



# **CACHAÇA E AGUARDENTE DE CANA: ASPECTOS REGULATÓRIOS**

**KAÍQUE LOPES CONDÉ**

**LAVRAS – MG**

**2021**

**KAÍQUE LOPES CONDÉ**

## **CACHAÇA: ASPECTOS REGULATÓRIOS**

Monografia apresentada ao Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras como parte das exigências do curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof. Dra. Elisângela Elena Nunes Carvalho / UFLA

Coorientador: Deyvid Henrique Braga / UFLA

**LAVRAS – MG**

**2021**

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, que me abençoou e guiou durante toda minha jornada trilhada até aqui.

Agradeço imensamente aos meus pais, Adriano e Cristiane, e minha irmã, Adriane, que sempre me deram todo suporte, amor, carinho e compreensão. Ao meu avô, José, e avós, Dalva e Marialva, por serem sempre tão generosos e de enormes corações, sempre comigo em suas orações.

Aos meus tios, tias, madrinhas e padrinhos, por terem sido tão dispostos a nos ajudar a todo instante e aos meus primos e primas, por toda cumplicidade e forte parceria.

À minha professora orientadora deste trabalho, Elisângela, e ao meu coorientador e grande amigo Deyvid, por toda ajuda incondicional.

A todos os meus amigos que tive o prazer de conhecer durante minha trajetória, que estiveram ao meu lado nos momentos felizes e também nos difíceis, e aos meus irmãos de República, que me fizeram sentir em casa, mesmo longe dela.

A todos os professores e técnicos do Departamento de Ciência dos Alimentos/UFLA, por todo o imenso ensinamento, e à UFLA, por disponibilizar toda sua estrutura de ponta para usufruto de toda comunidade acadêmica. Às entidades as quais tive o privilégio de fazer parte e crescer imensamente, pessoal e profissionalmente: CONSEA Jr. e toda sua equipe e Núcleo de Estudos em Laticínios (NEL/UFLA), junto a toda equipe do Laboratório de Laticínios, Professor Luiz Ronaldo, Professora Sandra, Sérgio, Gustavo e dona Creuza.

Às equipes das duas empresas as quais pude desfrutar de um excelente estágio, sendo oportunidades únicas de aprendizado: Laticínios Verde Campo, em especial ao time de Pesquisa e Desenvolvimento e Brasil Foods S/A, em especial ao time de Sistema de Gestão.

À cidade de Lavras, que me acolheu tão bem, se tornando minha segunda casa.

## RESUMO

A produção de cachaças e aguardentes de cana-de-açúcar é vasta e tradicional no Brasil. Todavia, os produtores encontram uma dificuldade considerável no tocante das legislações vigentes relacionadas às bebidas em questão. Tais legislações são um tanto quanto confusas devido à certas duplicidades, e são aplicadas por órgãos governamentais, sendo eles o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e também pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Tendo sido observado tal percalço, o presente manual foi elaborado, visando compartilhar de forma objetiva todas as legislações referentes à produção e comercialização de cachaças e aguardentes de cana, explicando-as de forma a frisar suas importâncias e obrigatoriedades a todos aqueles que tiverem o interesse de se aprofundar no tema. Este manual dispõe, esmiuçadamente, das legislações como um todo, desde as relacionadas aos processos produtivos, rotulagens, ingredientes, até os respectivos registros de produto e estabelecimentos, mostrando a hierarquia destas legislações, sendo ela: a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que trazem as definições e as Instruções Normativas regulamentadoras de padrões de identidade e qualidade, em seguida as Instruções Normativas do Mapa e as Resoluções RDC's da ANVISA, que dispõe desde aditivos, ingredientes, contaminantes, até o processo de rotulagem do produto final envasado. O manual também mostra dados do mercado de cachaças e aguardentes de cana no Brasil, a níveis internos e externos, referentes às exportações, utilizando-se de relevantes fontes para tais informações. Sintetizando, legislações existem para que se garanta a qualidade de tudo aquilo que é produzido no Brasil, além de agirem na defesa do consumidor, e este manual vem para criar uma fácil ponte entre a lei e o produtor.

Palavras-chave: Qualidade. Registro. Legislações. Rotulagem.

## LISTA DE SIGLAS

Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
AFFA	Auditor Fiscal Federal Agropecuário
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CPF	Cadastro de Pessoas Físicas
CONAR	Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas
IN	Instrução Normativa
Inmetro	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PIQ	Padrão de Identidade e Qualidade
RDC	Resolução da Secretaria Colegiada
SFA	Superintendência Federal de Agricultura
SIPEAGRO	Sistema Integrado de Estabelecimentos e Produtos Agropecuários

## SUMÁRIO

1 – INTRODUÇÃO .....	9
2– REFERENCIAL TEÓRICO .....	12
2.1 – Cachaça e aguardente de cana.....	12
2.1.1 – Definição de cachaça .....	13
2.1.2 – Definição de aguardente de cana .....	13
2.1.2 – Diferenças entre cachaça e aguardente de cana .....	14
2.2 – Órgãos Regulamentadores.....	14
2.2.1 – Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (Mapa).....	16
2.2.2 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) .....	18
2.2.3 – INMETRO.....	18
2.3 - Instrumentos regulamentadores.....	19
2.3.1 Lei.....	21
2.3.2 – Decreto .....	21
2.3.3 – Resolução.....	22
2.3.4 – Portaria .....	22
2.3.5 – Instrução Normativa.....	23
3 – METODOLOGIA.....	23
3.1- Coleta e análise dos dados .....	23
3.2 - Elaboração do Manual .....	24
4 – RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	25
4.1 – Denominações.....	25
4.2.1 - Aguardente de Cana .....	25
4.2.2 - Cachaça .....	25
4.3 - Padrões de Identidade e Qualidade .....	26
4.3.1 – Tipos de destilados de cana .....	26

4.3.1.1	- Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar.....	26
4.3.1.2	- Aguardente de Cana Adoçada .....	26
4.3.1.3	- Cachaça Adoçada .....	27
4.3.1.4	- Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar Envelhecido .....	27
4.3.1.5	- Aguardente de Cana Envelhecida .....	27
4.3.1.6	- Cachaça Envelhecida.....	27
4.3.1.7	- Aguardente de Cana Premium .....	27
4.3.1.8	- Cachaça Premium .....	27
4.3.1.9	- Aguardente de Cana Extra Premium.....	28
4.3.10	- Cachaça Extra Premium.....	28
4.4	- Requisitos de Qualidade e Composição Química.....	28
4.4.1	- Coeficiente de Congêneres .....	28
4.4.2	- Ingredientes Básicos .....	30
4.4.3	- Ingredientes Opcionais.....	30
4.5	- Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação .....	30
4.5.1	- Definições e condições de uso .....	31
4.6	- Recipientes.....	32
4.7	- Contaminantes .....	33
4.8	- Conteúdo Líquido .....	34
4.9	- Rotulagem .....	36
4.10	- Registros de produtos e estabelecimentos.....	39
4.10.1	- Registros de produtos.....	40
4.10.2	- Registros de estabelecimentos.....	41
4.11	- Declaração da presença de Glúten .....	45
5	- CONCLUSÃO .....	46
6	- REFERÊNCIAS .....	47





## 1 – INTRODUÇÃO

A cachaça é uma bebida abundantemente produzida e consumida no Brasil, sendo um símbolo nacional, com um consumo *per capita* de 6,9 litros por ano, e com sua cadeia produtiva movimentando cerca de 7,5 bilhões de reais, também ao ano, no Brasil (EXPOCACHAÇA, 2019). Ela movimenta não apenas o mercado econômico do país, por meio de sua produção e comercialização, mas também o mercado turístico, sendo tema de diversos festivais, feiras, exposições e competições, sejam elas em grandes centros ou em pequenos municípios, como cita Rafael Araújo, do Blog da Cachaçaria Nacional (ARAÚJO, 2018). Seu mercado é bastante amplo, e sua rede produtiva é composta por milhares de famílias, sendo, basicamente, liderados pelos seguintes grandes nichos de produtores: os artesanais, fortemente associada à culturas de subsistência e mão-de-obra familiar; os profissionais, com experiência adquirida por sucessão e relação positiva com organizações de apoio à capacidade tecnológica e por fim os empresariais, que dispõem de domínio da tecnologia, iniciativas de marketing e que dominam a exploração de nichos de mercado (GOMES, 2005).

