência de, pelo menos, 1 (um) ano em avaliação de laboratório segundo a Norma ABNT ISO /IEC 17025:2005;

## **15 Recertificação**

A recertificação deve ser feita a cada 3 (três) anos e conduzida contemplando todo o processo, ou seja, avaliação inicial e as avaliações de manutenção.

**ANEXO A****A.1 REQUISITOS MÍNIMOS PARA O PROCESSO DE PRODUÇÃO****A.1.1 Requisitos para a cana-de-açúcar****A.1.1.1 Defensivos agrícolas e fertilizantes**

**A.1.1.1.1** Os defensivos agrícolas e fertilizantes usados na plantação da cana-de-açúcar devem estar aprovada pela legislação vigente no país.

**A.1.1.1.2** O produtor deve ter o controle, devidamente documentado (quantidade, periodicidade e áreas aplicadas), dos defensivos agrícolas e fertilizantes usados. Todo fertilizante e defensivo agrícola utilizado na plantação da cana-de-açúcar não poderá contaminar o meio-ambiente.

**A.1.1.2 Controle de maturação da cana-de-açúcar**

A cana-de-açúcar utilizada deve estar madura e seu controle deve ser evidenciado através de registros. A maturação não pode ser induzida.

**A.1.1.3 Tempo máximo entre colheita e moagem**

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

**A.1.2 Requisitos para cana-de-açúcar adquirida**

O solicitante poderá utilizar cana-de-açúcar adquirida de fornecedores, desde que:

- a) avalie todos os seus fornecedores conforme os requisitos especificados no subitem A.1.1, A.1.3.8, A.3.1, A.3.2 e A.3.3 deste Regulamento;
- b) elabore o Relatório de Avaliação dos Fornecedores conforme o subitem 6.1.1.1.b deste Regulamento.

**A.1.3 Requisitos para a etapa de moagem da cana-de-açúcar****A.1.3.1 Áreas de estocagem da cana-de-açúcar**

As áreas de estocagem da cana-de-açúcar devem ser mantidas limpas e a cana-de-açúcar não pode ser estocada em superfície contaminante.

**A.1.3.2 Local para moagem**

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

**A.1.3.3 Presença de animais**

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

**A.1.3.4 Tração usada nos moinhos**

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

**A.1.3.5 Filtração e decantação**

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.

**A.1.3.6 Limpeza das moendas e linhas**

As moendas, linhas, sistema de filtração e decantação devem ter procedimentos de limpeza documentados que comprovem as boas práticas de fabricação.

**A.1.3.7 Manutenção das moendas**

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.

#### **A.1.3.8 Saúde e Segurança do trabalhador**

**A.1.3.8.1** O solicitante deve fornecer, gratuitamente, EPI adequados ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, obrigar o uso e adotar Equipamento de Proteção Coletiva (EPC), quando aplicável.

**A.1.3.8.2** Só devem ser utilizadas máquinas de cortar, picar, triturar, moer, desfibrar e similares que possuam dispositivos de proteção que impossibilitem contato do operador ou demais pessoas com suas partes móveis, conforme subitem 31.12.11 da NR 31, do MTE.

**A.1.3.8.3** É proibido fumar no ambiente de produção e em demais locais que possam causar riscos. O(s) ambiente(s) permitido(s) e/ou não permitido(s) deve(m) estar devidamente identificado(s).

#### **A.1.3.9 Correção do mosto**

**A.1.3.9.1** Quando aplicável, a adição de fubá de milho, farelo de arroz ou de soja ao mosto deve ser controlada e registrada pelo produtor. Os produtos adicionados devem ter grau alimentício e devem estar limpos e livres de resíduos, inseticidas, ou outros agentes tóxicos.

**A.1.3.9.2** Quando aplicável, a adição de sulfato de amônia, superfosfatos, ácido sulfúrico, antibiótico e antiespumantes de grau alimentício ao mosto deve ser controlada e registrada pelo produtor.

**A.1.3.9.3** É vedada a utilização de uréia.

#### **A.1.4 Requisitos para a sala de fermentação**

##### **A.1.4.1 Área de fermentação**

As áreas destinadas à fermentação devem ser limpas e ventiladas e as dornas devem conter algum tipo de proteção contra contaminação.

##### **A.1.4.2 Piso da área de fermentação**

O piso da área de fermentação não deve propiciar a contaminação microbiológica, para não afetar o processo fermentativo.

##### **A.1.4.3 Iluminação e ventilação**

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

##### **A.1.4.4 Limpeza da área de fermentação**

A área de fermentação deve ser mantida limpa e livre de materiais, equipamentos e produtos estranhos ao processo. O procedimento de limpeza deve estar documentado e comprovado que é feito adequadamente.

