



Portaria n.º 276 de 24 de setembro de 2009

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 dos Requisitos 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 os requisitos ora aprovados foi divulgada pela Portaria Inmetro n.º 161, de 04 de junho de 2009, publicada no Diário Oficial da União – DOU de 08 de junho de 2009, seção 01, página 88.

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 nos requisitos ora aprovados.

Art. 4º Revogar a Portaria Inmetro n.º 126, de 24 de junho de 2005, publicada no Diário Oficial da União – DOU de 28 de junho de 2005, seção 01, página 54.

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

JOÃO ALZIRO HERZ DA JORNADA

REQUISITOS DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE PARA CACHAÇA

1 Objetivo

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

2 Documentos Complementares

ABNT NBR ISO/IEC 17000:2005.	Avaliação da Conformidade – Vocabulário e princípios gerais.
ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005.	Requisitos gerais para a competência de laboratórios de ensaio e calibração.
ABNT NBR ISO 9001:2008.	Sistemas de Gestão da Qualidade – Requisitos.
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 6871, de 4 de junho de 2009.	Regulamenta a Lei nº 8918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
Formulário FOR - DQUAL - 144.	Especificação de Selo de Identificação da Conformidade.
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.
Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.	Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências.
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 Respectivos 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 19, de 15 de dezembro, de 2003, do MAPA.	Aprova as Normas sobre Requisitos, Critérios e Procedimentos para o Registro de Estabelecimentos, Bebidas e Fermentado Acético e Expedição dos Respectivos Certificados.
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.
Instrução Normativa nº 20, de 25 de outubro de 2005.	Trata das normas relativas aos requisitos e procedimentos para registro de estabelecimentos produtores de cachaça, organizados em sociedade cooperativa e os respectivos produtos elaborados.
NIE - DQUAL - 142.	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 179, de 16 de junho de 2009.	Regulamento para o uso das marcas, dos símbolos de acreditação, de reconhecimento da conformidade aos princípios das Boas Práticas de Laboratório – BPL 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.
Resolução n.º 4, de 02 de dezembro de 2002.	Dispõe sobre a aprovação do Termo de

Referência do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade – SBAC e do Regimento Interno do Comitê Brasileiro de Avaliação da Conformidade - CBAC

3 Siglas

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
Conmetro	Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
Dicor	Divisão de Acreditação de Organismos
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
RAC	Requisitos de Avaliação da Conformidade
SBAC	Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade

4 Definições

Para fins deste RAC são adotadas as definições a seguir, complementadas pelas definições contidas nos documentos citados no capítulo 2.

4.1 Cachaça

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume), a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

4.2 Cachaça Adoçada

É a bebida definida no item 4.1 e que contém açúcares em quantidade superior a 6g/l (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

4.3 Cachaça Envelhecida

É a bebida definida no item 4.1 e que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

4.4 Cachaça Premium

É a bebida definida no item 4.1 que contém 100% (cem por cento) de Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano.

4.5 Cachaça Extra Premium

É a bebida definida no item 4.4 envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

4.6 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 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.

4.7 Base física produtiva do solicitante

A base física produtiva do solicitante para fins deste RAC 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, envelhecimento do produto e a área de plantio de cana-de-açúcar, quando existir.

4.8 Cooperativa de produtores

Sociedades de pessoas, com forma e natureza jurídica próprias, de natureza civil, não sujeitas a falência, constituídas para prestar serviços aos associados, conforme Anexo B.

4.9 Responsável Técnico

Profissional formalmente vinculado ao solicitante, com conhecimento em segurança alimentar e processo produtivo de cachaça, comprovado documentalmente, com 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 para o produto objeto deste RAC é o da certificação voluntária, a ser conduzido por Organismo de Certificação de Produto (OCP), devidamente acreditado pelo Inmetro, no escopo deste RAC.

6 Etapas do processo de Avaliação da Conformidade

6.1 Avaliação Inicial

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.1.12 deste RAC, 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.1.12 deste RAC;
 - . 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 4.9 deste RAC;
- d) entregar o Relatório de Avaliação Inicial do(s) Fornecedor(es) ao OCP.