A cachaça, como qualquer outro alimento, deve apresentar cada dia mais altos parâmetros de qualidade, pois o mercado de consumidores atual está extremamente exigente quanto ao produto que está sendo comercializado. Portanto, a cachaça de qualidade é aquela que, além de satisfazer as expectativas do consumidor, não oferece riscos à saúde quando ingerida com moderação, reunindo características químicas e sensoriais favoráveis. É necessário encaixar-se nos parâmetros químicos, para que em seguida sejam julgados os atributos sensoriais ligados ao sabor, cor, aromas, entre outros (MAPA DA CACHAÇA, 2014). Todos os parâmetros desejáveis a uma cachaça de qualidade são fiscalizados, monitorados e, logo, assegurados pelos marcos regulatórios vigentes.

Sabe-se que tais marcos regulatórios da cachaça tem como função a fiscalização de processos produtivos, composição, rotulagem, bem como da venda e distribuição da bebida, atuando de forma ativa para que todos os estabelecimentos operem dentro da legalidade, seguindo as boas práticas de fabricação e inseridos nos padrões exigidos quanto à embalagem e composição.

Entretanto, a legislação brasileira se mostra às vezes confusa pela falta de clareza na regulamentação deste tipo de bebida. Há uma duplicidade no que diz respeito às instituições regulamentadoras, onde as legislações são de encargo de dois principais órgãos: o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Essa duplicidade chega a causar confusão e, segundo Carvalho (2014), a duplicidade de normatização confunde o consumidor, o setor regulamentado e os próprios agentes públicos federais, estaduais e municipais.

Quanto a níveis legais, vale ressaltar que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) dispõe sobre o produto através da Lei nº 8918, de 14 de julho de 1994 (BRASIL, 1994), que é regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a) e instruções normativas. Além disso, há Anvisa, que atua no controle sanitário de produtos e estabelecimentos produtores de alimentos, monitorando, fiscalizando e estabelecendo normas e padrões sobre limites nos alimentos. Há também o Inmetro, que atua fiscalizando os instrumentos de medição e os produtos pré-medidos comercializados em todo território nacional.

Portanto, viu-se a necessidade de elaborar um manual, utilizando das ferramentas corretas de pesquisa e com a intenção de elucidar entendimento das regulamentações tocantes à cachaça, tendo como propósito a criação de um trabalho claro e objetivo, acessível ao produtor de cachaça, tornando-se uma ferramenta fundamental na consulta e interpretação das legislações vigentes relacionadas à produção e comercialização do produto.

Falando de forma mais aprofundada, este manual manual tem por função identificar e mapear as principais legislações vigentes referentes à caça, explicitando seus pontos mais relevantes, detalhar aspectos específicos, bem como o processo de rotulagem do produto, registro e padrões de identidade e qualidade, analisar e descomplexificar documentos relacionados ao controle sanitário e contextualizar o público alvo deste manual sobre os órgãos fiscalizadores e suas respectivas áreas de atuação e importância.

## **2– REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1– Cachaça e aguardente de cana**

A cachaça é figura importante quando se fala em força econômica no mercado nacional. Estima-se que o Brasil possui capacidade instalada de produção de Cachaça de aproximadamente 1,2 bilhão de litros anuais, entretanto, é produzido anualmente menos de 800 milhões de litros (BRASIL, 2005), estando dispostos em 11.024 estabelecimentos produtores no país (IBGE, 2016).

Segundo o Anuário da Cachaça de 2019 (BRASIL, 2019b), elaborado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o total de produtores de Aguardente e Cachaça registrados no Mapa em 2019 foi de 1086 produtores. Sendo 894 produtores de Cachaça, 357 produtores de aguardente de cana e 165 produtores que produzem tanto Cachaça quanto aguardente de cana.

Comparando-se os dados dos Anuários de 2019 e 2020 com o Censo Agropecuário de 2016, estimamos que a informalidade do setor, em número de produtores, possa ter crescido 3 pontos percentuais, subindo de 87,37% para 90,15%. Os principais estados consumidores são: São Paulo, Pernambuco, Rio de Janeiro, Ceará, Bahia e Minas Gerais (IBRAC, 2020)

Em relação às exportações, no ano de 2019, a Cachaça foi exportada para 70 países, por mais de 50 empresas exportadoras, gerando receita de US\$ 14,60 milhões, em torno de 7,33 milhões de litros, tendo como principais países de destino Estados Unidos, Paraguai, Portugal e Itália (IBRAC, 2021).

### **2.1.1 – Definição de cachaça**

A cachaça tem como sua principal definição técnica descrita através do Decreto nº 2009, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009), que regulamenta a Lei nº 8.918, de 1994 (BRASIL, 1994a), que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, em seu artigo 53, e define cachaça como a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito 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 ( $\leq 6\text{g/L}$  de açúcar).

Além disso, há de se destacar um outro decreto do MAPA, o Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001 (BRASIL, 2001), que define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil". Nele, tais termos são descritos como vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiros que indicação geográfica para os efeitos, no comércio internacional, do art. 22 do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio, aprovado, como parte integrante do Acordo de Marraqueche, pelo Decreto Legislativo nº 30, de 15 de dezembro de 1994 (BRASIL, 1994b), e promulgado pelo Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994 (BRASIL, 1994c).

### **2.1.2 – Definição de aguardente de cana**

Ademais, vale também abordar sobre uma bebida bastante semelhante, mas com diferenças em sua definição técnica, que é a aguardente de cana. Esta é definida como a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose, proveniente do art. 52, do Decreto nº 6.871, de 2009) (BRASIL, 2009b).

### 2.1.2 – Diferenças entre cachaça e aguardente de cana

Tendo isso, cachaça e aguardente de cana se entrelaçam em suas definições, porém, existem diferenças entre ambas, que estão dispostas na tabela a seguir (Tabela 1):

Tabela 1 – Diferenças entre cachaça e aguardente

PARÂMETRO	CLASSIFICAÇÃO	
	Aguardente de cana	Cachaça
Graduação alcoólica	38 a 54% em volume	38 a 48% em volume
Ingrediente básico	- destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar - mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar	mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar
Adição de açúcares	≤ 6g/L de açúcar	≤ 6g/L de açúcar

Fonte: Anuário da Cachaça (2019).

Portanto, observa-se como principais diferenças o limite alcoólico máximo, sendo este maior para a aguardente de cana, que pode chegar a 54%, contra 48% da cachaça, além do ingrediente básico nas formulações: na cachaça, é basicamente o mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, enquanto que na aguardente, além do mosto fermentado, pode ser também o destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar. Diferenças que podem ser encaradas como simples, mas que fazem toda a diferença em termos de classificação das bebidas acima.

### 2.2 – Órgãos Regulamentadores

Quando se fala de regulamentação em alimentos e bebidas, sejam eles quais forem, logo se atrela à garantia de sua qualidade. Tal garantia é assegurada através da constante legislação, prescrição e fiscalização dos órgãos responsáveis.

A fim de enriquecer o laço entre qualidade e sua regulamentação, vale citar Ana Paula de Rezende Peretti, que afirmou que o conceito de qualidade em alimentos é construído em função da dinâmica da relação de consumo e envolve o Estado, o setor produtivo e os consumidores (PERETTI, 2010).

Com o intuito de cumprir seu dever, o estado redige leis, decretos e padrões de identidade e qualidade. As leis, são textos mais genéricos, que necessitam de complementações, são os decretos que cumprem esse papel, mostrando o melhor caminho para seguir as leis.

Porém, cada produto tem suas respectivas peculiaridades, logo, são os padrões de identidade e qualidade que particularizam as denominações, as informações que devem constar no rótulo e, principalmente, a composição do produto em questão. Todos esses padrões são garantidos através da fiscalização de três principais órgãos regulamentadores: MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento), Anvisa e Inmetro.

Colocando em moldes mais práticos e resumidos, no âmbito de cachaça e aguardente de cana: o MAPA atua garantindo a padronização das cachaças e aguardentes através de seus Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ), registra e autoriza os estabelecimentos a desempenhar atividades e registra os produtos, cadastrando suas composições, denominações e marcas. A Anvisa regulamenta a cachaça e aguardente de cana, seus insumos, embalagens, aditivos alimentares, contaminantes, com foco na padronização da rotulagem das mesmas. Por fim, o Inmetro atua no controle metrológico legal e instrumentos de medição, regulamentando pesos e medidas para as cachaças e aguardentes de cana.

### **2.2.1 – Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (Mapa)**

O MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento) tem como principal missão promover o desenvolvimento sustentável da agropecuária e a segurança competitiva de seus produtos, e, segundo o que consta no Anuário da Cachaça (BRASIL, 2019b), o MAPA, através da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, da Secretaria de Defesa Agropecuária - CGVB/DIPOV/SDA e dos serviços de fiscalização localizados nas Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas Unidades da Federação – SFAs-UFs, é responsável pela padronização, registro e fiscalização da produção de bebidas no Brasil, conforme competência delegada pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (BRASIL, 1994a).

