

COMO LEGALIZAR SUA  
**PRODUÇÃO  
DE CACHAÇA**

**SEBRAE**



# FICHA TÉCNICA

© 2020. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais – SEBRAE/MG

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

É permitida a reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio, desde que divulgadas as fontes.

INFORMAÇÕES E CONTATOS

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais – SEBRAE/MG

Unidade de Indústria, Comércio e Serviços

Av. Barão Homem de Melo, 329, Nova Granada – CEP 30.341-285 – Belo Horizonte - MG.

Telefone: 0800 570 0800 Site: [www.sebrae.com.br/minasgerais](http://www.sebrae.com.br/minasgerais)

**SEBRAE/MG**

**Presidente do Conselho Deliberativo** | ROBERTO SIMÕES

**Diretor Superintendente** | AFONSO MARIA ROCHA

**Diretor Técnico** | JOÃO CRUZ REIS FILHO

**Diretor de Operações** | MARDEN MÁRCIO MAGALHÃES

**Unidade de Indústria, Comércio e Serviços**

**Gerente** | MÁRCIA VALÉRIA COTA MACHADO

**Equipe Técnica** | DIOGO ALBERTO DE OLIVEIRA REIS

**ABRTB – Associação Brasileira dos Responsáveis Técnicos de Destilarias, Alambiques e Engarrafadoras de Bebidas**

**Presidente** | PAULO RICARDO RAMOS DA COSTA

**Equipe Técnica** | ANA MARTA GUIMARÃES SÁTYRO

**ANPAQ – Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique**

**Presidente** | JOSÉ OTÁVIO CARVALHO LOPES

**Equipe Técnica** | MARCO ANTÔNIO DE MAGALHÃES

**FAEMG – Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais**

**Presidente** | ROBERTO SIMÕES

**Equipe Técnica** | MARIANA RAMOS e ANA CAROLINA GOMES

**IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária**

**Secretária de Estado** | ANA MARIA SOARES VALENTINI

**Equipe Técnica** | LUCAS SILVA FERREIRA GUIMARÃES e ANELISE LAPERTOSA DRUMMOND

**MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

**Ministra** | TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

**Equipe Técnica** | EDUARDO GABRIG MACHADO, HÉLIA ALVES DE MENDONÇA e ANDRÉIA DE OLIVEIRA GERK

**SENAI CIT – Centro de Inovação e Tecnologia**

**Diretor** | CHRISTIANO PAULO DE MATTOS LEAL

**Equipe Técnica** | MORGANA ZIMMERMANN e ERIKA LOPES DUARTE

**SINDBEBIDAS – Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais**

**Presidente** | MÁRIO MORAIS MARQUES

**Equipe Técnica** | TATIANA SANTOS

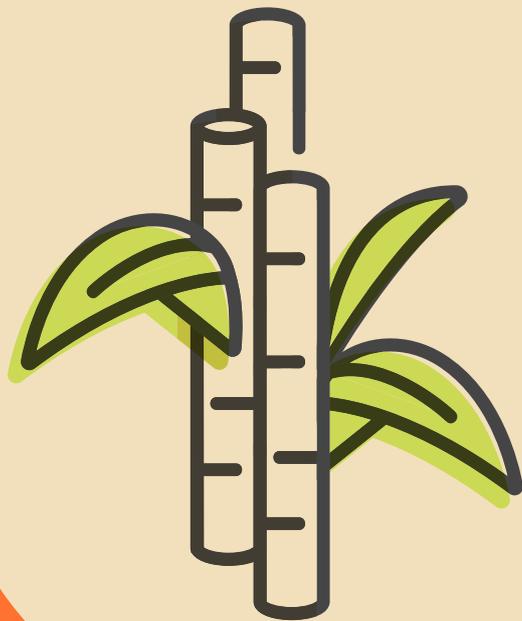
**Redação** | ANGÉLICA FRANÇA

**Projeto gráfico, Editoração e Revisão** | POPCORN COMUNICAÇÃO

C735 Como legalizar sua produção de cachaça. Belo Horizonte: Sebrae Minas, 2020. 64p.

1. Cachaça 2. Produção. I. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais. II. Título.

CDU: 663.543



# — APRESENTAÇÃO

Ao pensar em montar um negócio e abrir uma empresa, além de possuir técnica e capital, o empreendedor precisa seguir uma série de exigências legais que garantam o pleno funcionamento do seu empreendimento.

Embora o processo de regularização de uma empresa possa parecer burocrático e demande algum esforço, é importante não deixar de fazê-lo. Afinal, um alambique que opera na informalidade corre o risco iminente de fechar suas portas caso haja uma fiscalização. Dessa forma, não é uma boa ideia arriscar exercer a atividade sem prestar a devida atenção à formalização. Além dos inconvenientes jurídicos, o estabelecimento sofre com a limitação do seu crescimento e, por vezes, com danos irreversíveis à sua imagem.

A formalização e o registro de uma empresa representam um passo importante no desenvolvimento das atividades econômicas, pois geram ganhos e oportunidades para o negócio. Estando em dia com as obrigações com o governo, o empreendimento tem mais chances de fechar parcerias, acessar mercados e linhas de crédito e até mesmo exportar.

Esta cartilha apresenta informações técnicas relevantes e essenciais para a abertura de um negócio no segmento de cachaça, abrangendo os seguintes aspectos:

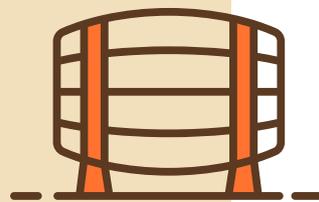
- Estabelecimento e estrutura de um alambique;
- Produto e rotulagem;
- Meio ambiente;
- Publicidade de bebidas alcóolicas;
- Produção orgânica.

O objetivo é fornecer uma orientação clara e objetiva para futuros empreendedores desse segmento e, ao mesmo tempo, motivar uma comparação entre o status atual e o desejável para quem já atua no ramo. Ademais, faz parte do escopo desta cartilha apresentar os principais registros, alvarás e licenças, expondo também a importância e as consequências legais do não cumprimento de cada um deles.

# SUMÁRIO

1. POR QUE LEGALIZAR A PRODUÇÃO DE CACHAÇA?	8
1.1 PARA QUEM ESTÁ INICIANDO UM NOVO NEGÓCIO	9
2. PASSO A PASSO DA FORMALIZAÇÃO	11
2.1 REGISTRO DA MARCA DA CACHAÇA	11
2.2 REGISTRO DA EMPRESA – REDESIM	12
2.2.1 COMO FUNCIONA A REDESIM?	12
2.2.2 REALIZAR CONSULTA PRÉVIA DE VIABILIDADE	12
2.2.3 EFETUAR COLETA DE DADOS, REGISTRO E INSCRIÇÕES	13
2.2.4 OBTER LICENÇAS	13
3. REGISTRO NO MAPA	14
4. REGISTRO DO ESTABELECIMENTO DE BEBIDAS	14
4.1 CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS QUANTO À ATIVIDADE	15
4.2 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA O REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	17
4.3 REQUISITOS MÍNIMOS PARA ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS	19
4.3.1 LOCALIZAÇÃO	19
4.3.2 CONSTRUÇÃO	19
4.3.3 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	20
4.3.4 CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS	20
4.3.5 CONTROLE DE QUALIDADE	20
4.3.6 RESPONSABILIDADE TÉCNICA	20
4.3.7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS MÍNIMOS	20
4.4 OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO DE BEBIDAS REGISTRADO	24
4.5 ALTERAÇÕES DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO	25
5. CARACTERIZAÇÃO E REGISTRO DO PRODUTO	26
5.1 DENOMINAÇÕES	26
5.2 PROCESSO DE REGISTRO	27
5.3 ORIENTAÇÕES GERAIS	28
5.4 ALTERAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO	29
5.5 CARACTERÍSTICAS – PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)	30
5.5.1 INGREDIENTES BÁSICOS	31
5.5.2 INGREDIENTES OPCIONAIS	31
5.5.3 CACHAÇA COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	32