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 produtores, este deve fornecer ao OCP a localização das propriedades de seus fornecedores ou cooperados e o Relatório de Avaliação Inicial, conforme subitem 6.1.1.1.b.

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 RAC e devem obedecer as metodologias da IN nº 24 de 08/09/05 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.

6.1.3.2 Definição do Laboratório

Devem ser observados os requisitos contidos no capítulo 12 deste RAC.

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 RAC.

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 RAC.

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 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 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 de 25% dos Fornecedores, que deve ter sido elaborado pelo solicitante conforme o subitem 6.1.1.1 b deste RAC.

6.1.5 Emissão do Atestado de Conformidade

Diante da inexistência de não-conformidades no Processo de Avaliação Inicial, 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 RAC.

6.2.2 Ensaio de Manutenção

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

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 RAC.

6.2.2.2 Definição do laboratório

Devem ser observados os requisitos contidos no capítulo 12 deste RAC.

6.2.2.3 Definição da amostragem de manutenção

A amostragem de manutenção deve seguir o definido no subitem 6.1.3.3 deste RAC, 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 RAC, 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 RAC.

6.2.3.3 No caso do solicitante ser uma cooperativa de 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 avaliar 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 RAC.

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 em 50% dos fornecedores no segundo ano e em 100% dos fornecedores no terceiro ano, de forma que todos os relatórios dos fornecedores sejam avaliados ao final dos três anos de certificação.

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 RAC, 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, 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 RAC, 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 em algum Relatório de Avaliação Inicial de 25% dos fornecedores, 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 produtores de cachaça e seja identificada alguma não-conformidade, o OCP deve seguir os requisitos do subitem B.5.1 deste RAC.

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 (50% dos fornecedores no segundo ano e 100% no terceiro ano), deve comunicar o fato ao OCP e, em conjunto, exigir o cumprimento da ação corretiva.

6.3.2.3 No caso de dúvida em algum Relatório de Avaliação de Manutenção dos Fornecedores (50% dos fornecedores no segundo ano e 100% no terceiro ano), 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 produtores de cachaça e seja identificada alguma não-conformidade, o OCP deve seguir os requisitos do subitem B.5.2 deste RAC.

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 RAC, o solicitante deverá retirar o lote do produto não-conforme 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.

Nota1: Caso as não-conformidades identificadas estejam de acordo com os índices definidos na Instrução Normativa nº 13, de 29/06/05, do MAPA, o solicitante terá a opção de retirar o Selo de Identificação da Conformidade do lote do produto não-conforme, sem a necessidade de retirar esses produtos do mercado.

Nota2: Para os produtos com o Selo de Identificação da Conformidade impresso no rótulo, o solicitante poderá ocultar o selo.

6.3.4.3 O solicitante deverá comunicar ao OCP, por escrito, o término do processo de retirada do lote do produto não-conforme 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 a venda, ou seja, até o primeiro destinatário da nota fiscal emitida pelo fabricante, de forma a viabilizar, quando necessário, a retirada do lote produto não-conforme 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 o primeiro destinatário da nota fiscal emitida pelo fabricante.

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 devem ser apostos na garrafa ou impressos no rótulo da cachaça certificada, podendo o solicitante optar por um dos tamanhos de selo especificados no Anexo C deste RAC.

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 179, de 16 de junho de 2009, que aprova o Regulamento para o uso das marcas, dos símbolos de Acreditação, de reconhecimento da conformidade aos princípios das Boas Práticas de Laboratório – BPL e, dos Selos de Identificação do Inmetro, da Norma Inmetro NIE-DQUAL-142 e do Manual de Aplicação dos Selos de Identificação da Conformidade. Com exceção da Norma NIE-DQUAL -142, todas as outras publicações estão 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 RAC.

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.