Tal padronização é executada por meio da definição de padrões oficiais de identidade e qualidade das bebidas produzidas no país. Ela tem como objetivo a delimitação de parâmetros e características objetivas para a definição e denominação das bebidas, protegendo consumidores de práticas abusivas, garantindo a segurança das bebidas e promovendo a regulação do mercado (BRASIL, 2019b).

Nestes padrões estão previstos parâmetros analíticos, como o conteúdo alcoólico ou quantidade de açúcares adicionados, matérias-primas obrigatórias, métodos de produção autorizados, níveis de contaminantes, entre outras disposições fundamentadas nas práticas mundialmente adotadas pelas cadeias produtivas e em estudos científicos.

O registro é uma etapa de licenciamento administrativo que habilita previamente o estabelecimento a desempenhar as suas atividades, sendo verificadas a capacidade técnica, a estrutura, os equipamentos, a capacidade de produção, o processo de elaboração e as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento que se propõe a elaborar bebidas (BRASIL, 2019b).



O registro de produtos visa cadastrar a composição da bebida, sua denominação, marca e demais informações junto na base de dados visando o controle pelo MAPA. Desde 15 de março de 2019, a concessão de registros de produtos foi automatizada, com a emissão do certificado no momento do cadastramento da solicitação, conforme previsto na Instrução Normativa nº 72, de 16 de Novembro de 2018 (BRASIL, 2018).

Após esta automatização, a frequência de registros de produtos cresceu consideravelmente. Em 2018 foram concedidos, aproximadamente, 1,8 registros de cachaça e aguardente por dia e, de março de 2019 em diante, foram concedidos 3,7 registros por dia, praticamente dobrando este valor (BRASIL, 2019b).

Esta automação de registros não apenas desburocratiza a relação com os produtores, o que agiliza a prestação de serviços à sociedade, mas também libera a força de trabalho dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários para tarefas consideradas prioritárias, como as fiscalizações de estabelecimentos e o combate à clandestinidade. Desta forma, a verificação das informações cadastradas e a compatibilidade entre composição, denominação e os padrões vigentes se tornam responsabilidade de quem insere estas informações no sistema de registro, ou seja, o produtor e seu responsável técnico (BRASIL, 2019b).

A fiscalização nos estabelecimentos é desempenhada pelos Auditores Fiscais Federais Agropecuários lotados nos serviços de fiscalização localizados nas SFAs em cada uma das Unidades da Federação, podendo haver parcerias com os órgãos estaduais de defesa agropecuária. As fiscalizações são realizadas levando-se em conta critérios de risco apresentados pelas diversas atividades, os tipos de bebidas produzidas. Durante estas fiscalizações, verifica-se o cumprimento da legislação em vigor, que estabelece os critérios higiênico-sanitários que os estabelecimentos devem cumprir, sendo coletadas amostras de produtos para controle do atendimento aos parâmetros estabelecidos nos padrões de identidade e qualidade (BRASIL, 2019b).

Como observado, o MAPA tem vital importância na regulamentação do produto, mas não é o único grande órgão a atuar neste aspecto. Além do Ministério, outros dois órgãos tem protagonismo e suma importância, somando e formando, assim, um cenário completo no âmbito de regulamentação da cachaça, sendo eles a ANVISA e o Inmetro, como já adiantado no final do tópico 3.2 deste manual.

### **2.2.2 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)**

A ANVISA é uma autarquia federal que foi criada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999a) sob regime especial, vinculada ao ministério da saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional.

Portanto, a Anvisa tem por finalidade promover a saúde da população, por isso sua influência na área de alimentos e bebidas, por meio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária. Os alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários são incumbência da Anvisa (BRASIL, 1999a).

Trazendo para o âmbito objetivado por este manual, no que diz respeito aos insumos, aditivos de tecnologia permitidos, contaminantes e embalagens de cachaça e aguardente de cana, estão definidos em legislações específicas da Anvisa, salvo disposições contrárias estabelecidas em normas e decretos do Mapa.

### **2.2.3 – INMETRO**

O Inmetro, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, é uma autarquia vinculada ao Ministério da Economia, que tem como uma de suas funções elaborar e expedir regulamentos técnicos que disponham sobre o controle metrológico legal, abrangendo instrumentos de medição, funções estas previstas pela Lei nº 9.933, de 20 de dezembro de 1999 (BRASIL, 1999b).

O Inmetro age prevenindo práticas enganosas comerciais, evitando com que os consumidores sejam de alguma forma lesados, e por isso tem sua importância na rotulagem de bebidas, indicando quais são as diretrizes para pesos e medidas.

Além disso, há de se destacar o CONAR (Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária), que tem por função fiscalizar sobre a publicidade enganosa ou abusiva presentes nos rótulos e ações comerciais de empresas produtoras de cachaça e aguardente, garantindo a liberdade de expressão no mercado. O CONAR é uma organização não-governamental criada em 1980 e, desde então, age fiscalizando ações publicitárias e informações falsas contidas na identidade visual de produtos e marcas (CONAR, 2008).

O produtor de cachaça e aguardente de cana deve entender sobre as restrições existentes na informação de seu produto, e que deve sempre prezar pela ética ao informar sobre aquilo que está comercializando. A propaganda deverá ser socialmente responsável, sem se afastar da finalidade de difundir marca e características, vedados, por texto, imagem ou slogan, o apelo de consumo e a oferta exagerada de unidades do produto em peças de comunicação (CONAR, 2008).

Vale enfatizar que não terá crianças e adolescentes como público-alvo. Diante deste princípio, os Anunciantes e suas Agências adotarão cuidados especiais na elaboração de suas estratégias mercadológicas e na estruturação de suas mensagens publicitárias, do mesmo modo que não deverá induzir, de qualquer forma, ao consumo exagerado ou irresponsável (CONAR, 2008).

### **2.3 - Instrumentos regulamentadores**

Para que se garanta a qualidade e padronização dos aspectos relacionados aos alimentos, há de ter aqueles que fiscalizam e o método de fiscalização. Uma vez contextualizado sobre os órgãos regulamentadores, é hora de abordar sobre os instrumentos utilizados por eles para formalizar as regras e normas a serem seguidas pelos produtores de cachaça e aguardente de cana-de-açúcar.

Os órgãos utilizam de ferramentas que validam as informações, publicando e deixando registradas, abertas para consulta de todo e qualquer cidadão que venha a necessitar.

Essas ferramentas, ou instrumentos, variam, de acordo com quem está responsável por publicá-los, podendo ser: lei; decreto; resolução; portaria e instrução normativa.

A fim de ilustrar de forma hierárquica, é fundamental que se aborde a doutrina denominada “pirâmide de Kelsen”. Essa pirâmide foi concebida pelo jurista austríaco Hans Kelsen, visando organizar em forma de pirâmide os instrumentos regulamentadores, começando pelos de maior importância, assim por diante (CUNHA, 2018). A pirâmide de Kelsen está ilustrada a seguir, na Figura 1:

**Figura 1 – Pirâmide de Kelsen, a hierarquia de legislações**



Fonte: Portal Jusbrasil (2017)

Portanto, a nível hierárquico, observamos que, para os instrumentos regulamentadores abordados neste manual, o que tem mais peso são as Leis, seguidas dos Decretos, Resoluções, Portarias e Instruções Normativas.

### **2.3.1 Lei**

É a norma escrita proveniente do poder competente. Ela manda ou proíbe algo de acordo com a justiça e para o bem da sociedade em geral. Sendo um tipo mais simples de ordenamento político, conta com um trâmite de aprovação menos complexo em relação aos demais modelos legais (BRASIL, 2019a).

Seu objetivo é limitar o livre arbítrio das pessoas que convivem em sociedade, pois funciona como um controle externo que rege os comportamentos humanos. Uma vez que alguém considera que não esteja fazendo algo errado, mas que perante a lei não está correto, ela será punida, independentemente de sua opinião (BRASIL, 2019a).

A lei, como um processo legislativo, envolve desde a Constituição Federal, emendas constitucionais, leis complementares, leis ordinárias, leis delegadas, medidas provisórias, decretos legislativos até as resoluções (BRASIL, 2019a).

Contudo, emití-la dependerá de sua identidade de origem, assim, as leis federais vêm da Presidência da República, as estaduais do governo do estado e as municipais de cada cidade (BRASIL,2019a).