#### **A.1.5 Requisitos para as dornas de fermentação**

##### **A.1.5.1 Materiais das dornas**

**A.1.5.1.1** As dornas devem ser construídas de aço carbono ou aço inoxidável.

**A.1.5.1.2** Não podem ser utilizadas dornas construídas em resina, fibras, madeira ou alvenaria.

**Nota:** 1. As dornas construídas em aço carbono podem ser revestidas em pintura epóxi.

2. É possível o uso de dornas de polipropileno, desde que seja apresentado laudo técnico que ateste que o material está de acordo com os itens de migração total para os alimentos enquadrados no tipo V, alimentos alcoólicos com conteúdo em álcool superior a 5% (v/v), da Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3. Para uso de polipropileno pigmentado deve ser apresentado, inclusive, laudo técnico que ateste que o material está de acordo com o item de migração específica de metais para alimentos enquadrados no tipo V, alimentos alcoólicos com conteúdo em álcool superior a 5% (v/v), da Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

#### **A.1.5.2 Espaço entre as dornas**

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

#### **A.1.5.3 Forma das dornas**

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

### **A.1.6 Requisitos para controle do processo de fermentação**

#### **A.1.6.1 Higienização das dornas**

As dornas devem ser mantidas higienizadas para evitar contaminações. O procedimento de higienização deve estar documentado e comprovado que é feito adequadamente.

#### **A.1.6.2. Monitoramento do Processo**

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

#### **A.1.6.3 Transferência e bombeamento do vinho/mosto**

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

### **A.1.7 Requisitos para a etapa de destilação**

#### **A.1.7.1 Ambiente da destilação**

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

#### **A.1.7.2 Aparelho de Destilação**

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

#### **A.1.7.3 Combustível usado em fornalhas e caldeiras**

Não é permitido o uso de lenha de madeira nativa para queima nas fornalhas e caldeiras, exceto quando autorizado pelo IBAMA ou órgão ambiental competente.

**A.1.7.3.1** É permitido o uso de madeira de replantio ou bagaço da cana como combustível em fornalhas e caldeiras.

**A.1.7.3.2** Exceções às regras acima serão aceitas desde que sejam apresentadas a nota fiscal e a devida autorização do seu uso pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) ou órgão ambiental competente.

#### **A.1.7.4 Destinação do vinhoto**

Não é permitido o descarte do vinhoto em cursos de água, rios, açudes, lagoas ou outros locais que possam contaminar o meio ambiente.

**Nota:** o vinhoto pode ser usado como composto orgânico para adubo, fertilizante ou alimentação animal.

**A.1.7.5 Controles de variáveis do processo de destilação**

Devem ser controladas, por meio de instrumentos de medição adequados, a pressão, temperatura e graduação alcoólica, quando aplicável. A não aplicabilidade de alguns destes parâmetros deve ser tecnicamente justificada e documentada.

**A.1.7.6 Água potável**

Toda água utilizada na preparação do mosto e diluições deve atender aos padrões nacionais de potabilidade, conforme estabelecido no capítulo IV do anexo da Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde com suas posteriores revisões. A empresa deve estabelecer uma periodicidade adequada da análise da água e os locais de coleta desta água.

**A.1.7.6.1** Os tanques e reservatórios devem ser mantidos cobertos e limpos.

**A.1.7.6.2** As linhas, mangueiras e outros devem ser mantidos permanentemente limpos.

**A.1.7.7 Controle do teor alcoólico e acidez**

Ao final de cada destilação ou diariamente, no caso da destilação contínua, o produtor deve manter um controle, devidamente registrado, do teor alcoólico e da acidez.

**A.1.8 Requisitos para o armazenamento do produto acabado****A.1.8.1 Recipientes**

**A.1.8.1.1** O produto acabado deve ser estocado em recipientes apropriados de madeira, aço inoxidável ou polipropileno.

**Nota:**

1. É possível o uso de recipientes de polipropileno, desde que seja apresentado laudo técnico que ateste que o material está de acordo com os itens de migração total para os alimentos enquadrados no tipo V, alimentos alcoólicos com conteúdo em álcool superior a 5% (v/v), da Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

2. Para uso de polipropileno pigmentado deve ser apresentado, inclusive, laudo técnico que ateste que o material está de acordo com o item de migração específica de metais para os alimentos enquadrados no tipo V, alimentos alcoólicos com conteúdo em álcool superior a 5% (v/v), da Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**A.1.8.1.2** É proibido o uso de bombonas ou outros recipientes plásticos para estocagem da cachaça.