~~9.4.3 O Anexo C deste RAC disponibiliza dois tamanhos de Selos de Identificação da Conformidade, 35mm ou 20 mm, para aposição ou impressão no rótulo conforme opção do solicitante. Estes selos podem ser utilizados em garrafas tamanho normal, tipo miniatura ou de bolso.~~

“9.4.3 O Anexo C deste RAC disponibiliza três tamanhos de Selos de Identificação da Conformidade, 50 mm, 20 mm ou 11mm, para aposição ou impressão no rótulo conforme opção do solicitante. Estes selos podem ser utilizados em garrafas tamanho normal, tipo miniatura ou de bolso.” (NR)

(Redação dada pela Portaria INMETRO - número 230 - de 18/05/2021)

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, cabendo a ele informar ao OCP o tamanho do selo a ser utilizado (20mm ou 35mm) e se o selo será para aposição na garrafa ou impressão no rótulo.

~~9.5.1.1 Para impressão no rótulo, o solicitante deve apresentar ao OCP os registros previstos nos subitens 9.6.3 e 9.6.4 a cada nova solicitação de selo ou nas auditorias de manutenção, o que ocorrer primeiro.~~

“9.5.1.1 Para impressão no rótulo, o solicitante deve apresentar ao OCP os registros previstos nos subitens 9.6.3.1 e 9.6.3.3 a cada nova solicitação de selo ou nas auditorias de manutenção, o que ocorrer primeiro”.
(NR) [Redação dada pela Portaria INMETRO, número 71 de 15/03/2010, seção 01, página 48 a 49](#)

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 RAC.

9.5.4 Outras informações relativas à aquisição de Selos de Identificação da Conformidade estão na Norma NIE-DQUAL-142.

Nota: As solicitações para aquisição do Selo de Identificação da Conformidade devem ser contabilizadas de acordo com o período de certificação (3 anos).

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, ou seja, até o primeiro destinatário da nota fiscal emitida pelo fabricante.

9.6.2 O solicitante que utilizar o Selo de Identificação da Conformidade para aposição na garrafa deve manter registro, em livro próprio ou meio informatizado, do controle seqüencial da numeração dos selos em estoque, apostos nos produtos e das possíveis perdas.

9.6.3 O solicitante que utilizar o Selo de Identificação da Conformidade impresso no rótulo pode estabelecer uma correlação entre os números seqüenciais informados pelo Inmetro e os números de controle utilizados pelo solicitante, desde que mantenha registros sobre a correlação.

9.6.3.1 O solicitante deve manter registro, em livro próprio ou meio informatizado, da correlação entre a numeração seqüencial fornecida pelo Inmetro e a utilizada pelo solicitante, bem como da numeração dos selos em estoque, impressos nos rótulos e das possíveis perdas.

9.6.3.2 O solicitante pode imprimir o número seqüencial do Inmetro ou da correlação, conforme o caso, em

qualquer parte da embalagem, sendo que quando o número não estiver impresso acompanhado do Selo de Identificação da Conformidade, este deverá ser precedido do nome Inmetro.

9.6.3.3 O solicitante deve manter registros mensais das perdas disponíveis para apresentação ao OCP, quando solicitado.

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) conforme o descrito abaixo:

Para solicitação na faixa de até 100 mil selos = R\$0,01 por unidade de selo

Para solicitação na faixa entre 100 mil e um até 10 milhões selos = R\$0,001 por unidade de selo

Para solicitação na faixa acima de 10 milhões selos = R\$0,00005 por unidade de selo

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

Nota: O cálculo dos valores de repasse ao INMETRO será feito de forma acumulativa e gradativa respeitando-se sempre os valores máximos da faixa anterior.

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 RAC.

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 RAC;
- 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 RAC, 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 RAC 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 RAC;
- 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 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 RAC, 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.1.12 deste RAC, 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 RAC, 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 e experiência mínima de 1 (um) ano na área;
 - g.2) curso completo de Lead Assessor ABNT NBR ISO 9001:2008 (treinamento de auditores Líderes da Qualidade) com duração mínima de 40 horas.

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

12.1 Laboratório Acreditado

12.1.1 Os ensaios previstos no subitem A.2.1.3 deste RAC devem ser realizados em laboratórios acreditados pela Cgcre/Inmetro.

12.1.2 O escopo da acreditação do laboratório deve estar de acordo com a metodologia analítica aprovada pelo MAPA, segundo a Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05, do MAPA, quando existente.