### **2.3.2 – Decreto**

No que concerne ao decreto, trata-se de um ato normativo secundário, abaixo da lei, que não pode ir contra a Constituição Federal e tem como fonte principal de inspiração as leis. Ele é um mandado expedido por via judicial por autoridade competente. Mesmo que impacte diretamente sobre aqueles para os quais foi idealizado, não chega a ter natureza jurídica de lei (BRASIL, 2019a).

Pode ser classificado, por isso, como um ato administrativo, sendo que sua emissão depende inteiramente do chefe do Poder Executivo da União, Estado ou Município, sem ter que passar por votação do Poder Legislativo (BRASIL, 2019a).

Dessa forma, eles não podem criar, modificar ou eliminar direitos, porque está abaixo da Constituição e da pirâmide de leis. Sendo assim, não tem força normativa para alterar a lei maior. Entretanto, os decretos ajudam detalhar as leis sem contradizê-las. Já que apenas regulamentam ou executam o que foi ditado (BRASIL, 2019a).

### **2.3.3 – Resolução**

A resolução, por sua vez, é um ato legislativo de efeito interno e conteúdo concreto, que regula matérias privadas da Casa Legislativa. Essas são de caráter político, processual, legislativo ou administrativo. Não está sujeita à promulgação e nem ao controle preventivo da constitucionalidade, com exceção aos casos que aprovem acordos internacionais (BRASIL, 2019a).

### **2.3.4 – Portaria**

Com relação à portaria, sua natureza jurídica é classificada como sendo ato administrativo ordinário, ou seja, ato que tem como finalidade disciplinar o funcionamento da Administração Pública ou a conduta de seus agentes (BRASIL, 2019a).

Sendo assim, as portarias devem ser indicadas pelos chefes dos órgãos públicos, que as direciona aos seus subordinados, determinando a realização de atos especiais ou gerais. Logo, elas auxiliam a necessidade do administrador na execução do texto legal. Já que são criadas para regulamentar a prática de uma lei, da Constituição Federal, decreto, regulamento ou outros atos normativos superiores (BRASIL, 2019a).

### **2.3.5 – Instrução Normativa**

Trata-se de um documento de organização e ordenamento administrativo interno destinado a estabelecer diretrizes, normatizar métodos e procedimentos, bem como regulamentar matéria específica anteriormente disciplinada a fim de orientar os dirigentes e servidores no desempenho de suas atribuições. Pode ser definida também como a fórmula de expedição de normas gerais de orientação interna das repartições, emanadas de seus chefes, a fim de prescreverem o modo pelo qual seus subordinados deverão dar andamento aos seus serviços (BRASIL, 2009a).

## **3 – METODOLOGIA**

A elaboração deste manual é baseada em revisar as legislações vigentes relacionadas a dois tipos específicos de bebidas alcoólicas: a cachaça e a aguardente de cana-de-açúcar.

Portanto, ele consiste em sintetizar tudo que diz respeito à regulamentação de toda a cadeia das bebidas citadas, desde a produção, qualidade, registros de estabelecimentos e produtos, até a parte do produto acabado, com foco em normas sobre rotulagem e pesos e medidas, entregando de forma clara e objetiva as informações necessárias aos produtores de aguardente de cana e cachaça..

### **3.1- Coleta e análise dos dados**

Para que este manual fosse desenvolvido, foi necessário o estudo e a análise das legislações vigentes relacionadas à produção da cachaça e aguardente de cana nos sites do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), do Inmetro e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Toda essa análise gerou a interpretação disposta neste manual, análise esta feita de forma cautelosa, visando fugir de toda e qualquer retundância.

Este estudo se dividiu por etapas, identificando e mapeando inicialmente as legislações vigentes, ou seja, aquelas que não passaram por revogação, inerentes à cachaça e aguardente de cana,

desde seu processo produtivo até sua rotulagem e comercialização.

Por fim, foram analisados os pontos principais das legislações e dos requisitos básicos para o funcionamento de uma indústria produtora de cachaça, levantando todos os dados relevantes, a fim de deixar o manual o mais didático possível.

### **3.2 - Elaboração do Manual**

O manual foi elaborado com característica explicativa, didática, visando o fácil entendimento dos leitores, uma vez que ele estará disponível desde o produtor mais simples até o empreendedor mais perspicaz. Sabe-se que legislações nem sempre são um tema de fácil compreensão, por isso a preocupação de dispor o manual de forma clara, escalpeando as legislações e seus respectivos órgãos regulamentadores, mostrando, assim, quem é responsável por cada etapa envolvida na confecção e rotulagem da cachaça e da aguardente de cana.

Indo mais a fundo, o manual traz informações que abordam, principalmente, as definições técnicas dos produtos, a rotulagem, os padrões de identidade e qualidade (PIQ's), os aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos, limites máximos de contaminantes, além dos aspectos produtivos do produto, padronização e envase da cachaça e aguardente de cana, trazendo de forma enfática os princípios de como deve ser elaborado um manual de boas práticas de fabricação (BPF's) eficiente e fidedigno às instalações e processos produtivos, estando, desta forma, aptos à comercialização.

Vale lembrar que as normas do Conselho de Autorregulamentação Publicitária devem ser levadas em conta, adequando-se à conformidade no que diz respeito à identidade visual e propaganda do produto e marca, principalmente por se tratar de um produto delicado tal qual bebidas de alto teor alcoólico, havendo restrições de público alvo e quantidade de consumo do produto, que se consumido em grande volume, será nocivo à saúde do consumidor.



## **4 – RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Nesse capítulo estão contidas as denominações detalhadas de cada especificidade da cachaça e aguardente de cana, seus tipos, classificações, a composição química e requisitos de qualidade, toda a parte que abrange os aditivos, coadjuvantes de fabricação, outras substâncias e recipientes inerentes, as recomendações relacionadas à higiene, informações sobre rotuagem e a quem pertence as atribuições de fiscalizar cada um desses itens.

### **4.1 – Denominações**

Todas as definições referentes à cachaça, aguardente de cana e seus padrões de identidade e qualidade (PIQ) estão dispostas, basicamente, no Decreto nº 6.871, de 14 de junho de 2009 (BRASIL, 2009b), que informa sobre definição, além da Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005 (BRASIL, 2005), que aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça - decreto de bebidas e o Decreto nº 8.918, de 20 de fevereiro de 2014 (BRASIL, 2014) - decreto de vinhos e derivados da uva e do vinho.

#### **4.2.1 - Aguardente de Cana**

É a bebida com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 54% vol (cinquenta e quatro por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose (BRASIL, 2009).

#### **4.2.2 - 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 (BRASIL, 2009).

### **4.3 - Padrões de Identidade e Qualidade**

Os Padrões de Identidade e Qualidade de cachaça e aguardente de cana estão dispostos no Regulamento Técnico aprovado pela Instrução Normativa do MAPA nº 13, de 29 de junho de 2005 (BRASIL, 2005), tendo por objetivo fixar a identidade e as características de qualidade a que devem obedecer a aguardente de cana e a cachaça (BRASIL, 2005).

#### **4.3.1 – Tipos de destilados de cana**

A diversidade de tais bebidas não se resumem a simplesmente cachaça e aguardente de cana. Existem os destilados da cana, bebidas provenientes das duas principais, descritas nos tópicos 4.2.1 e 4.2.2, que estão no mercado marcando presença. São elas: destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, aguardente de cana adoçada, cachaça adoçada, destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar envelhecido, aguardente de cana envelhecida, cachaça envelhecida, aguardente de cana premium, cachaça premium, aguardente de cana extra premium e cachaça extra premium .

##### **4.3.1.1 - Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar**

É o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, destinado à produção da Aguardente de Cana com graduação alcoólica superior a 54% vol (cinquenta e quatro por cento em volume) e inferior a 70% vol (setenta por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius) (BRASIL, 2005).

##### **4.3.1.2 - Aguardente de Cana Adoçada**

É a bebida definida no item 4.2.1 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 (BRASIL, 2005).

#### **4.3.1.3 - Cachaça Adoçada**

É a bebida definida no item 4.2.2 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 (BRASIL, 2005).

#### **4.3.1.4 - Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar Envelhecido**

É o produto definido no item 4.3.1.1, armazenado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano (BRASIL, 2005).

#### **4.3.1.5 - Aguardente de Cana Envelhecida**

A bebida definida no item 4.2.1 e que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da Aguardente de Cana ou do Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano (BRASIL, 2005).

#### **4.3.1.6 - Cachaça Envelhecida**

É a bebida definida no item 4.2.2 e que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano (BRASIL, 2005).