<b>6. ROTULAGEM</b>	<b>32</b>
6.1 REGISTRO MAPA	33
6.2 DENOMINAÇÕES DO PRODUTO	33
6.3 INGREDIENTES	34
6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO	34
6.5 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE OU PARTIDA	36
6.6 PRAZO DE VALIDADE	36
6.7 FRASES DE ADVERTÊNCIA	36
6.8 DEMAIS ITENS OBRIGATÓRIOS	37
<b>7. MEIO AMBIENTE: OBRIGAÇÕES E BOAS PRÁTICAS</b>	<b>42</b>
7.1 LICENCIAMENTO AMBIENTAL OU DISPENSA	42
7.2 USO DA ÁGUA	43
7.3 PROTEÇÃO DA VEGETAÇÃO NATIVA	43
7.4 BOAS PRÁTICAS	44
7.4.1 DESTINAÇÃO DO VINHOTO	45
7.4.2 EFLUENTES LÍQUIDOS	45
7.4.3 RESÍDUOS SÓLIDOS	46
7.4.4 TRANSPORTE DE RESÍDUOS	48
7.4.5 EMISSÕES ATMOSFÉRICAS	49
<b>8. PUBLICIDADE DE BEBIDAS ALCÓOLICAS</b>	<b>49</b>
8.1 PRINCÍPIO DA PROTEÇÃO A CRIANÇAS E ADOLESCENTES	50
8.2 PRINCÍPIO DO CONSUMO COM RESPONSABILIDADE SOCIAL	51
8.3 VEICULAÇÃO	52
8.3.1 HORÁRIOS DE VEICULAÇÃO	52
8.3.2 CLÁUSULA DE ADVERTÊNCIA	52
8.4 MÍDIA EXTERNA E CONGÊNERES	54
8.5 EXCEÇÕES PARA INSERÇÃO DE “CLÁUSULA DE ADVERTÊNCIA”	54
8.6 COMÉRCIO	55
8.7 PONTO DE VENDA	55
<b>9. AGRICULTURA ORGÂNICA</b>	<b>55</b>
9.1 A ORGANIZAÇÃO PRODUTIVA DA AGRICULTURA ORGÂNICA	56
9.2 PRÁTICAS CULTURAIS E DE PRODUÇÃO ORGÂNICA	59
9.3 PROCESSAMENTO DA CACHAÇA ORGÂNICA	62



# 1 - POR QUE LEGALIZAR A PRODUÇÃO DE CACHAÇA?

Reconhecida como a segunda bebida mais consumida no Brasil, perdendo apenas para a cerveja, a cachaça se tornou uma aposta no setor de destilados. A produção da bebida tem se mostrado um investimento com grande potencial de crescimento. O que antes podia ser produzido de maneira familiar, para consumo próprio, hoje surge como uma atividade que pode alcançar maiores voos.

Assim, a atividade deve ser enquadrada nas exigências das legislações e dos órgãos fiscalizadores. Caso contrário, o produtor estará em situação irregular, atuando na informalidade e sujeito a penalidades. Há inúmeros casos de cachaças de qualidade que não se transformam em negócios de sucesso justamente por seus produtores desconhecerem essas informações e as etapas da legalização, que são indispensáveis para a expansão do produto, tanto no mercado interno como no externo.

## AS EXIGÊNCIAS DO MERCADO

Num mundo cada vez mais competitivo, a qualidade da cachaça é requisito fundamental para sua aceitação no mercado, seja no interno ou no internacional. Mas apenas qualidade não basta. É preciso que o negócio esteja registrado e legalizado.

Os consumidores não valorizam marcas “clandestinas”, portanto quem trabalha formalmente está à frente da concorrência.

Para aproveitar as oportunidades de mercado, é essencial atender às normas estabelecidas pela legislação tributária, higiênico-sanitária, de produção e ambiental.

**Dica: procure o Sebrae mais próximo de sua cidade para elaboração do Plano de Negócios.**

## 1.1 PARA QUEM ESTÁ INICIANDO UM NOVO NEGÓCIO

Assim como o início de todo empreendimento, a produção e a comercialização de cachaça requerem um planejamento. O planejamento inclui a elaboração de um Plano de Negócios e, posteriormente, de um Projeto Técnico. Embora não seja um documento obrigatório para a legalização de uma empresa, o Plano de Negócios é de extrema importância para nortear a instalação e o sucesso do empreendimento, pois lista todos os fatores que podem afetar o novo negócio. Ele ajuda o empresário a conhecer as variáveis que podem dificultar ou impulsionar o investimento. Portanto, começar um negócio sem ele é como dar um tiro no escuro ou apostar na sorte.



**Planejar bem o novo  
negócio poupa tempo,  
trabalho e dinheiro!**

### **E O PROJETO TÉCNICO?**

O Projeto Técnico é o documento mais importante na instalação de uma fábrica de cachaça, sendo um item obrigatório para a legalização do empreendimento. Ele deve ser elaborado com base nas exigências relativas a cada tema e na legislação que envolve a atividade. É importante ressaltar que a produção de cachaça é regulamentada por várias leis e instruções normativas que devem ser cumpridas ao longo do processo de abertura ou legalização da empresa.

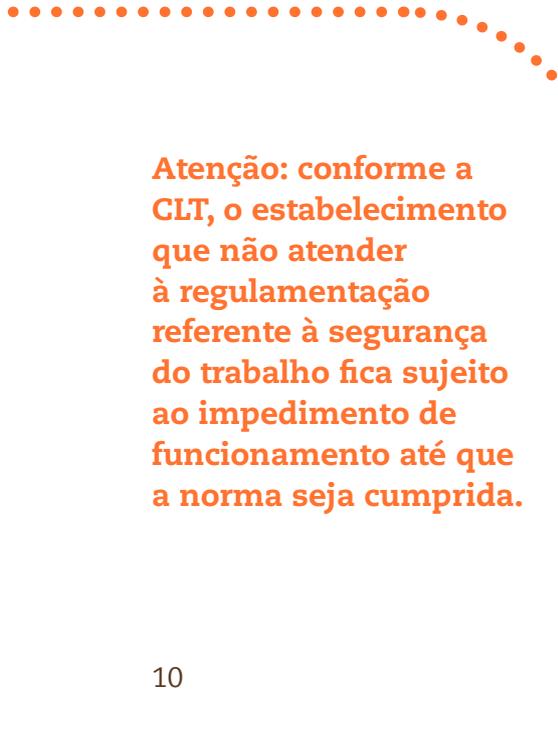
O Projeto é necessário tanto para a criação de um novo negócio quanto para a adequação de uma unidade em produção. Em ambos os casos, é vital que o produtor escolha um bom **Responsável Técnico** para auxiliá-lo. Nas unidades em funcionamento, é este profissional que fará a avaliação da estrutura de produção e listará as adequações necessárias.

## O PAPEL DO RESPONSÁVEL TÉCNICO (RT) NA PRODUÇÃO DA CACHAÇA

A principal função do Responsável Técnico (RT) é garantir a qualidade e a segurança da bebida, bem como do serviço por ele prestado ao produtor e à sociedade. Por isso, o RT responde civil e penalmente por eventuais danos que venha a causar em decorrência de sua conduta profissional, uma vez caracterizada sua culpa, seja por negligência, imprudência, imperícia ou omissão. Ele responde, por exemplo, se uma bebida estiver fora do padrão, com contaminantes excedentes.

É de competência do Responsável Técnico: auxiliar o produtor na garantia das adequações das instalações e dos equipamentos; implantar e conduzir programas de controle de qualidade, rastreabilidade e melhorias no processo para cumprir a legislação; otimizar e diminuir custos; garantir qualidade físico, química e sensorial; implantar programa de boas práticas de fabricação, dentre outras tantas atribuições.

Diante do mercado extremamente competitivo e do aumento crescente de novas indústrias de bebidas alcoólicas, o papel do RT torna-se mais complexo. Seu maior desafio, atualmente, é auxiliar o produtor a aumentar o seu faturamento sem precisar elevar proporcionalmente os custos, gerando um alto potencial de expansão (escalabilidade). Além disso, cabe a ele buscar conhecimentos para garantir produtos inovadores, atendendo à demanda do mercado por novidades.



**Atenção: conforme a CLT, o estabelecimento que não atender à regulamentação referente à segurança do trabalho fica sujeito ao impedimento de funcionamento até que a norma seja cumprida.**

O Projeto Técnico deverá, ainda, prever que as atividades de produção de cachaça sejam realizadas sem riscos de acidentes e/ou doenças do trabalho. Desse modo, será possível obter a aprovação das instalações no órgão regional do Ministério do Trabalho.



## 2- PASSO A PASSO DA FORMALIZAÇÃO

As recomendações para a formalização do negócio são as mesmas para quem já está produzindo e para quem ainda vai iniciar na atividade. Devem ser consideradas as adequações necessárias na área produtiva; a criação e o registro de uma marca de cachaça; e os custos do processo de registro e de comercialização formal (tributação).

Elaborados o Plano de Negócios e o Projeto Técnico, é hora de dar entrada na documentação. Novos empresários que desejam iniciar na produção de cachaça e/ou aguardente ou produtores que já fabricam cachaça devem considerar as etapas descritas a seguir.