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

12.2 Inexistência de Laboratório Acreditado

12.2.1 No caso de não haver laboratório acreditado pelo Inmetro para os ensaios previstos neste RAC, 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.

12.2.2 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.

12.2.3 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;

13 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 aprovados 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.1.1.3 Tempo máximo entre colheita e moagem

O solicitante deve assegurar que o tempo de corte e moagem da cana-de-açúcar deve ser o menor possível, garantindo a qualidade do produto final.

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 RAC;
- b) elabore o Relatório de Avaliação dos Fornecedores conforme o subitem 6.1.1.1.b deste RAC.

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 antiderrapante, 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 Tratamento do caldo

O caldo que sai da moenda deve ser tratado 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 ou ainda ferrugem.

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, aprovado através da Portaria nº 86 de 03/03/05 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, fosfatos, ácido sulfúrico, antibiótico e antiespumantes/dispersante 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 microbológica, 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 resina epoxídica.

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, polipropileno ou aço carbono revestido com resina epoxídica.

A.1.8.1.2 É proibido o uso de bombonas ou outros recipientes plásticos para estocagem da cachaça, com exceção do 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.1.8.2 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 RAC;
- b) elabore o Relatório de Avaliação dos Fornecedores, conforme o subitem 6.1.1.1.b deste RAC.

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 de 31/03/00, do MAPA.

A.1.12 Embalagem

A.1.12.1 As embalagens para acondicionamento da cachaça devem garantir a integridade do produto e atender ao subitem 7.5 da Instrução Normativa nº 5 de 31/03/00 e ao subitem 4.4 da Instrução Normativa nº 58 de 19/12/07, ambas Instruções Normativas são de autoria do MAPA.

A.1.12.2 É proibido o uso de embalagens plásticas, com exceção de Polietileno tereftalato (PET), conforme disposto na Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

Nota: O Programa de Avaliação da Conformidade para Cachaça estuda a viabilidade de estender o Selo de Identificação da Conformidade às cachaças engarrafadas no exterior.

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 RAC, bem como, permitir a rastreabilidade do processo produtivo, através de cada lote produzido.

A.2.1.3 Ensaios a serem realizados:

Item analisado	Tolerâncias
Grau alcoólico:	38% a 48 % volume a 20° C
Cobre Máximo:	5mg/l de produto
Acidez volátil (expresso em ácido acético):	máximo 100mg/100ml (álcool anidro)
Ésteres totais (expresso em acetato de etila):	máximo 200mg/100ml (álcool anidro)
Aldeídos (expresso em aldeído acético):	máximo 30mg/100ml (álcool anidro)
Furfural:	máximo 5mg/100ml (álcool anidro)
Álcoois superiores:	máximo 360mg/100ml (álcool anidro)

Soma dos componentes secundários:	máximo 200 a 650mg/100 ml (álcool anidro)
Metanol (Álcool metílico):	máximo 20mg/100 ml (álcool anidro)
Carbamato de Etila:	máximo 150µg/l
Chumbo (Pb):	máximo 200µg/l
Arsênio (As):	máximo 100µg/l
Acroleína (2-propenal):	máximo 5mg/100ml (álcool anidro)
Álcool sec-butilico (2-butanol):	máximo 10mg/100ml (álcool anidro)
Álcool n-butilico (1-butanol):	máximo 3mg/100ml (álcool anidro)
Açúcares (expressos em sacarose):	máximo 6 g/l
Açúcares (expressos em sacarose) para cachaça adoçada:	maior que 6g/l e inferior a 30g/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**COOPERATIVA DE PRODUTORES**

B.1 Será permitida a adesão de produtores organizados em cooperativas, desde que reconhecidas através de pessoa jurídica, legalmente constituída. As características das cooperativas, classificação, constituição, autorização de funcionamento e demais obrigatoriedades devem atender ao disposto na Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, que define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências.

B.2 As cooperativas que possuem 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.3 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 RAC;
- 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 RAC;
 - . 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 4.9 deste RAC;
- d) entregar o Relatório de Avaliação Inicial Cooperado(s) ao OCP, para verificação do atendimento aos requisitos do Anexo A deste RAC.