#### **4.3.1.7 - Aguardente de Cana Premium**

É a bebida definida no item 4.2.1 que contém 100% (cem por cento) de Aguardente de Cana ou Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano (BRASIL, 2005).

#### **4.3.1.8 - Cachaça Premium**

É a bebida definida no item 4.2.2 que contém 100% (cem por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano (BRASIL, 2005).

#### **4.3.1.9 - Aguardente de Cana Extra Premium**

É a bebida definida no item 4.3.1.7 envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos (BRASIL, 2005).

#### **4.3.10 - Cachaça Extra Premium**

É a bebida definida no item 4.3.1.8 envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos (BRASIL, 2005).

### **4.4 – Requisitos de Qualidade e Composição Química**

O processo produtivo da cachaça e da aguardente de cana, como já abordado, pode ser resumido nas seguintes etapas: preparação da matéria prima, extração do caldo, fermentação e destilação. Tais processos são marcados por requisitos de qualidade e composição química, como o coeficiente de congêneres, além dos ingredientes básicos e opcionais para a produção de cachaça e aguardente de cana.

#### **4.4.1 – Coeficiente de Congêneres**

Durante a fermentação alcoólica, ocorre o desdobramento dos açúcares do caldo de cana com a formação de dois produtos principais: álcool etílico e dióxido de carbono. Além desses, há, normalmente, a formação de pequenas quantidades de outros componentes, que recebem a denominação de produtos secundários da fermentação alcoólica, tais como ácidos carboxílicos, ésteres, aldeídos e álcoois superiores (AQUARONE, 1983).

Segundo a Instrução Normativa nº 13, do MAPA, de 29 de junho de 2005 (BRASIL, 2005), o coeficiente de congêneres (componentes secundários ou componentes voláteis "não álcool", ou substâncias voláteis "não-álcool", ou impurezas voláteis "não-álcool") é a somatória de: acidez volátil (expressa em ácido acético), aldeídos (expressos em acetaldeído), ésteres totais (expressos em acetato de etila), álcoois superiores (expressos pela soma do álcoois n-propílico, isobutílico e isoamílicos), furfural, mais hidroximetilfurfural. O coeficiente de congêneres deve situar-se entre 200 a 650 mg por 100mL de álcool anidro (AA) (BRASIL, 2005).

Após esclarecido, o Coeficiente de Congêneres para cachaça e aguardente de cana não poderá ser inferior a 200mg (duzentos miligramas) por 100ml e não poderá ser superior a 650mg (seiscentos e cinquenta miligramas) por 100ml de álcool anidro (BRASIL, 2005). Esta classificação é de suma importância, especialmente para os produtores, uma vez que visam chegar a um produto final que esteja dentro da conformidade pré-estabelecida pela regulamentação. A fim de complementar a informação, a Tabela dispõe os seguintes limites para os produtos secundários da fermentação alcoólica abordados neste item:

Tabela 2 – Limites dos produtos secundários da fermentação alcoólica (mg/100mL de álcool anidro)

COMPONENTE	LIMITES	
	Máximo	Mínimo
Acidez volátil, expressa em ácido acético	150	-
Ésteres totais, expressos em acetato de etila	200	-
Aldeídos totais, em acetaldeído	30	-
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural	5	-
Soma dos álcoois isobutílicos	360	-

Fonte: BRASIL, 2005.

A tabela acima mostra não haver limite mínimo para nenhum dos produtos secundários da fermentação alcoólica, que é um processo intrínseco na formação da cachaça e da aguardente de cana. Entretanto, há de se policiar quanto aos limites superiores, os quais variam entre muito baixos, como o da soma de Furfural e Hidroximetilfurfural (5), e não tão baixos assim, quanto o da soma dos álcoois isobutílicos (360). Vale reforçar que esses valores são dados em miligramas por 100mL de álcool anidro, valores esses previstos pela Instrução Normativa nº 13, do MAPA, de 29 de junho de 2005 (BRASIL, 2005). A Instrução Normativa nº 13 de 29 de junho de 2005 também prevê que deverão ser detectadas as presenças de compostos fenólicos totais nas Aguardentes de Cana e nas Cachaças envelhecidas (BRASIL, 2005).

#### **4.4.2 – Ingredientes Básicos**

Para um melhor entendimento da semelhança entre a cachaça, aguardente de cana e destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, todas essas bebidas possuem o mesmo ingrediente básico, sendo ele o segundo o mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar, apresentando diferença apenas na adição de açúcar na Aguardente de Cana Adoçada e na Cachaça Adoçada (BRASIL, 2005).

#### **4.4.3 - Ingredientes Opcionais**

Além dos ingredientes básicos, também existem aqueles considerados opcionais, adicionados conforme a característica sensorial que o produtor busca obter, respeitando sempre os limites previstos pela Instrução Normativa MAPA nº 13 de 29/06/2005 (BRASIL, 2005). Os dois principais ingredientes opcionais adicionados na cachaça e aguardente de cana-de-açúcar são: água e açúcar/sacaroses.

A água deve obedecer às normas e padrões aprovados em legislação específica para água potável, e utilizada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final (BRASIL, 2005).

Já o açúcar/sacarose pode, por sua vez, ser substituído total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou seus derivados reduzidos ou oxidados, até o máximo de 6g/l (seis gramas por litro) para a Aguardente de Cana e para a Cachaça e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro) na Aguardente de Cana Adoçada e na Cachaça Adoçada, expressos em Sacarose (BRASIL, 2005).

#### **4.5 – Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação**

Este tópico aborda dois temas extremamente úteis, inertes à uma vasta gama de alimentos aos quais conhecemos: aditivos e coadjuvantes. Em diversos momentos, ambos causam dúvidas, tanto em seus conceitos básicos, quanto na restrição e condição de uso. Para bebidas, como cachaça e aguardente de cana, não é diferente, portanto, viu-se fundamental a abordagem sobre o conteúdo.

#### 4.5.1 – Definições e condições de uso

É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final (BRASIL, 2005). Portanto, a adição de aditivos químicos na produção de cachaças e aguardentes de cana não é permitida, com a exceção da utilização do aditivo Caramelo, permitida somente para correção e/ou padronização da cor da Aguardente de Cana e da Cachaça envelhecidas (BRASIL, 2005), previstas nos seguintes itens: 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 4.3.10 deste manual.

A definição técnica dos itens que intitulam o tópico 4.5 é dada através da Portaria nº 540, de 27 de Outubro de 1997 (BRASIL, 1997), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que descreve:

- 1. Aditivo alimentar:** qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se, poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais (BRASIL, 1997).
- 2. Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação:** é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Deverá ser eliminada

do alimento, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados (BRASIL, 1997).

Além disso, é válido reforçar dois aspectos complementares às informações levantadas acima. Tais aspectos são referentes à outras substâncias, como se pode observar abaixo:

1. É vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato, lascas de madeira ou maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da coloração original do produto armazenado ou envelhecido ou do submetido a estes processos (BRASIL, 2005).

#### **4.6 - Recipientes**

Independente do material, forma ou tamanho que for armazenada e comercializada a cachaça e/ou aguardente de cana-de-açúcar, tais recipientes devem seguir algumas normas, previstas pela Instrução Normativa do MAPA, nº 58, de 19 de dezembro de 2007 (BRASIL, 2007), sendo elas:

1. Poderá ser utilizado recipiente que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, sendo vedado o uso de recipientes que tenham sido utilizados para outros fins (BRASIL, 2007).
2. No intervalo de utilização do recipiente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de cachaça ou aguardente de cana, água potável poderá ser utilizada para a sua conservação (BRASIL, 2007).



#### 4.7 – Contaminantes

Tem por definição técnica, segundo a Instrução Normativa do MAPA, nº 58, de 19 de dezembro de 2007 (BRASIL, 2007), de serem qualquer substância indesejável presente no alimento como resultado das operações efetuadas no cultivo de vegetais, na criação de animais, nos tratamentos zoo ou fitossanitários, ou como resultado de contaminação ambiental ou de equipamentos utilizados na elaboração e/ou conservação do alimento (BRASIL, 2007).

Para o tipo de bebida estudada neste manual, o cuidado para contaminantes deve ser tomado tanto no cultivo da cana-de-açúcar (matéria-prima base) quanto na contaminação ambiental e/ou nos equipamentos dispostos nos alambiques para produção e também tonéis, barris e outros recipientes que serão usados no armazenamento das bebidas.

Abaixo, na Tabela 3, estão descritos a classificação dos contaminantes, com seus limites de presença máximos no produto final:

Tabela 3 – Limites de contaminantes em cachaça e aguardente de cana.