### 2.1 REGISTRO DA MARCA DA CACHAÇA

O direito de exclusividade sobre uma marca deve ser requerido no INPI por pessoa física ou jurídica que exerça atividade lícita, efetiva e compatível com o produto que a marca pretende assinalar. Para obter o registro, é necessário que a marca ou o sinal escolhido estejam disponíveis.

Se a marca escolhida por você para identificar o seu produto já estiver registrada e protegida no INPI, ela não estará disponível. E utilizar uma marca que seja registrada por outra empresa pode gerar um processo contra a sua empresa.

Uma busca prévia no banco de dados do INPI ajuda no sucesso do pedido de registro da marca. Para saber mais, acesse: [www.inpi.gov.br](http://www.inpi.gov.br).



## 2.2

### REGISTRO DA EMPRESA – REDESIM

**Dica: a partir desta etapa, é conveniente contar com o auxílio de um contador.**

#### 2.2.1 COMO FUNCIONA A REDESIM?

A Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios (REDESIM) foi criada em 2007 para facilitar a abertura e o registro de empresas, reduzindo burocracias. Ela integra todos os processos de órgãos e entidades responsáveis pelos licenciamentos, por intermédio de uma entrada única de documentos e de dados em seu sistema, que engloba municípios e órgãos estaduais encarregados pelo licenciamento, em conformidade com as atividades econômicas que serão exercidas.

**A REDESIM facilita a abertura e o registro de empresas, reduzindo burocracias.**

O serviço procura unir, em uma espécie de rede interconectada, todas as etapas e os órgãos necessários para a abertura de uma empresa, seu registro, eventuais alterações ou ainda sua baixa.

No site [www.redesim.gov.br](http://www.redesim.gov.br), você pode acessar serviços importantes para a abertura de empresas. Por meio de um passo a passo, é possível agilizar várias etapas desse processo, tais como:



#### 2.2.2 REALIZAR CONSULTA PRÉVIA DE VIABILIDADE

No site, existe a opção de realizar uma consulta prévia para verificar a possibilidade de a empresa exercer atividade econômica em um endereço desejado. Essa busca é efetuada em um banco de dados da prefeitura do município em que a empresa será instalada.

A consulta também permite descobrir se há empresas com nomes iguais ou parecidos com o desejado. Essa pesquisa é realizada em bancos de dados de Órgãos de Registro.

### 2.2.3 EFETUAR COLETA DE DADOS, REGISTRO E INSCRIÇÕES

Essa fase é para quem decidiu abrir a empresa e já conta com a consulta prévia de localização e de nome aprovada – ou, ainda, para quem não necessita efetuar-la. Nessa etapa, a empresa será constituída pelo registro em órgão competente e obterá a sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

### 2.2.4 OBTER LICENÇAS

Nessa etapa, a empresa passará a licenciar as suas operações, passo fundamental para a legalização do processo de abertura. Isso ocorre após o envio da documentação e da obtenção de registros nos órgãos que os emitem, bem como depois das inscrições tributárias. Essas inscrições correspondem aos números de identificação da empresa em cadastros de diferentes administrações tributárias, como:

- CNPJ (Federal);
- Inscrição Estadual / Distrito Federal (Estados);
- Inscrição Municipal (Municípios).

No licenciamento, há entidades que avaliam o preenchimento de requisitos (que autorizam o funcionamento da empresa), em diferentes áreas, como segurança sanitária, prevenção contra incêndios e pânico, controle ambiental e demais campos constantes na legislação.

No caso das licenças ambientais, devem ser requeridas ainda em fase de planejamento, previamente à intervenção para instalação, pois verificam também a viabilidade ambiental em dado local. Vide capítulo específico desta cartilha sobre meio ambiente.

#### **Atenção!**

Neste passo, é importante fazer a escolha correta do Código de Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). Os códigos CNAE de interesse no setor da cachaça são:

- 11.11-9 Fabricação de aguardentes e outras bebidas destiladas;
- 1111-9/01 Fabricação de aguardente de cana-de-açúcar.

## 3- REGISTRO NO MAPA



O registro do estabelecimento e dos produtos no MAPA é obrigatório e não requer pagamento de taxa.

No capítulo anterior, apresentamos os passos necessários para formalizar o seu empreendimento. Grande parte dessas etapas é obrigatória para qualquer empresa. Porém, quem vai iniciar um novo negócio ou quem já produz cachaça tem também a obrigatoriedade de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

No MAPA, são registrados o estabelecimento e os produtos. Essas duas etapas são fundamentais e uma não exclui a outra! Muitos produtores, após fazer o registro da empresa (estabelecimento), esquecem que todos os seus produtos também devem ser registrados.

## 4- REGISTRO DO ESTABELECIMENTO DE BEBIDAS



O registro do estabelecimento no MAPA, para quem produz bebidas com fins comerciais, é obrigatório por lei e realizado de acordo com a atividade desenvolvida. Você verá mais adiante como enquadrar o seu empreendimento.

Cada atividade está bem definida e é específica. O estabelecimento registrado como “produtor” e “atacadista” poderá vender somente cachaça a granel para outro(s) estabelecimento(s) registrado(s) no MAPA. Para vender o produto final engarrafado, a empresa deverá ter registro também como “envasilhador ou engarrafador”. Por outro lado, se a empresa não produz, mas padroniza e engarrafa, deverá ter o registro como “padronizador” e “envasilhador ou engarrafador”.

O registro é isento de custos e não há necessidade de nenhum intermediário. O produtor/empresário pode assumir o processo.

As solicitações e os documentos exigidos para o registro podem ser acessados no endereço [www.gov.br/pt-br/servicos/obter-registro-de-estabelecimento-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho](http://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-registro-de-estabelecimento-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho), exclusivamente pelo Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (SIPEAGRO).



O registro deve ser realizado para cada unidade da empresa, ou seja, por endereço de localização. Se o produtor tiver o alambique em um endereço e fizer o engarrafamento em outro local, por exemplo, serão necessários dois registros.

O registro é válido por dez anos em todo o território nacional. O empresário deve fazer um pedido formal de renovação junto ao MAPA de 120 a 180 dias antes do seu vencimento.

## 4.1 CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS QUANTO À ATIVIDADE

O artigo 4º do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, classifica os estabelecimentos de bebidas conforme suas atividades, isoladas ou em conjunto:

**Importante:**  
o registro deve ser realizado no Sistema SIPEAGRO, disponível no site [www.sistemasweb.agricultura.gov.br](http://www.sistemasweb.agricultura.gov.br)



**Produtor ou fabricante:** aquele que transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária, em bebidas. Nesse caso, é aquele que produz a cachaça.

**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.

**Envasilhador ou engarrafador:** é o estabelecimento que envasilha bebida em recipientes destinados ao consumidor final.

**Atacadista:** é o estabelecimento que produz, compra de terceiros devidamente registrados no MAPA, acondiciona e comercializa bebida a granel, não destinada ao consumidor final.

**Exportador:** exporta bebidas e matérias-primas para outros países.

**Importador:** importa bebidas e matérias-primas de outros países.

A empresa pode ser registrada em uma ou mais categorias:

**Produtor e atacadista:** empresa que irá produzir cachaça e vender o produto apenas a granel para outra(s) empresa(s).

**Produtor e engarrafador:** empresa que irá produzir e comercializar a cachaça engarrafada.

**Produtor, engarrafador e atacadista:** empresa que irá produzir e comercializar a cachaça engarrafada e a granel.

**Padronizador, engarrafador e exportador:** empresa que irá comprar cachaça do produtor, padronizar e engarrafar o produto para venda, podendo inclusive exportar.

**Produtor, padronizador, atacadista e engarrafador:** empresa que irá produzir, padronizar e comercializar cachaça a granel e engarrafada.

## 4.2

# DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA O REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Os documentos necessários para o registro do estabelecimento no MAPA são exigidos pela Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018. São eles:

1. CPF dos sócios da empresa ou do representante legal do estabelecimento;
2. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
3. Contrato social ou Ato Constitutivo consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento (deve constar, no objetivo do contrato, a atividade empresarial desenvolvida – Código CNAE). Ver quadro referente ao código CNAE;
4. Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou Administração Regional do DF;
5. Anotação de responsabilidade técnica ou documento equivalente, expedido pelo Conselho de Classe do Responsável Técnico;
6. Projeto;
7. Memorial descritivo das Instalações e Equipamentos;
8. Manual de Boas Práticas de Fabricação;
9. Inscrição Estadual com respectivo Código CNAE;
10. Laudo de análise físico-químico e microbiológico da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste a sua potabilidade.