**A.1.8.2 Áreas de estocagem**

As áreas de estocagem devem atender a legislação vigente específica.

**A.1.9 Requisitos para a etapa de envelhecimento**

Quando aplicável, o envelhecimento deve atender aos subitens 2.2.7, 2.2.9, 2.2.11 e 2.3 da Instrução Normativa nº 13 de 2005 e obedecer ao subitem 4.3 da Instrução Normativa nº 58 de 2007. Ambas Instruções Normativas são de autoria do MAPA.

**A.1.10 Requisitos para cachaça adquirida**

O solicitante poderá utilizar cachaça adquirida de fornecedores, desde que:

- a) avalie todos os fornecedores conforme os requisitos do Anexo A deste Regulamento;
- b) elabore o Relatório de Avaliação dos Fornecedores, conforme o subitem 6.1.1.1.b deste Regulamento.

**A.1.11 Requisitos para o envase**

Os locais de envase de cachaça devem atender aos subitens 4.1.3.8, 5.6, 7.5.2 e 7.5.3 da Instrução Normativa nº 5, do MAPA.

**A.1.12 Embalagem**

**A.1.12.1** As embalagens de acondicionamento da cachaça devem garantir a integridade do produto e atender ao subitem 7.5 da Instrução Normativa nº 5 e ao subitem 4.4 da Instrução Normativa nº 58, ambas Instruções Normativas são de autoria do MAPA.

**A.1.12.2** É proibido o uso de embalagens plásticas.

**A.1.12.3** Para fins da certificação voluntária prevista neste Regulamento, somente serão aceitos produtos engarrafados e o Selo de Identificação da Conformidade deverá ser apostado na garrafa ou impresso no rótulo da cachaça certificada, excluindo-se da certificação a cachaça comercializada a granel.

**A.2 REQUISITOS DO PRODUTO****A.2.1 Controle de produção**

**A.2.1.1** O solicitante deve manter controles, através de ensaios, do(s) produto(s) certificado(s).

**A.2.1.2** A definição do número de ensaios ficará a cargo do solicitante, porém estes devem garantir o atendimento aos requisitos do subitem A.2.1.3 deste Regulamento, bem como, permitir a rastreabilidade do processo produtivo, através de cada lote produzido.

**A.2.1.3 Ensaios a serem realizados:**

<b>Item analisado</b>	<b>Tolerâncias</b>
Grau alcoólico:	38% a 48 % volume a 20° C
<b><i>Cobre Máximo:</i></b>	<b><i>5mg/l de produto</i></b>
Acidez volátil (expresso em ácido acético):	máximo 0,100g/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: Soma dos componentes secundários: anidro)	máximo 0,360g/100 ml (álcool anidro) 0,200 a 0,650g/100 ml (álcool anidro)
Metanol (Álcool metílico):	máximo 20mg/100 ml (álcool anidro)
Carbamato de Etila:	máximo 0,150µg/l
Chumbo (Pb):	máximo 200µg/l
Arsênio (As):	máximo 100µg/l

Acroleína (2-propenal): anidro)	máximo 5mg/100ml (álcool
Álcool sec-butilico (2-butanol): anidro)	máximo 10mg/100ml (álcool
Álcool n-butilico (1-butanol): anidro)	máximo 3mg/100ml (álcool
Sacarose:	máximo 6 g/l

**A.2.1.4** Os ensaios de controle de produção poderão ser realizados em laboratórios do solicitante.

### **A.3 RESPONSABILIDADE SOCIAL**

**A.3.1.** Toda mão-de-obra utilizada pelo solicitante deve estar regularizada com relação à legislação do país.

**A.3.2** Não é permitida a utilização de mão-de-obra infantil ou adolescente em qualquer fase do processo da cadeia produtiva da cachaça, desde o plantio da cana-de-açúcar até a embalagem final do produto acabado.

**A.3.3** Não é permitida a exploração de trabalhador em condição análoga à de escravo, quer submetendo-o a trabalhos forçados ou a jornada exaustiva, quer sujeitando-o a condições degradantes de trabalho.

**A.3.4** A empresa deverá ter, na área industrial, instalações sanitárias em número adequado ao número de funcionários, mantidas limpas e contendo pelo menos: sabonete líquido, toalhas de papel com porta-toalhas e lixeira. Os funcionários devem ser informados da obrigatoriedade de lavar as mãos após o uso do sanitário e treinados na forma correta de fazê-lo.

**A.3.5** O solicitante deverá ter, na área industrial, instalações para alimentação dos seus funcionários, que sejam cobertas e mantidas limpas e contendo pelo menos: mesa, cadeira, local para aquecer o alimento, pia e lixeira.