<b>CLASSIFICAÇÃO: ORGÂNICOS</b>	
<b>NOMENCLATURA</b>	<b>CONCENTRAÇÃO MÁXIMA PERMITIDA</b>
Álcool metílico	20,0 mg/100 ml (vinte mg por 100ml) de álcool anidro
Carbamato de etila	150µg/l (cento e cinquenta microgramas por litro)
Acroleína (2-propenal)	5mg/100ml (cinco miligramas por 100 ml) de álcool anidro
Álcool sec-butílico (2-butanol)	10mg/100ml (dez miligramas por 100 ml) de álcool anidro
Álcool n-butílico (1-butanol)	3mg/100ml (três miligramas por 100 ml) de álcool anidro

  

<b>CLASSIFICAÇÃO: INORGÂNICOS</b>	
<b>NOMENCLATURA</b>	<b>CONCENTRAÇÃO MÁXIMA PERMITIDA</b>
Cobre (Cu)	5mg/l (cinco miligramas por litro)
Chumbo (Pb)	200µg/l (duzentos microgramas por litro)
Arsênio (As)	100µg/l (cem microgramas por litro)

Fonte: BRASIL, 2005.

#### **4.8 – Conteúdo Líquido**

A informação de conteúdo líquido de cachaça e aguardente de cana é item essencial, além de obrigatório, devendo estar nos padrões exigidos pelo Inmetro - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. O padrão visual contido nos rótulos é primordial para a comunicação entre produtos e consumidores, pois é através dele onde o produtor conversa diretamente com nicho de mercado que irá eventualmente adquirir o produto. Portanto, toda e qualquer informação disposta nele devem ser claras, podendo ser fator decisivo para a escolha adequada de um determinado alimento. Para a cachaça e aguardente de cana-de-açúcar não é diferente: devem estar apresentados no rótulo as informações necessárias, pré-definidas para atendimento do padrão da legislação.

Todas as informações necessárias para um rótulo de cachaça e aguardente de cana estão contidas neste manual, tendo base a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002 (BRASIL, 2002).

A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada. No caso de embalagem transparente, a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto (BRASIL, 2002).

Quando na embalagem precisar constar qualquer indicação adicional relativa à quantidade nominal do produto, esta somente deverá ser efetuada com caracteres de menor ou igual tamanho e destaque que o da indicação quantitativa. (BRASIL, 2002).

Os produtos que se apresentam na forma líquida, no caso das bebidas estudadas por este manual, devem ser comercializados em unidades de volume, expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI). (BRASIL, 2002).

Tais unidades (símbolos) de volume devem estar dentre as seguintes opções: mL ou ml (mililitros), cL ou cl (centilitros), ou cm<sup>3</sup> (centímetros cúbicos), ou L (ℓ) (litros) (BRASIL, 2002).

A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido (em gramas ou mililitros) deverá obedecer ao disposto na Tabela 4, a seguir:

Tabela 4 – Altura mínima dos algarismos de indicação de conteúdo líquido

<b>Conteúdo líquido em gramas ou mililitros</b>	<b>Altura mínima dos algarismos em milímetros (mm)</b>
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

Fonte: INMETRO, 2002

A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido em relação à área da vista principal (centímetros quadrados) do rótulo deverá obedecer ao disposto na Tabela 5, a seguir:

Tabela 5 – Indicação de conteúdo líquido em relação à área da vista principal do rótulo

<b>Dimensão da área da vista principal (cm<sup>2</sup>)</b>	<b>Altura mínima dos algarismos em milímetros (mm)</b>
Menor que 40	2
Maior ou igual a 40 e menor que 170	3
Maior ou igual a 170 e menor que 650	4,5
Maior ou igual a 650 e menor que 2600	6
Maior ou igual a 2600	10

Fonte: INMETRO, 2002

Quando, por motivo de natureza técnica devidamente justificada, a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas vezes superior ao estabelecido nas Tabelas 4 e 5. (BRASIL, 2002).

No caso de utilizar-se indicações precedentes à indicação quantitativa, podem-se usar algumas das seguintes expressões ou palavras para produtos comercializados em unidades legais de volume: “CONTEÚDO”, “Conteúdo” ou “Volume Líquido”. (BRASIL, 2002).

#### **4.9 – Rotulagem**

Seguindo a conexão com o item 4.9, que abordou sobre o tema de conteúdo líquido e as normas vigentes sobre o mesmo, o item 4.10 vem para complementar e inferir sobre a rotulagem em si, trazendo informações de extrema importância e necessidade, pois ilustra o que é regulamentado sobre o canal direto de comunicação entre produtor e consumidor: o rótulo.

As normas citadas são provenientes do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (BRASIL, 1994), que em seu Art. 1º decreta, em todo o território nacional, a obrigatoriedade do registro, da padronização, da classificação, da inspeção e da fiscalização da produção e do comércio de bebidas. Essas informações também estão dispostas na Instrução Normativa do MAPA, nº 13 de 29 de junho de 2005 (BRASIL, 2005)

Para as bebidas Aguardente de Cana Premium, Cachaça Premium, Aguardente de Cana Extra Premium, Cachaça Extra Premium, só poderá constar a idade ou o tempo de envelhecimento da Aguardente de Cana e da Cachaça que forem elaboradas com 100% de Aguardente de Cana ou Cachaça envelhecidas por um período não inferior a 1 (um) ano. (BRASIL, 2005).

Em caso de haver mistura entre as bebidas Aguardente de Cana Premium, Cachaça Premium, Aguardente de Cana Extra Premium, Cachaça Extra Premium, citadas acima, a informação de tempo de envelhecimento deverá ser estabelecida em função da bebida presente com menor tempo de envelhecimento. (BRASIL, 2005).

No caso de misturas de produtos com mais de 3 anos de envelhecimento, as bebidas Aguardente de Cana Extra Premium e Cachaça Extra Premium deverão constar a declaração da idade no rótulo a partir da média ponderada das idades dos produtos da mistura, relativos aos volumes individuais em porcentagem de álcool anidro. Os resultados cujas frações forem superiores a 0,5 (cinco décimos) e os iguais ou inferiores a 0,5 (cinco décimos) serão arredondados para o número inteiro imediatamente superior ou inferior, respectivamente. (BRASIL, 2005).

A fim de enriquecer o rótulo com a informação da origem geográfica da bebida, algo tradicional para essa gama de produto, poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI. (BRASIL, 2005).

Contextualizando sobre o INPI, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), criado em 1970, é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Economia, conforme Decreto nº 9.660, de 1º de janeiro de 2019 (BRASIL, 2019a).

Sua missão é estimular a inovação e a competitividade a serviço do desenvolvimento tecnológico e econômico do Brasil, por meio da proteção eficiente da propriedade industrial. Entre os serviços do INPI, estão os registros de marcas, desenhos industriais, indicações geográficas, programas de computador e topografias de circuitos integrados, as concessões de patentes e as averbações de contratos de franquia e das distintas modalidades de transferência de tecnologia. Na economia do conhecimento, estes direitos se transformam em diferenciais competitivos, estimulando o surgimento constante de novas identidades e soluções técnicas. (BRASIL, 1970).

A inserção das informações de origem geográfica do produto deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida, segundo redação dada ao item pela Instrução Normativa MAPA nº 27, de 15 de maio de 2008 (BRASIL, 2008). (BRASIL, 2005).

O Regulamento Técnico utilizado por base para elaboração deste tópico do manual veda o uso da expressão "Artesanal" como designação, tipificação ou qualificação dos produtos citados no manual, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais. (BRASIL, 2005).

Outro termo comumente visto nos rótulos de cachaça e aguardente é o de "Reserva Especial". Para que a cachaça e/ou aguardente de cana utilizarem este termo, devem possuírem características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada pela requerente. Os laudos técnicos deverão ser emitidos por laboratórios públicos ou privados reconhecidos pelo MAPA. (BRASIL, 2005). Portanto, "Reserva Especial" vai ser o lote de bebidas comprovadamente de maior qualidade, havendo necessidade de testes sensoriais seguindo os protocolos do Ministério, feitos por estabelecimentos reconhecidos pelo Ministério, como citado acima.

O controle dos produtos denominados de "Reserva Especial" deverá ser realizado pelo órgão fiscalizador com base na certificação das características sensoriais diferenciadas, dentre outras, e no volume em estoque, sendo os lotes devidamente identificados por meio de numeração sequencial em cada unidade do lote. (BRASIL, 2005). Ou seja, há um controle e monitoramento de alta criticidade, baseados em padrões técnicos.