A documentação exigida para o registro do estabelecimento no MAPA também está disponível no manual de utilização do SIPEAGRO, que pode ser acessado por meio do link:

[www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/AnexoNormaInternasDIPOVverso301219001.pdf/view](http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/AnexoNormaInternasDIPOVverso301219001.pdf/view)



Lá, você vai encontrar o passo a passo para o cadastramento do responsável legal e responsável técnico, para o registro do estabelecimento e também para o registro de produtos.

### **Lembretes:**

- Toda a documentação deve ser inserida no Sistema SIPEAGRO, disponível no site do MAPA ([www.gov.br/pt-br/servicos/obter-registro-de-estabelecimento-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho](http://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-registro-de-estabelecimento-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho)).
- É obrigatória a inclusão de um endereço de correspondência e um endereço de localização.
- O endereço de correspondência deve ser de um local onde os Correios entreguem correspondências.
- Deverão ser apresentadas informações de todos os sócios da empresa.
- Deverá ser apresentada a Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento equivalente, expedido pelo Conselho de Classe do Responsável Técnico.
- A Anotação de Responsabilidade Técnica deverá ser de cargo ou função.



### **Dicas:**

- O sistema SIPEAGRO utiliza a base de dados dos Correios para inserção dos endereços, com base no CEP. Dessa forma, para municípios de CEP único, o **endereço completo** deverá ser descrito no campo “**complemento**”, que é o único editável além da numeração.
- Em estabelecimentos situados na zona rural, deverá ser apresentado o croqui de localização do estabelecimento (mapa de acesso à propriedade), com pontos de referência e distância entre os pontos.
- A vistoria inicial para registro do estabelecimento é agendada e resulta em um Laudo de Vistoria, que deve ser favorável ao registro, o qual é inserido no SIPEAGRO pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário.

Veja, nas próximas páginas, o que é avaliado na vistoria para registro do estabelecimento.

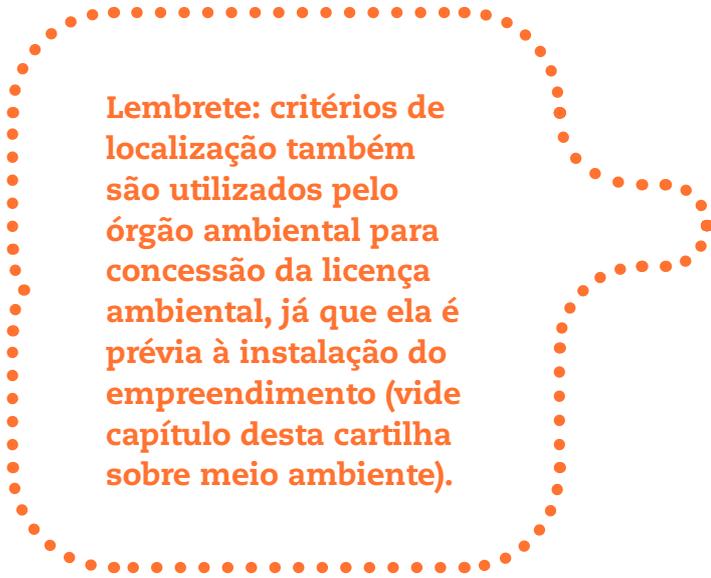
## 4.3

# REQUISITOS MÍNIMOS PARA ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS

A construção e o funcionamento de destilarias e alambiques devem observar os requisitos previstos na Instrução Normativa nº 5, de 31 março de 2000. Os principais são:

### 4.3.1 LOCALIZAÇÃO

- O estabelecimento deverá ser situado longe de áreas sujeitas a odores indesejáveis e expostas a inundações;
- O prédio deve ser isolado por cercas, muros ou outro recurso similar, devendo ser urbanizados os seus arredores para se evitar o acúmulo de poeiras ou lamas;
- As ruas internas devem ter superfície compacta e/ou pavimentada, possibilitando o tráfego de veículos; devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.



**Lembrete: critérios de localização também são utilizados pelo órgão ambiental para concessão da licença ambiental, já que ela é prévia à instalação do empreendimento (vide capítulo desta cartilha sobre meio ambiente).**

### 4.3.2 CONSTRUÇÃO

- Os materiais utilizados na construção devem facilitar as operações de higiene (deve-se utilizar, preferencialmente, a alvenaria);
- As instalações devem permitir a separação das operações que possam causar contaminação cruzada, seja por meio de divisórias ou outras formas eficazes;
- Portas, janelas ou outras aberturas localizadas na área de manipulação do produto devem ter telas de proteção que impeçam a entrada de insetos, roedores e animais domésticos;
- As instalações sanitárias (banheiros) devem estar completamente separadas da área de produção/engarrafamento;
- A construção deve dispor de local apropriado para a deposição dos resíduos industriais, de forma a não atrair insetos, roedores, etc., e ainda preservar o meio ambiente.

#### **4.3.3 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

- Todos os equipamentos e utensílios utilizados na elaboração do produto deverão ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas e sejam resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;
- O uso de madeira ou outro material que não permita a adequada limpeza e desinfecção deve ser evitado;
- Se utilizadas caldeiras de vapor, elas deverão estar em área própria e isolada, atendendo às condições de segurança.

#### **4.3.4 CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS**

- Devem existir procedimentos de limpeza e desinfecção para instalações, equipamentos e utensílios, que atendam às normas higiênico-sanitárias;
- A higiene dos colaboradores também deve ser garantida, sendo importante a realização de treinamentos de Boas Práticas de Fabricação;
- A empresa deve disponibilizar uniformes apropriados para os colaboradores das áreas de manipulação dos produtos;
- Deve-se realizar o controle de pragas;
- Deve-se realizar análise da água (físico-química e microbiológica) para verificar a potabilidade.

#### **4.3.5 CONTROLE DE QUALIDADE**

O controle de qualidade do produto pode ser feito por meio de laboratório próprio ou de terceiros.

#### **4.3.6 RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Deve-se dispor de Responsável Técnico (RT) com competência profissional para a função.

#### **4.3.7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS MÍNIMOS**

De acordo com a classificação das atividades dos estabelecimentos e a etapa de produção, as instalações e os equipamentos mínimos exigidos variam de caso a caso. Veja a seguir:

LAVAGEM/ENXÁGUE DE VASILHAMES		
SEÇÃO	INSTALAÇÕES	EQUIPAMENTOS
<b>MOAGEM</b>	<p>Devem ser cobertas.</p> <p>Piso resistente e impermeável.</p> <p>Com espaço suficiente para atender ao volume de produção.</p> <p>Sem acesso à entrada de insetos, roedores, etc.</p>	<p>Moenda</p> <p>Tubulações</p> <p>Decantador</p> <p>Refratômetro</p>
<b>FERMENTAÇÃO</b>	<p>Devem ser cobertas.</p> <p>Paredes de alvenaria, com revestimento liso, lavável, impermeável e de cor clara.</p> <p>Teto constituído de material liso, impermeável, lavável e inócuo, de cor clara.</p> <p>Espaço suficiente para as dornas de fermentação, com espaço entre elas para a realização das operações.</p> <p>Ventilação e iluminação adequadas.</p> <p>Piso impermeável, com inclinação suficiente ao escoamento das águas.</p> <p>Sem acesso à entrada de insetos, roedores, etc.</p>	<p>Dornas em aço inox ou outro material similar que não transfira compostos tóxicos à bebida.</p> <p>Sacarímetro</p> <p>Termômetro</p>
<b>DESTILAÇÃO</b>	<p>Devem ser cobertas.</p> <p>Paredes de alvenaria, com revestimento liso.</p> <p>Piso impermeável, com inclinação suficiente ao escoamento das águas.</p> <p>Área compatível ao abrigo dos equipamentos de destilação, com espaço suficiente para a realização das operações.</p> <p>Sem acesso à entrada de insetos, roedores, etc.</p> <p>Ventilação e iluminação adequadas.</p>	<p>Destilador ou alambique e caixa de recepção da cachaça.</p> <p>Termômetros e alcoômetros.</p>