### **A.4 MEIO AMBIENTE**

**A.4.1** O descarte de qualquer produto, sub-produto (bagaço, vinhoto, vinho, águas residuais, outros) ou embalagem(ns), deve ser controlado e não deve provocar risco de contaminação do meio ambiente.

**A.4.2** O solicitante envolvido no processo produtivo da cachaça deve ter e manter atualizada sua licença ambiental, quando aplicável.

## ANEXO B

### ADESÃO DE PEQUENOS PRODUTORES

**B.1** Será permitida a adesão de pequenos produtores organizados em cooperativas, desde que reconhecidas através de pessoa jurídica, legalmente constituída, conforme legislação vigente.

**B.2** A adesão de pequenos produtores somente se dará através da solicitação da respectiva entidade.

**B.3** As cooperativas que possuírem fornecedores de cana-de-açúcar e/ou cachaça devem ter seus fornecedores avaliados conforme subitens A.1.2 e/ou A.1.10 respectivamente.

**B.4** Para iniciar o processo de avaliação da conformidade a Cooperativa deve:

- a) estar com situação regularizada em relação à legislação nacional;
- b) ter realizado Avaliação Inicial dos Cooperativados, de acordo com os critérios definidos no Anexo A deste Regulamento;
- c) ter emitido o Relatório de Avaliação Inicial dos Cooperativados, contendo, no mínimo, os seguintes registros:
  - . identificação do cooperado e da base física produtiva;
  - . data (s) da avaliação;
  - . responsável do solicitante pela avaliação no cooperado;
  - . registro de verificação dos requisitos do Anexo A deste Regulamento;
  - . registro de não-conformidades, quando existirem;
  - . as conclusões da avaliação;
  - . assinaturas do cooperado e do responsável do solicitante.
- e) dispor de um responsável técnico conforme subitem 4.6 deste Regulamento;
- d) entregar o Relatório de Avaliação Inicial Cooperado(s) ao OCP, para verificação do atendimento aos requisitos do Anexo A deste Regulamento.

**B.5** As cooperativas devem ser avaliadas conforme os subitens B.5.1 a B.5.4 a seguir.

**B.5.1** O OCP deve analisar e aprovar o Relatório de Avaliação Inicial dos Cooperativados, que deve ter sido elaborado pela Cooperativa, conforme subitem B.4.c deste Regulamento.

**B.5.2** A Cooperativa deve realizar a Avaliação de Manutenção em todos os seus cooperativados, anualmente, de acordo com os critérios definidos no Anexo A deste Regulamento para comprovar o cumprimento dos requisitos através de registros.

**B.5.3** Após o término da Avaliação de Manutenção, a Cooperativa deve emitir o Relatório de Avaliação de Manutenção dos Cooperativados contendo, no mínimo, os registros definidos no subitem B.4.c deste Regulamento.

**B.5.4** O OCP deve analisar e aprovar o Relatório de Avaliação de Manutenção dos cooperativados.

**B.5.5** O OCP deve realizar auditoria inicial e de manutenção no processo de produção ou padronização, quando existir, e, obrigatoriamente, no processo de envasamento da marca da Cooperativa que será certificada, conforme os requisitos do Anexo A deste Regulamento.

**B.5.6** A autorização para o uso do Selo de Identificação da Conformidade somente deverá ser concedida para cada marca solicitada pela Cooperativa de Pequenos Produtores. Esta autorização está condicionada às informações descritas no item 10 deste Regulamento.

## **B.6 Tratamento de não-conformidades**

**B.6.1** No caso de dúvida nos registros da avaliação inicial dos cooperativados pela Cooperativa, o OCP, junto com o solicitante, deve realizar uma auditoria para verificação nos cooperativados cujos relatórios não estavam claros, com custo para a Cooperativa. Caso seja identificada alguma não-conformidade nesta auditoria, o OCP deve notificar a Cooperativa por escrito, exigir o plano de ação corretiva da não-conformidade identificada e verificar o cumprimento da correção.

**B.6.2** No caso de dúvida nos registros das avaliações de manutenção em algum cooperativado, o OCP, junto como solicitante, deve realizar uma auditoria para verificação neste cooperativado, com custo para a Cooperativa. Caso seja identificada alguma não-conformidade nesta auditoria, o OCP deve notificar a Cooperativa por escrito, exigir o plano de ação corretiva da não-conformidade identificada e verificar o cumprimento da correção.

ANEXO C

SELO DE IDENTIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE NO ÂMBITO DO SBAC



Selo Compacto