B.4 As cooperativas devem ser avaliadas conforme os subitens B.4.1 a B.4.4 a seguir.

B.4.1 O OCP deve analisar e aprovar o Relatório de Avaliação Inicial de 25% dos Cooperativados, que deve ter sido elaborado pela Cooperativa, conforme subitem B.3.c deste RAC.

B.4.2 A Cooperativa deve realizar a Avaliação de Manutenção em todos os seus cooperativados, anualmente, de acordo com os critérios definidos no Anexo A deste RAC para comprovar o cumprimento dos requisitos através de registros.

B.4.3 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.3.c deste RAC.

B.4.4 A cooperativa deve entregar ao OCP o Relatório de Avaliação de Manutenção dos Cooperativados que deve ser avaliado e aprovado pelo Organismo em 50% dos cooperativados no segundo ano e em 100% no terceiro ano, de forma que todos os relatórios sejam avaliados ao final dos três anos de certificação.

B.4.5 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 RAC.

B.4.6 A autorização para o uso do Selo de Identificação da Conformidade somente deverá ser concedida para cada marca solicitada pela Cooperativa de Produtores. Esta autorização está condicionada às informações descritas no capítulo 10 deste RAC.

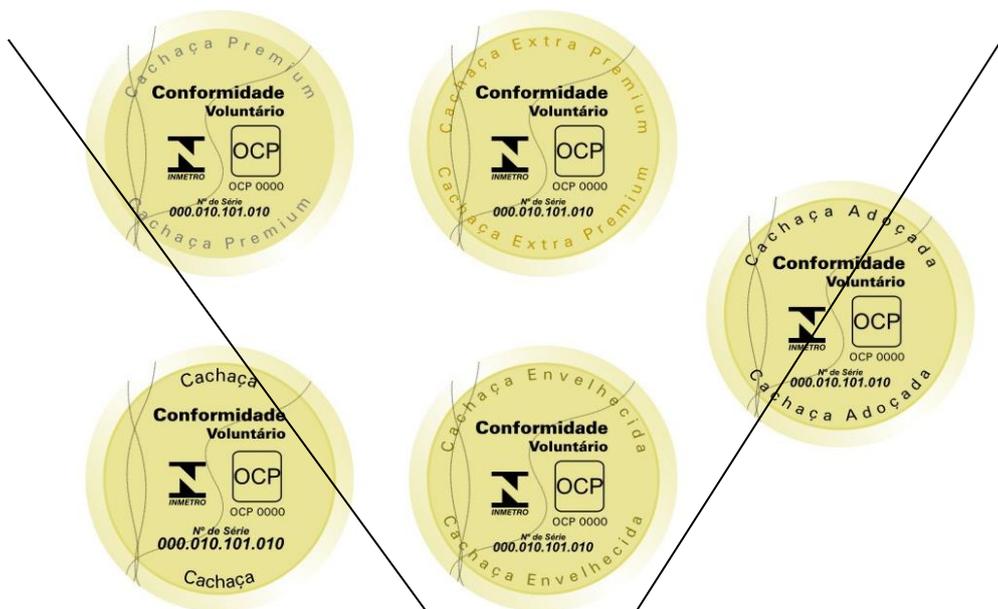
B.5 Tratamento de não-conformidades

B.5.1 No caso de dúvida em algum Relatório de Avaliação Inicial dos 25% dos cooperativados, 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.5.2 No caso de dúvida em algum Relatório de Avaliação de Manutenção dos Cooperativados (50% dos cooperativados no segundo ano e 100% no terceiro ano), o OCP, junto com o 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 G

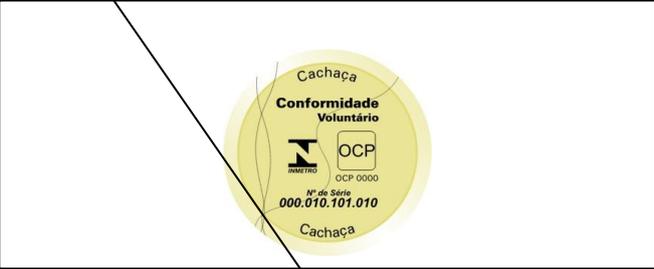
SELO DE IDENTIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE NO ÂMBITO DO SBAC