PRODUTOR, PADRONIZADOR, ATACADISTA E ENGARRAFADOR DE CACHAÇA		
SEÇÃO	INSTALAÇÕES	EQUIPAMENTOS
<b>ARMAZENAMENTO E ENVELHECIMENTO</b>	<p>Devem ser cobertas.</p> <p>Piso impermeável, com inclinação suficiente ao escoamento das águas.</p> <p>Paredes de alvenaria, não obrigatoriamente revestidas.</p> <p>Área e altura compatíveis com a necessidade (abrigo de tonéis) e com a realização das operações.</p> <p>Sem acesso à entrada de insetos, roedores, etc.</p>	<p>Tonéis e/ou barris de madeira ou tanques de aço inox (dornas de polietileno são permitidas somente com laudos atestando que o material pode ser usado para bebidas alcoólicas, conforme resoluções da ANVISA).</p>
<b>LAVAGEM/ ENXAGUE DE VASILHAMES</b>	<p>Área compatível ao abrigo dos equipamentos, com espaço suficiente para a realização das operações.</p> <p>Paredes de alvenaria, com revestimento liso, impermeável, lavável e de cor clara.</p> <p>Teto constituído de material liso, impermeável, lavável e inócuo, de cor clara.</p> <p>Piso impermeável, com inclinação suficiente ao escoamento das águas.</p> <p>Ventilação e iluminação adequadas.</p> <p>Sem acesso à entrada de insetos, roedores, etc.</p>	<p>Equipamento mecânico para lavagem a quente de vasilhame reutilizado ou água fria no caso de enxágue de garrafas novas.</p>
<b>ENGARRAFAMENTO</b>	<p>Área compatível ao abrigo dos equipamentos, com espaço suficiente para a realização das operações.</p> <p>Paredes de alvenaria, com revestimento liso, impermeável, lavável e de cor clara.</p> <p>Teto constituído de material liso, impermeável, lavável e inócuo, de cor clara.</p> <p>Piso impermeável, com inclinação suficiente ao escoamento das águas.</p>	<p>Equipamento para envase (manual ou automático).</p> <p>Equipamento mecânico para fechamento das garrafas (se for o caso).</p> <p>Filtros para partículas sólidas e outros equipamentos, de acordo com o processo tecnológico.</p>

PRODUTOR, PADRONIZADOR, ATACADISTA E ENGARRAFADOR DE CACHAÇA		
SEÇÃO	INSTALAÇÕES	EQUIPAMENTOS
<b>ROTULAGEM/ DEPÓSITO DE PRODUTO ACABADO/ EXPEDIÇÃO</b>	<p>Área com espaço suficiente para a realização das operações.</p> <p>Paredes de alvenaria.</p> <p>Piso impermeável.</p> <p>Estrados para acondicionar as caixas de produto.</p> <p>Espaço coberto e arejado.</p>	<p>Rotuladora e equipamento para marcação de lote (se for o caso).</p>
<b>DEPÓSITO DE INSUMOS, RÓTULOS, VASILHAMES, EMBALAGENS, MATERIAL DE LIMPEZA E PRODUTOS QUÍMICOS.</b>	<p>Área destinada a materiais de limpeza e produtos químicos separada das áreas para insumos, rótulos, vasilhames e embalagens.</p> <p>Dependendo dos produtos químicos utilizados, a área deverá ser de acesso restrito e devidamente sinalizada.</p> <p>Área com espaço suficiente para a realização das operações.</p> <p>Paredes de alvenaria.</p> <p>Piso impermeável.</p> <p>Ventilação e iluminação adequadas.</p> <p>Espaço coberto arejado.</p>	<p>Rotuladora e equipamento para marcação de lote (se for o caso).</p>

É importante lembrar que:

- Após o registro do estabelecimento, qualquer alteração nas instalações e/ou no equipamento deverá ser previamente comunicada ao MAPA, sob pena de incorrer em infração.
- Se o registro for apenas para “produtor e atacadista”, não será permitido o engarrafamento do produto.
- No caso de registro como “padronizador e envasilhador ou engarrafador”, são necessárias apenas as seções: depósito de produto a granel, enxágue de garrafas, engarrafamento, rotulagem/expedição, depósitos de embalagens e de materiais de limpeza.

**Importante:  
não se esqueça  
dos banheiros  
e vestiários.**

## 4.4

### OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO DE BEBIDAS REGISTRADO

- Ter infraestrutura básica, adequada para a atividade na qual se enquadrado (produtor, padronizador, engarrafador, etc.);
- Dispor de Responsável Técnico pela produção, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional;
- Adotar programa permanente de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e possuir um manual de BPF, em conformidade com as normas exigidas pelo MAPA;
- Observar as recomendações e os cuidados para garantir a produção de uma bebida inofensiva (que não prejudique a saúde do consumidor);
- Ter controle de qualidade da matéria-prima e dos ingredientes, bem como dos produtos elaborados. O controle deve ser realizado regularmente e pode ser feito pela própria empresa ou por laboratórios privados, contratados para este fim;
- Apresentar ao Serviço de Inspeção de Produto de Origem Vegetal da SFA/UF, até o dia 31 de janeiro do ano subsequente, a Declaração de Produção e Estoque na qual conste a quantidade de produto elaborado e os estoques existentes no final de cada ano. Mesmo que a empresa não tenha produzido no ano anterior, a Declaração deverá ser apresentada com esta informação;
- Prestar informações e apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados quando solicitado pelo órgão fiscalizador.

Após o deferimento do registro do estabelecimento pelo MAPA, a empresa deverá imprimir o Certificado de Registro do Estabelecimento, deixando-o na empresa, à disposição da fiscalização.

## 4.5

# ALTERAÇÕES DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Após a conclusão do processo de registro do estabelecimento e do produto, muitos empresários entendem que estão livres de todas as obrigações da legalização, visto que o registro é válido por dez anos.

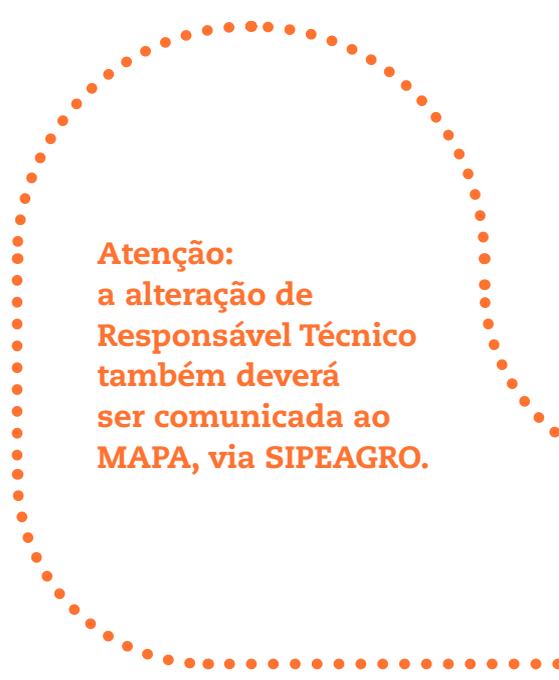
Porém, durante esse período, muita coisa pode acontecer, como reformas e mudanças nas instalações, compra de equipamentos e mudanças no processo produtivo, melhorias no produto, etc.

O empresário deve comunicar previamente ao MAPA, via SIPEAGRO, todas as alterações no registro do estabelecimento, mediante apresentação da documentação pertinente.

Qualquer alteração do estabelecimento deve ser comunicada, pois implica a alteração do registro do estabelecimento, bem como da licença ambiental. Sua autorização, a critério da fiscalização, poderá estar sujeita à realização de vistoria prévia.

Devem ser comunicadas as ampliações, reduções ou remodelagens da área de instalação industrial registrada, bem como toda alteração que provoque mudanças de qualquer natureza no fluxograma de produção ou nos procedimentos operacionais ligados à elaboração de produto.

**Importante:** a mudança de endereço implica novo registro! É necessário passar por todo o processo de registro no novo local de produção. Antes de fazer qualquer alteração no seu estabelecimento, consulte o Responsável Técnico e explique o que pretende fazer. Em caso de dúvida se a mudança está de acordo com a legislação, procure orientação do MAPA.



**Atenção:**  
a alteração de  
Responsável Técnico  
também deverá  
ser comunicada ao  
MAPA, via SIPEAGRO.

# 5- CARACTERIZAÇÃO E REGISTRO DO PRODUTO



## 5.1 DENOMINAÇÕES

Até aqui, falamos sobre a parte burocrática para o registro do alambique. Agora, falaremos mais sobre o produto e suas denominações.

**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.

**Cachaça Envelhecida** é a cachaça que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de cachaça ou aguardente de cana envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

**Cachaça Premium** é a cachaça 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.

**Cachaça Extra Premium** é a cachaça premium envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

**Cachaça Adoçada** é a cachaça 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.

**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.

**Aguardente de Cana Envelhecida** é a aguardente de cana 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.

**Aguardente de Cana Premium** é a aguardente de cana 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.

**Aguardente de Cana Extra Premium** é a aguardente de cana premium envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

**Aguardente de Cana Adoçada** é a aguardente de cana 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.

## 5.2 PROCESSO DE REGISTRO

Assim como o estabelecimento, todos os produtos da empresa deverão ser registrados no MAPA. Para isso, a solicitação deverá ser feita por meio do Sistema SIPEAGRO, disponível no site do MAPA: [www.gov.br/pt-br/servicos/obter-registro-de-estabelecimento-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho](http://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-registro-de-estabelecimento-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho).