Outra informação que deve obrigatoriamente ser declarada no rótulo é a expressão: "Armazenada em..... (nomes das madeiras em que o produto foi armazenado)", para os produtos definidos por Aguardente de Cana e Cachaça (respectivamente colocados nos itens 4.2.1 e 4.2.2 deste manual), que foram armazenados em recipiente de madeira e que não se enquadrarem nos critérios definidos para o envelhecimento, dispostos nos itens 4.3.1.5 e 4.3.1.6 deste manual, sendo vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato natural, lascas de madeira ou maravalhas para correção e/ou modificação da coloração original do produto. A dimensão mínima para a referida expressão será de 2 (dois) milímetros, inscrita de forma visível e legível. (BRASIL, 2005).

Dentre as diversas associações feitas à marca do produto, surgem duas mais: a expressão "prata" e "ouro". Portanto, poderão ser associadas à marca a expressão prata (ou clássica e/ou tradicional) para os produtos definidos nos itens 4.2.1 e 4.2.2 deste manual e que forem ou não armazenados em recipientes de madeira e que não agreguem cor a bebida, e a expressão ouro para os produtos também definidos nos 4.2.1 e 4.2.2 deste manual que foram armazenados em recipientes de madeira e que tiveram alteração substancial da sua coloração. (BRASIL, 2005).

#### **4.10 – Registros de produtos e estabelecimentos**

Para que se possa comercializar a cachaça e a aguardente de cana, há de se ter o registro, o cadastro, no Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Tanto o produto, quanto o estabelecimento no qual é produzido devem estar dentro das normas requeridas. Desta forma, garante-se a qualidade, padronização e a segurança alimentar da bebida, podendo, assim, ser produzida e distribuída no mercado, dentro dos conformes da legislação.

O registro citado se divide em duas etapas: o registro do estabelecimento e o registro do produto. Um registro é complementar ao outro, não bastando ao produtor registrar apenas um deles, e, para efetuar-los, é necessário portar todos documentos tidos como pré-requisitos básicos.

Este manual irá abordar os documentos e descrever o passo-a-passo para garantir um produto registrado e o empreendimento formalizado, apto para produção. As informações legais sobre todo o tema de registros é regulamentada pela Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018 (BRASIL, 2018).

#### **4.10.1 – Registros de produtos**

O registro dos produtos deve ser solicitado através do Sipeagro, que é o Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários.

Sua concessão é automática, e o referido registro de produto deve ser feito para cada marca de cachaça ou por sua respectiva composição, onde a empresa terá que fazer o registro da cachaça envelhecida, da cachaça não envelhecida, da cachaça reserva, etc, ou seja, a empresa terá que fazer tantos registros quantas forem as suas marcas ou composições (SEBRAE, 2013). Vale ressaltar que o próprio sistema irá cancelar o registro de dois produtos que tenham a mesma denominação e composição por se tratar de um mesmo produto (BRASIL, 2018).

O registro de produto tem validade em todo o território nacional. Ademais, deve ser renovado a cada dez anos, por solicitação formalizada do interessado. Se a renovação não for requerida em tempo hábil (até 30 dias antes do vencimento) ocorre cancelamento automático do registro de produto. Uma vez registrado o produto, só poderá ocorrer alteração em sua marca e/ou seus ingredientes mediante prévia aprovação pelo MAPA (SEBRAE, 2013).

Uma das observações válidas consiste em quando não será necessário novo registro, sendo precisamente quando houver utilização de diferentes marcas comerciais e/ou o produto for submetido a tratamentos físicos (separação por membrana, pasteurização e etc.) (BRASIL, 2018).



#### **4.10.2 – Registros de estabelecimentos**

O registro do estabelecimento no MAPA é obrigatório para quem produz bebidas com fins comerciais, sendo previsto pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (BRASIL, 1994a), que é regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009b). Ele é feito de forma gratuita, sendo requeridos alguns documentos, que deverão ser apresentados ao órgão técnico competente da Delegacia Federal de Agricultura. São eles:

1. Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento (BRASIL, 2018);
2. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) (BRASIL, 2018);
3. Contrato Social ou Ato Constitutivo consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos das Leis nº 7.678, de 1988 e nº 8.918, de 1994 (BRASIL, 1994a) (BRASIL, 2018);
4. Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou pela Administração Regional do DF, ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente (BRASIL, 2018);
5. Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico (BRASIL, 2018);
6. Projeto, Memorial descritivo das instalações e equipamentos e Manual de Boas Práticas (BRASIL, 2018);
7. Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade. Este documento poderá ser apresentado por ocasião da vistoria (BRASIL, 2018).

Já para estabelecimentos com inscrição no CNPJ, exclusivamente importadores ou exportadores, os documentos necessários, segundo a Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018 (BRASIL, 2018) são:

1. Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento (BRASIL, 2018);
2. Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) (BRASIL, 2018);
3. Comprovante de Inscrição Estadual, quando aplicável (BRASIL, 2018);
4. Contrato Social consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos das Leis nº 7.678, de 1988 (BRASIL, 1988) e nº 8.918, de 1994 (BRASIL, 1994a), respectivamente.

Quanto à validade do registro do estabelecimento, tem prazo de 10 (dez) anos, A renovação do registro do estabelecimento deverá ser providenciada a cada 10 (dez) anos (BRASIL, 2003b).

Sua renovação deve ser requerida, via SIPEAGRO, entre 180 dias e 120 dias anteriores ao seu vencimento, com procedimento que requer vistoria do estabelecimento, exceto quando tenha sido emitida Lista de Verificação nos 12 meses anteriores (a critério da fiscalização) ou estabelecimento exclusivamente exportador ou importador (BRASIL, 2018).

Entretanto, não somente um estabelecimento pode ter seu registro vencido, havendo também os casos de cancelamento do registro. Para esse caso específico, todos os produtos vinculados àquele estabelecimento terão os registros também cancelados (BRASIL, 2018). A Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018 (BRASIL, 2018) prevê o cancelamento para tão somente os seguintes casos:

1. Mudança de endereço do estabelecimento (BRASIL, 2018);
2. Baixa no registro do contrato social ou ato constitutivo na junta comercial ou cancelamento do CNPJ (BRASIL, 2018);
3. Vencimento do prazo de registro (BRASIL, 2018);
4. Por solicitação da empresa, via Sipeagro (BRASIL, 2018);
5. Alteração do contrato social ou ato constitutivo que provoque a exclusão das atividades previstas no Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 (BRASIL, 2009b) (BRASIL, 2018);
6. Estar em desacordo à legislação em vigor quando solicitada a renovação (BRASIL, 2018);
7. Não atendimento das exigências expedidas na vistoria de renovação (BRASIL, 2018);
8. Por inatividade da empresa, ouvido o seu representante legal (BRASIL, 2018).

Os estabelecimentos de cachaça e aguardente de cana podem receber diferentes classificações quanto à atividade específica que exercem. O Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009b) classifica os estabelecimentos como:

1. Produtor: aquele que transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária em bebidas. Nesse caso, é aquele que produz a cachaça (BRASIL, 2009b);
2. Padronizador: elabora um tipo de bebida padrão utilizando bebidas de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade da bebida (BRASIL, 2009b);
3. Envasilhador ou Engarrafador: é o estabelecimento que envasilha bebida em recipientes destinados ao consumidor final (BRASIL, 2009b);

4. Atacadista: é o estabelecimento que produz, compra de terceiros, devidamente registrados no Mapa, acondiciona e comercializa bebida a granel, não destinada ao consumidor final (BRASIL, 2009b);
5. Exportador: exporta bebidas e matérias-primas para outros países (BRASIL, 2009b);
6. Importador: importa bebidas e matérias-primas de outros países.

#### **4.8.2 – Pré-requisitos para estabelecimento produtor de cachaça e/ou aguardente de cana**

Além de devidamente registrados, seguindo as instruções abordadas no item 4.8.1, um estabelecimento produtor de cachaça e/ou aguardente de cana devem apresentar pontos dentro dos padrões sanitários, evitando que esteja um local propício para toda e qualquer forma de contaminação cruzada.

Portanto, este manual traz os pré-requisitos a serem atendidos, baseando-se, no tópico, na Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000 (BRASIL, 2000).

Quanto à localização, o estabelecimento deve situar-se longe de áreas sujeitas a odores indesejáveis e que não estejam expostas a inundações, com prédio isolado por cercas, muros ou outro recurso similar, devendo ser urbanizado os seus arredores, para se evitar o acúmulo de poeiras ou lamas. As ruas internas devem ter superfície compacta, possibilitando o tráfego de veículos, com meios de escoamento adequado permitam a sua limpeza (BRASIL, 2000).