Tamanho Normal
35 mm Diâmetro

Tamanho Pequeno
20 mm Diâmetro



ESPECIFICAÇÃO DE SELO DE IDENTIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE	
1 - Produto ou Serviço com Conformidade Avaliada:	
2 - Desenho	
	<p>Conteúdo Típico do Desenho (Layout)</p> <p>Mecanismo de AC Objetivo da AC Campo (voluntário / compulsório)</p>
3 - Condições de Aplicação e Uso do Selo	
<p>◆ Superfície que será aplicado:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Plana <input checked="" type="checkbox"/> Curva <input checked="" type="checkbox"/> Lisa <input type="checkbox"/> Rugosa</p>	
<p>◆ Natureza da superfície:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Vidro <input type="checkbox"/> Papel <input type="checkbox"/> Plástico ou material sintético <input type="checkbox"/> Metálica <input type="checkbox"/> Madeira <input type="checkbox"/></p> <p>Borracha</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Outros (especificar): PET</p>	
<p>◆ Condições Ambientais:</p> <p>• Na aplicação: URA Temperatura</p> <p>• Ao Longo da vida útil do produto: URA Temperatura</p> <p>*URA – Umidade relativa do ar</p>	
<p>◆ Tempo esperado de vida útil do selo em anos: 3 anos</p>	
<p>◆ Solicitações demandadas durante o manuseio do produto com o Selo de Identificação da Conformidade: Superfície seco e limpo</p>	
<p>◆ Aplicação:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Manual <input checked="" type="checkbox"/> Mecanizada</p>	
4 - Propriedades esperadas para o selo	

◆ Cor: **Pantone 609 100% e gradiente do Pantone 609 para o Branco**

◆ Força de Adesão / Arrancamento: N

◆ Estabilidade de cor: 26.280 h

◆ **Resistência ao Intemperismo:**

- Atmosfera Úmida: h
- Ultra Violeta: 1000 h
- Solventes: h (especificar)
- Produtos Químicos: h (especificar)

◆ **Resistência ao Cisalhamento:** kg/cm²

5 – Marca Holográfica

De Segurança (desenho exclusivo de segurança)

De Fantasia (finalidade decorativa)

6 – Outras Características do Selo

Faqueamento (Dispositivo de destruição na tentativa de remoção do selo, inviabilizando a reutilização)

Fundo Numismático com Anti-scanner (Dispositivo para evitar cópia por scanner e por impressão)