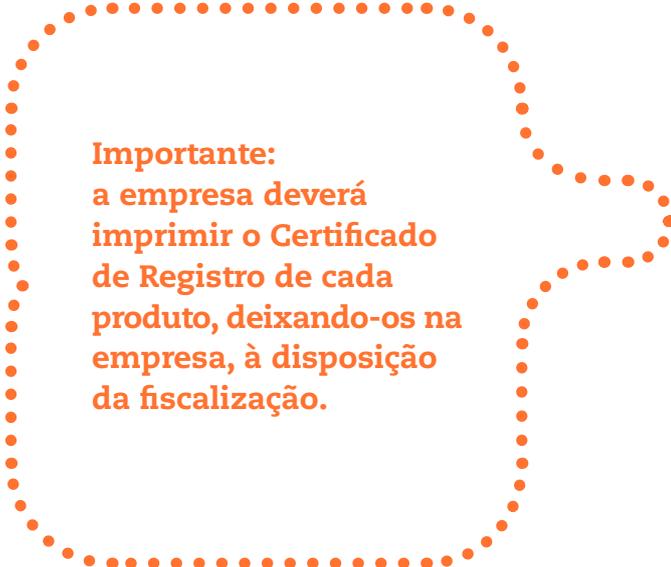
Fique atento às exigências para registro do produto:

- Os produtos são registrados de forma distinta sempre que forem diferentes nas suas composições, ainda que possuam a mesma denominação. Esses registros serão concedidos automaticamente pelo Sistema SIPEAGRO;

- As alterações da composição de um produto não acarretam a concessão de um novo registro, **desde que mantida a mesma denominação**;
- A utilização de diferentes marcas comerciais para a mesma composição, pelo mesmo estabelecimento, não enseja novo registro de produto, devendo ser indicadas, no campo apropriado do Sistema SIPEAGRO, todas as marcas a serem utilizadas;
- As cachaças que forem envelhecidas por tempos diferentes ensejarão registros diferentes;
- As cachaças armazenadas em madeiras diferentes também ensejarão registros diferentes;
- As cachaças com graduação alcoólica final diferente ensejarão registros diferentes;
- O produto será registrado somente na unidade central, sendo o registro válido para todas as unidades industriais e estabelecimentos de terceiros, indicadas no certificado de registro do produto.

## 5.3 ORIENTAÇÕES GERAIS

- A denominação, os percentuais de ingredientes, entre outras informações que determinam o padrão de identidade e qualidade (PIQ) estão descritos no Decreto n° 6.871/2009 e na Instrução Normativa MAPA n° 13/2005;
- O Sistema SIPEAGRO concederá automaticamente o registro dos produtos cadastrados, devendo a empresa emitir o certificado do registro do produto pelo próprio sistema;
- A autenticidade do certificado poderá ser consultada no sistema SIPEAGRO.



**Importante:**  
**a empresa deverá imprimir o Certificado de Registro de cada produto, deixando-os na empresa, à disposição da fiscalização.**

**Lembretes:**

- Selecionar apenas as atividades que se relacionam ao produto solicitado e que estão previstas no contrato social (“produtor e engarrafador”, por exemplo).
- Nunca selecionar a atividade de importador de cachaça.
- Se for envasilhar em garrafas, não esqueça da atividade de “envasilhador ou engarrafador”.
- Você poderá incluir quantas marcas sua empresa possuir para aquele produto.
- No caso de cachaça armazenada, você deverá colocar entre parênteses, ao lado da marca, a forma como a cachaça será armazenada (exemplo: tonéis de bálsamo, tonéis de carvalho).
- Fubá, farelo de arroz e suco de limão não devem ser colocados na lista de ingredientes, pois são coadjuvantes de produção.
- No ato do registro do produto, o produtor de cachaça deverá informar o ingrediente, a graduação alcoólica e, se armazenada, o tipo de madeira utilizada para o armazenamento.
- Para cachaça armazenada em madeiras diferentes, deve-se solicitar ao MAPA registros diferenciados para cada produto/madeira, pois cada madeira transfere sabor, cor e aroma específicos.
- Se sua atividade é “padronizador”, você deverá informar, nos ingredientes: cachaça (com a graduação alcoólica inicial e sua quantidade), água, graduação alcoólica final e a forma como foi armazenada.
- O uso da água é exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final.

## 5.4

### ALTERAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO

Qualquer alteração da cachaça relacionada à **mudança de marca** e **alteração da composição** deve ser solicitada ao MAPA por meio do SIPEAGRO.

A alteração da denominação da bebida é permitida, exclusivamente, quando decorrente de obrigação estabelecida pela legislação.

O certificado de registro de estabelecimento ou de produto emitido em função da alteração de registro manterá a mesma data de vigência do certificado de registro anterior.

É importante lembrar que:

- O registro de produto tem validade em todo o território nacional e deve ser renovado a cada dez anos no SIPEAGRO.
- Se a renovação não for requerida em tempo hábil (até 30 dias antes do vencimento), ocorre cancelamento automático do registro de produto.

## 5.5 CARACTERÍSTICAS – PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

COMPONENTE	MÁXIMO	MÍNIMO
Graduação alcoólica da cachaça	48	38
Graduação alcoólica da aguardente de cana	54	38
Acidez volátil, expressa em ácido acético em mg/100 ml de álcool anidro	150	-
Ésteres totais, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	200	-
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 ml de álcool anidro	30	-
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	5	-

COMPONENTE	MÁXIMO	MÍNIMO
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil-propanol), isoamílicos (2-metil -1-360- butanol +3 metil-1-butanol) e n-propílico (1- propanol), em mg/100 ml de álcool anidro	36	-
Álcool metílico em quantidade, em mg/100 ml de álcool anidro	20	-
Carbamato de etila, em microgramas por litro	210	-
Acroleína (2-propenal), em mg/100 ml de álcool anidro	5	-
Álcool sec-butílico (2-butanol), em mg/100 ml de álcool anidro	10	-
Álcool n-butílico (1-butanol), em mg/100 ml de álcool anidro	3	-
Cobre (Cu), em mg/l	5	-
Chumbo (Pb), em µg/l	200	-
Arsênio (As), em µg/l	100	-

### 5.5.1 INGREDIENTES BÁSICOS

- Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar: para cachaça e aguardente de cana-de-açúcar;
- Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar: para aguardente de cana-de-açúcar;
- Açúcar/sacarose, que pode ser substituída 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.

### 5.5.2 INGREDIENTES OPCIONAIS

- **Água:** utilizada exclusivamente para padronização da gradação alcoólica do produto final.
- **Caramelo:** somente para correção e/ou padronização da cor da aguardente de cana e da cachaça envelhecidas.

### 5.5.3 CACHAÇA COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

- A legislação permite a adição de açúcar na cachaça. Se forem adicionados até 6g/L (0,6g/100mL), não é necessário mencionar isso no rótulo, porém é **obrigatório** colocar essa informação na composição do produto.
- Se o produto receber açúcar em quantidade superior a 6g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro), será denominado de **cachaça adoçada**. Deverá constar o açúcar na lista de ingredientes.

#### **Importante:**

o produto cachaça pode receber açúcar, mas não é permitida a adição de qualquer outra substância de origem vegetal ou animal. Não é permitido adicionar mel, canela, ervas, frutas, pedaços de madeira, extrato de madeira ou qualquer outro material na cachaça. Nesse caso, o produto deixa de ser cachaça e passa a ser chamado de aguardente composta, devendo ser registrado dessa maneira.

## 6- ROTULAGEM



O rótulo deve conter informações claras e considerar os aspectos exigidos nas legislações de diversos órgãos e entidades federais e estaduais, tais como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

A seguir, estão descritas as informações obrigatórias na rotulagem de cachaça e aguardente de cana a respeito da padronização, classificação, registro, inspeção e fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

## **6.1**

### **REGISTRO MAPA**

Para declaração da expressão “Registro MAPA” e número do registro, devem ser observados os seguintes critérios gráficos, de acordo com a Instrução Normativa nº 72/2018:

- Altura de caracteres de mesma dimensão para a denominação da bebida;
- Largura total mínima de trinta milímetros;
- Afastamento, de no mínimo um milímetro, das demais informações e figuras no rótulo;
- Sobre fundo em cor sólida, sem a presença de variação de textura, cores ou tonalidades;
- Cor contrastante com o fundo.