Quanto à construção, as instalações devem permitir a separação das operações que possam causar contaminação cruzada, seja por meio de divisória ou outras formas eficazes, com portas, janelas ou outras aberturas localizadas na área de manipulação do produto contendo telas de proteção que impeçam a entrada de insetos, roedores e animais domésticos (BRASIL, 2000).

Além disso, deve dispor de instalações sanitárias (banheiros) fora da área de produção/ engarrafamento e de local apropriado para a deposição dos resíduos industriais, preservando o meio ambiente (BRASIL, 2000).

Quanto aos equipamentos e utensílios pertencentes ao estabelecimento, deverão ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas e sejam resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, devendo-se evitar o uso de madeira ou outro material que não permita a adequada limpeza e desinfecção (BRASIL, 2000).

Quanto às condições sanitárias, deve-se garantir a higiene dos colaboradores, sendo importante a realização de treinamentos de Boas Práticas de Fabricação. A empresa deve disponibilizar uniformes apropriados para os colaboradores das áreas de manipulação, além de realizar o controle de pragas e análise da água (físico-química e microbiológica) para verificar a potabilidade (BRASIL, 2000).

Por fim, deve realizar, por meio de laboratório próprio ou de terceiros, o controle de qualidade do produto elaborado, havendo, inclusive, um Responsável Técnico (BRASIL, 2000). A contratação de Responsável Técnico é previsto pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009b).

#### **4.11 – Declaração da presença de Glúten**

Toda a cachaça e aguardente de cana produzida no Brasil deverá conter em seu rótulo as expressões “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, de acordo com a Lei nº 10.674, de 16 de maio de (BRASIL, 2003a). Esta lei se aplica não só à cachaça e aguardente de cana, mas a todos os alimentos.

## **5 – CONCLUSÃO**

Por meio da elaboração deste manual, pode-se inferir que, para todos os âmbitos e etapas da produção de cachaça e aguardente de cana-de-açúcar, existem legislações vigentes, que garantem que o produto final seja fidedigno aos padrões qualitativos seguros de comercialização e consumo. Entretanto, o produtor nem sempre consegue obter o pleno entendimento destas legislações, especialmente pelo linguajar técnico utilizado, gerando a necessidade da elaboração deste trabalho, que disponibiliza de forma mais simples todos os aspectos necessários para a produção e comercialização de cachaça e/ou aguardente de cana.

## 6 – REFERÊNCIAS

AQUARONE, E. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo: ed. Edgard Blücher, v.5, 1983.

ARAUJO, Rafael. **Calendário da Cachaça – Festivais da Cachaça que você não deve perder**. 17 jan. 2018. Disponível em <https://blog.cachacarianacional.com.br/calendario-da-cachaca-festivais-da-cachaca-que-voce-nao-pode-perder/> . Acesso em: 21 jan. 2021.

BRASIL, Ministério da Economia. **Lei nº 5.648, de 11 de dezembro de 1970**. Cria o Instituto Nacional da Propriedade Industrial e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 dez. 1970.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988**. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 08 nov. 1988.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994**. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 14 de jul. 1994a.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Decreto nº 30, de 15 de dezembro de 1994**. Aprova a Ata Final da Rodada Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT, as listas de concessões do Brasil na área tarifária e no setor de serviços. Diário Oficial da União, Poder Legislativo, Brasília, DF, 15 dez. 1994b.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994.** Promulga a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguaí de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT. Diário Oficial da União, Poder Legislativo, Brasília, DF, 15 dez. 1994c.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – definições, classificação e emprego. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 27 out. 1997.

BRASIL. Ministério da casa civil. **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999.** Define do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 jan. 1999a.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 9.933, de 20 de dezembro de 1999.** Dispõe sobre as competências do Conmetro e do Inmetro, institui a Taxa de Serviços Metrológicos, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 de dez. 1999b.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.** Aprova o Regulamento Técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido aos estabelecimentos que especifica. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 31 mar. 2000.

BRASIL, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. **Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002.** Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, em anexo, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 ago. 2002.



BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.** Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 maio 2003a.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.** Aprova as normas sobre requisitos, critérios e procedimentos para o registro de estabelecimento, bebida e fermentado acético e expedição dos respectivos certificados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 dez. 2003b.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005.** Aprova o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para aguardente de cana e para cachaça. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF 29 jun. 2005.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 58, de 19 de dezembro de 2007.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 set. 2007.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 27, de 15 de maio de 2008.** Altera a Instrução Normativa MAPA nº 13, de 29 de junho de 2005. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 maio 2008.

BRASIL. Tribunal Superior Eleitoral. **Manual de padronização de atos oficiais administrativos do Tribunal Superior Eleitoral**. 2. ed. mar. 2009a.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009**. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 04 jun. 2009b.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014**. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 fev. 2014.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018**. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos e de produtos classificados como bebidas e fermentados acéticos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 nov. 2018

BRASIL, Ministério da Economia. **Decreto nº 9.660, de 1º de janeiro de 2019**. Dispõe sobre a vinculação das entidades da administração pública federal indireta. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 1 de jan. 2019a.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Anuário da Cachaça – Dados de registro de cachaças e aguardentes**. 2019b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-cachaca.pdf>. Acesso em: 21 jan. 2021.

BRASIL, Ministério da Economia. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)**. Brasília, DF, 15 out. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/orgaos/instituto-nacional-da-propriedade-industrial> . Acesso em: 08 mar. 2021.

CONAR - Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária. **Código e Anexos: Categorias especiais de anúncio – Bebidas Alcoólicas de 12 de fevereiro de 2008**. Disponível em: <http://www.conar.org.br/codigo/codigo.php>. Acesso em: 07/03/2021.

CUNHA, D. - **A Pirâmide de Kelsen: Hierarquia das normas**. 2018. Disponível em: <https://douglascr.jusbrasil.com.br/artigos/616260325/a-piramide-de-kelsen-hierarquia-das-normas> . Acesso em: 19/03/2021.

Expocachaça. **Números da cachaça**. 2019. Disponível em <https://www.expocachaca.com.br/numeros-da-cachaca/> . Acesso em: 21 jan. 2021

GOMES, W. O. **Perfil da cachaça**. 2005. Disponível em [https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/ESTUDO\\_SEBRA\\_E\\_cachaca\\_000fjd7aiji02wyiv809qkz514kr8pf2.pdf](https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/ESTUDO_SEBRA_E_cachaca_000fjd7aiji02wyiv809qkz514kr8pf2.pdf) . Acesso em: 21 jan. 2021.

IBRAC – Instituto Brasileiro da Cachaça. **Mercado Interno**. 2020. Disponível em: <https://ibrac.net/servicos/mercado-interno#:~:text=Segundo%20o%20%C3%BAltimo%20censo%20do,11.024%20estabelecimentos%20produtores%20no%20Pa%C3%ADs.&text=Comparando%20se%20os%20dados%20dos,%25%20para%2090%2C15%25> . Acesso em: 10 jan. 2021.

IBRAC – Instituto Brasileiro da Cachaça. **Mercado Externo**: janeiro de 2021. Disponível em <https://ibrac.net/servicos/mercado-externo> . Acesso em: 21 jan. 2021.

Mapa da cachaça. **Boas práticas para a produção da cachaça de qualidade.** 12 fev. 2014.

<Disponível em : <https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/boas-praticas-para-producao-de-uma-cachaca-de-qualidade>> . Acesso em: 21 jan. 2021.

PERETTI, A. P. **Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil.** 2010. Disponível em [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-530X2010000100004](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-530X2010000100004) . Acesso em: 21 jan. 2021.

PINHEIRO, P.C.; LEAL, M.C.; ARAÚJO, D.A. **Origem, produção e composição química da cachaça.** São Paulo, n.18, p.3 -8, 2003a.

SAKAI, R.H. **Cana-de-açúcar-Cachaça.** Agência de Informação Embrapa, 2005-2007.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresa. **Cachaça: Como legalizar seu empreendimento.** Brasília, DF, 2013. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/6ff895fb80dfee07e7a30ceb66ebc4d3/\\$File/4524.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/6ff895fb80dfee07e7a30ceb66ebc4d3/$File/4524.pdf) . Acesso em: 01 mar. 2021.

SORATTO, A. N. **A certificação agregando valor à cachaça do Brasil, Revista Ciências Tecnologia em Alimentos.** Campinas, vol. 27, nº 4, p. 681-687, 2007.

Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/cta/v27n4/02.pdf> . Acesso em: 08 mar. 2021.