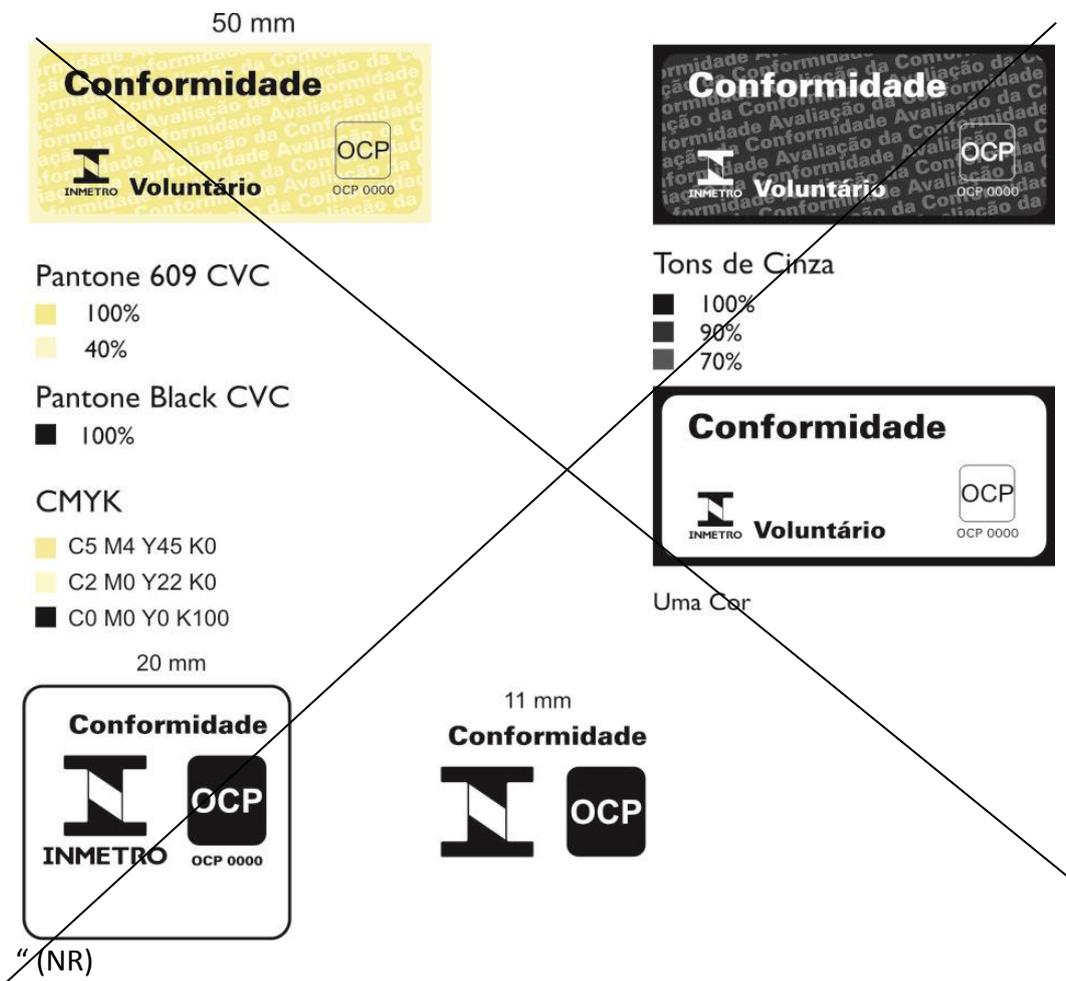
Fundo Degradê (Cores variadas)

Numeração Seqüencial (Numeração do selo para rastreabilidade)

Micro-texto com Falha Técnica (Micro-letras com tamanho não superior a 0.4mm, com falhas propositais mantidas em sigilo)

Aplicação de Dados Variáveis (Dados da empresa, organismos e seqüencial)

~~ANEXO C – IDENTIFICAÇÃO DA CERTIFICAÇÃO NO ÂMBITO DO SBAC A etiqueta estabelecida pelo Inmetro, contendo a identificação da certificação no âmbito do SBAC, deve ser conforme uma das opções da figura a seguir: “ (NR) ANEXO C – IDENTIFICAÇÃO DA CERTIFICAÇÃO NO ÂMBITO DO SBAC~~



~~(Alterado pela Portaria INMETRO número 230 de 18/05/2021)~~

ANEXO C – IDENTIFICAÇÃO DA CERTIFICAÇÃO NO ÂMBITO DO SBAC

A etiqueta estabelecida pelo Inmetro, contendo a identificação da certificação no âmbito do SBAC, deve ser conforme uma das opções da figura a seguir:

50 mm



Pantone 609 CVC

- 100%
- 40%

Pantone Black CVC

- 100%

CMYK

- C5 M0 Y54 K0
- C2 M0 Y22 K0
- C0 M0 Y0 K100



Tons de Cinza

- 100%
- 90%
- 70%



Uma Cor

20 mm



11 mm



Nota: O Nº de Série do Inmetro para o Selo deve ser solicitado pelo fornecedor em <https://www.gov.br/pt-br/orgaos/instituto-nacional-de-metrologia-qualidade-e-tecnologia>. O arquivo para impressão gráfica do Selo deve ser solicitado ao canal selos.dconf@inmetro.gov.br. O Selo poderá ser adquirido pelo fornecedor em qualquer gráfica que atenda as especificações acima.” (NR)

(Alterado pela Portaria Inmetro número 422 - de 07/10/2021)