## **6.2**

### **DENOMINAÇÕES DO PRODUTO**

Os critérios para indicação da denominação da bebida, incluindo a cachaça e aguardente de cana, são definidos pelo MAPA na Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002. Essa norma estabelece que a denominação do produto deverá constar no painel principal do rótulo, constituindo item distinto, destacado das demais inscrições, e ser impressa com letras em negrito, em cor única e contrastante com o fundo do rótulo. Além disso, a altura mínima dos caracteres gráficos da indicação da denominação da cachaça deverá estar de acordo com o estabelecido na Tabela 1.

**TABELA 1 – ALTURA MÍNIMA DOS CARACTERES GRÁFICOS DA DENOMINAÇÃO DA BEBIDA DE ACORDO COM O VOLUME DA GARRAFA**

CONTEÚDO (ML)	ALTURA MÍNIMA DE LETRAS (MM)
ATÉ 600	1,5
MAIOR QUE 600 ATÉ 1.000	2,0

Fonte: Adaptado de MAPA (2002)

## 6.3 INGREDIENTES

Segundo a Resolução da ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a lista de ingredientes deve ser precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.”. Os ingredientes, inclusive a água, devem ser declarados em ordem decrescente da respectiva proporção. No caso de uso de aditivo, ele deverá fazer parte da lista de ingredientes, devendo ser declarado depois deles, constando a sua função principal na bebida e seu nome completo ou seu número INS.

## 6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO

A forma de expressar o conteúdo líquido na rotulagem deve atender aos requisitos estabelecidos pela Portaria do INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. De acordo com essa portaria, a indicação quantitativa do conteúdo líquido deve estar presente no painel principal do rótulo e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de forma a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada.

A cachaça deve ser comercializada na unidade de volume, sendo que a unidade utilizada para indicação quantitativa do conteúdo dependerá da quantidade líquida do produto, conforme a Tabela 2.

TABELA 2 – UNIDADE DE MEDIDA UTILIZADA NA INDICAÇÃO QUANTITATIVA DO CONTEÚDO LÍQUIDO DE ACORDO COM O VOLUME DO PRODUTO	
QUANTIDADE LÍQUIDA DO PRODUTO (Q)	UNIDADES (SÍMBOLOS)
Q < 1000 ML	mL ou ml ou cL ou cl ou cm <sup>3</sup>
Q = 1000 ML	L

Fonte: Adaptado de INMETRO (2002)

A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido deverá obedecer ao disposto na Tabela 3, e os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida deverão ter a altura mínima de 2/3 da altura dos algarismos.

TABELA 3 – ALTURA MÍNIMA DOS ALGARISMOS DA INDICAÇÃO QUANTITATIVA DO CONTEÚDO LÍQUIDO	
CONTEÚDO LÍQUIDO EM MILILITROS (ML)	ALTURA MÍNIMA DOS ALGARISMOS EM MILÍMETROS (MM)
MENOR OU IGUAL A 50	2
MAIOR QUE 50 E MENOR OU IGUAL A 200	3
MAIOR QUE 200 OU MENOR OU IGUAL A 1000	4

Fonte: Adaptado de INMETRO (2002)

No caso de se utilizar indicações precedentes à indicação quantitativa, só poderá ser utilizada uma das seguintes expressões para as bebidas: “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”.

## 6.5

### IDENTIFICAÇÃO DO LOTE OU PARTIDA

Conforme a RDC nº 259/2002, para indicação do lote ou partida, pode ser utilizada uma das seguintes opções:

- Um código chave, precedido da letra “L”;
- Frases de advertência, conforme estabelecido em legislações específicas.

## 6.6

### PRAZO DE VALIDADE

Para indicação do prazo de validade da cachaça e aguardente de cana, deve ser utilizada a expressão “prazo de validade indeterminado” ou “validade indeterminada”.

## 6.7 FRASES DE ADVERTÊNCIA

Os seguintes dizeres deverão estar presentes, de forma destacada, nos rótulos da cachaça:

- “Evite o consumo excessivo de álcool” (Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996);
- “Proibida a venda a menores de 18 anos” (Lei estadual nº 13.463, de 12 de janeiro de 2000);
- “O uso imoderado desta bebida faz mal à saúde” (Lei estadual nº 13.463, de 12 de janeiro de 2000).

Além do Decreto nº 6.871/2009, há ainda outras legislações que são aplicadas à rotulagem de bebidas, de forma complementar. Dessa forma, além das informações obrigatórias mencionadas anteriormente, também é obrigatória a presença das seguintes informações:

- Segundo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso, em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. Dessa forma, salvo nos casos de possibilidade de contaminação cruzada, a cachaça deve conter em seu rótulo os dizeres “não contém Glúten”.
- A bebida destinada exclusivamente à exportação poderá ser elaborada, denominada e rotulada de acordo com a legislação, os usos e costumes do país a que se destina, sendo proibida a sua comercialização no mercado interno (Decreto nº 6.871/2009, art. 81). Seu rótulo deverá conter a expressão “Somente para exportação – proibida a venda no Brasil” (Decreto nº 7.212, de 15 de junho de 2010).

## 6.8 DEMAIS ITENS OBRIGATÓRIOS

- Marca comercial;
- CNPJ;
- “Produzido e Engarrafado por: (razão social)” ou “Padronizado e Engarrafado por: (razão social)”;
- Endereço;
- A expressão “Indústria Brasileira” por extenso ou abreviada;
- Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico (% vol).

Todas as informações presentes no rótulo devem ser visíveis, com caracteres legíveis. Além disso, o rótulo da bebida não deverá conter qualquer informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, qualidade, rendimento ou forma de consumo da bebida, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa. Ressalta-se, ainda, que o tamanho das letras e números das informações obrigatórias presentes no rótulo não pode ser inferior a 1 mm.

Utilize o *checklist* a seguir como uma ferramenta para verificação da adequação dos rótulos de cachaça e aguardente de cana. Foram selecionadas as legislações nacionais atualmente vigentes, aprovadas e regulamentadas.

## LISTA DE VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM: AGUARDENTE DE CANA E CACHAÇA

**C** = Conforme as exigências legais;

**NC** = Não conforme com as exigências legais;

**NA** = Não se aplica para a bebida avaliada.

DIZERES OBRIGATÓRIOS		VERIFICAÇÃO			
		C	NC	NA	
1	Nome Empresarial (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. I)				
2	Endereço do Estabelecimento (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. II)				
3	Identificação clara, na embalagem, do local de produção, se terceirizado (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 5º c/c IN nº 17, de 2015, art. 3º, inc. IX a XI)				
4	Unidade Central, Unidade Industrial ou Estabelecimento de Terceiros (IN nº 17, de 2015, art. 29, inc. I e II)				
5	Registro MAPA: (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. III c/c IN nº 17, de 2015, art. 30, § 1º)	5.1 Altura de caracteres de mesma dimensão para a denominação (IN nº 17, de 2015, art. 30, § 1º, inc. I)			
		5.2 Largura total mínima (30 mm) (IN nº 17, de 2015, art. 30, § 1º, inc. II)			
		5.3 Afastamento das demais informações e figuras no rótulo de, no mínimo, 1 mm (IN nº 17, de 2015, art. 30, § 1º, inc. III)			
		5.4 Fundo em cor sólida, sem a presença de variação de textura, cores ou tonalidades (IN nº 17, de 2015, art. 30, § 1º, inc. IV)			
		5.5 Cor contrastante com o fundo (IN nº 17, de 2015, art. 30, § 1º, inc. V)			

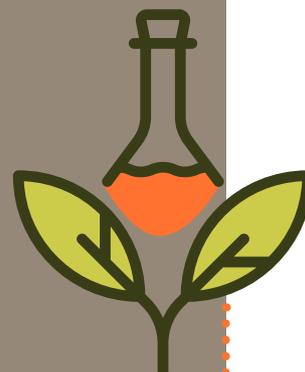
DIZERES OBRIGATORIOS			VERIFICAÇÃO		
			C	NC	NA
6	<b>Denominação do Produto</b> (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. IV)	6.1 Nomenclatura de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade			
		6.2 Localização (IN nº 55, de 2002, Item 3.2)			
		6.3 Item distinto, destacado das demais inscrições, impresso com letras em negrito, em cor única e contrastante com a do fundo do rótulo (IN nº 55, de 2002, Item 3.2)			
		6.4 Não associada a figuras, dizeres ou termos que não correspondam à padronização do produto (IN nº 55, de 2002, Item 3.5)			
		6.5 Dimensões mínimas exigidas (IN nº 55, de 2002, Item 4)			
7	<b>Marca Comercial</b> (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. V c/c IN nº 17, de 2015, art. 14, § 3º)				
8	<b>Ingredientes</b>	8.1 Previstos na composição em ordem decrescente da respectiva proporção no produto (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. VI c/c Res. RDC nº 259, de 2002, Item 6.2.2)			
		8.2 Corante Caramelo declarado na lista de ingredientes, se utilizado na padronização da cor da bebida envelhecida (IN nº 13, de 2005, Item 4.1.2 c/c Res. RDC nº 259, de 2002, Item 6.2.4)			
9	<b>Indústria Brasileira</b> , por extenso ou abreviada (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. VII)				
10	<b>Conteúdo</b> , na unidade de medida correspondente, de acordo com a norma específica (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. VIII c/c Portaria nº 157, de 2002, Tabelas I e II)				
11	<b>Graduação alcoólica</b> , expressa em porcentagem de volume alcoólico (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. IX)				
12	<b>Identificação do lote ou da partida</b> (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. XII c/c Res. RDC nº 259, de 2002, Item 6.5)				
13	<b>Prazo de Validade</b> (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. XIII c/c Res. RDC nº 259, de 2002, Item 6.6)	Observação: não é exigida a indicação do prazo de validade para bebidas alcoólicas que contenham 10% vol. ou mais de álcool (Res. RDC nº 259, de 2002, Item 6.6.1, Letra f). Usualmente, as empresas informam: "Validade: indeterminada".			

DIZERES OBRIGATORIOS			VERIFICAÇÃO		
			C	NC	NA
14	Frases de Advertência (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, inc. XIV)	14.1 <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> destacado (Lei nº 10.674, de 2003)			
		14.2 <b>"EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ÁLCOOL"</b> , de forma legível e ostensiva, se bebida alcoólica superior a 13% vol. (Decreto nº 2.018, de 1996, art. 9º)			
		14.3 <b>"PROIBIDA A VENDA A MENORES DE 18 ANOS"</b> e "O uso imoderado desta bebida faz mal à saúde". Observação: para produtos comercializados em Minas Gerais (Lei nº 13.463, de 2000, art. 1º)			
15	Tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não inferior a 1 mm, exceto a indicação do conteúdo líquido e a denominação do produto (Res. RDC nº 259, de 2002, Item 8.2)				
16	Atendimento aos requisitos de uso de Indicação Geográfica, se presente menção à Unidade da Federação ou região em que a bebida foi elaborada (IN nº 27, de 2008)				
17	A expressão "Armazenada em.... (seguida do nome do recipiente) de (seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado)" com dimensão mínima de 2 mm, inscrita de forma visível e legível, se armazenada em recipiente de madeira (IN nº 13, de 2005, Item 9.8.)				
18	<b>Produto Envelhecido:</b> processo submetido ao Controle Oficial, registro específico e demais Informações relacionadas à padronização e ao tempo de envelhecimento (IN nº 13, de 2005, Itens 2.2.6 a 2.2.11, 9.2 e 9.3)				
19	Indicação da Idade ou do Tempo de Envelhecimento (IN nº 13, de 2005, Itens 9.2 e 9.3)				

DIZERES NÃO OBRIGATORIOS, SE EXISTENTES		VERIFICAÇÃO		
		C	NC	NA
20	Uso da expressão Prata, Clássica ou Tradicional: associada à marca, para produtos armazenados em recipientes de madeira ou não que não agreguem cor à bebida (IN nº 13, de 2005, Item 9.8.1)			
21	Uso da expressão Ouro: associada à marca, para produtos que foram armazenados em recipientes de madeira e que tiveram alteração substancial da sua coloração (IN nº 13, de 2005, Item 9.8.2)			
22	Uso da expressão "Reserva Especial": atendimento às formalidades administrativas requeridas (IN nº 13, de 2005, Item 9.6)			
23	Inexistência da expressão "Artesanal" como designação, tipificação ou qualificação do produto (IN nº 13, de 2005, Item 9.5)			
24	Ausência de informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo da bebida, ou que lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 11, § único).			

**C** = Conforme as exigências legais;  
**NC** = Não conforme com as exigências legais;  
**NA** = Não se aplica para a bebida avaliada.

## 7- MEIO AMBIENTE: OBRIGAÇÕES E BOAS PRÁTICAS



Qualquer intervenção permanente ou provisória no meio ambiente exige autorização prévia – até mesmo o uso de água. Instalar, operar ou fazer funcionar atividade potencialmente poluidora sem licença ambiental é considerado crime pela legislação.

Os empreendimentos e as atividades precisam estar licenciados e tecnicamente adaptados aos padrões de emissão de efluentes e resíduos e sua correta destinação. Por isso, é importante ter um Responsável Técnico atento aos controles ambientais.

### 7.1 LICENCIAMENTO AMBIENTAL OU DISPENSA

A licença ambiental é exigência legal, sendo necessária a sua renovação de acordo com o prazo de validade estabelecido pelo órgão ambiental. Além disso, a licença poderá ser revogada caso o empreendedor deixe de cumprir as normas legais ou suas condicionantes.

Todas as atividades sujeitas ao Licenciamento Ambiental Estadual estão listadas na Deliberação Normativa COPAM nº 217/2017, conforme a combinação de potencial poluidor, porte e localização. Em alguns casos, a licença é dispensada. Saiba mais em: [www.meioambiente.mg.gov.br/regularizacao-ambiental](http://www.meioambiente.mg.gov.br/regularizacao-ambiental)



**Fique atento:**

A dispensa de licença ambiental não exige o empreendedor de obter autorização para supressão de vegetação, intervenção ambiental e uso da água, nem de manter os controles ambientais para o exercício da atividade ou de obter outras autorizações, alvarás e certidões previstas em legislação específica.

## 7.2 USO DA ÁGUA

Para qualquer atividade que implique em intervenção nos cursos de água e em alteração de qualidade, quantidade ou regime de recursos hídricos (captações superficiais ou subterrâneas, barramentos e lançamento de efluentes tratados, por exemplo), é necessária outorga para assegurar ao usuário o direito de utilizar os recursos hídricos.

Algumas captações, entretanto, são consideradas de uso insignificante, não estando sujeitas a outorga, apenas a um cadastro obtido on-line, pelo endereço: [www.usoinsignificante.igam.mg.gov.br/mrhi/login.xhtml](http://www.usoinsignificante.igam.mg.gov.br/mrhi/login.xhtml)



## 7.3 PROTEÇÃO DA VEGETAÇÃO NATIVA

Qualquer atividade que envolva a supressão de vegetação nativa depende de autorização, seja qual for o tipo da vegetação ou bioma (mata atlântica, cerrado, caatinga) e o estágio de desenvolvimento (inicial, médio, avançado ou clímax).

Para cumprir essa política, o Código Florestal (Lei Federal nº 12.651/2015), que dispõe sobre a proteção da vegetação nativa, trouxe significativas alterações na forma de autorização de intervenções ambientais sobre a vegetação nativa e no controle de produtos florestais nativos ou plantados. Além disso, instituiu o Cadastro Ambiental Rural (CAR) e o Programa de Regularização Ambiental (PRA), que trouxeram novas diretrizes para regularização dessas intervenções e para o manejo da cobertura vegetal no Brasil.

No Estado de Minas Gerais, o Código Florestal foi trabalhado com a publicação da Lei nº 20.922/2013 e do Decreto nº 47.749/2019.

É importante conhecer o que diz a legislação sobre Áreas de Preservação Permanente, Reserva Legal, outras áreas de uso restrito, unidades de conservação, supressão de vegetação, Cadastro Ambiental Rural, entre outros cadastros necessários (florestas plantadas, porte de motosserra, produtor ou consumidor de lenha, etc.). Vide informações do Instituto Estadual de Florestas: [www.ief.mg.gov.br](http://www.ief.mg.gov.br).



## 7.4 BOAS PRÁTICAS

Os empreendimentos devem ser instalados em locais distantes de núcleos populacionais, para evitar incômodos quanto a ruídos e odores. O terreno no entorno, próprio ou de terceiros, deve ter topografia adequada e área suficiente para a disposição agrícola economicamente viável e ambientalmente correta dos efluentes líquidos (como vinhoto e águas de lavagem) e resíduos sólidos (como cinzas da caldeira e excedentes de bagaço de cana). Recomenda-se que esses empreendimentos sejam instalados em zona rural.

Os impactos ao meio ambiente compreendem as etapas do cultivo da cana e do processamento. Os efluentes gerados e seus destinos incluem os efeitos na qualidade do ar e do solo, na biodiversidade e nos recursos hídricos.

Quando se fala em poluição causada por fábricas de aguardente de cana, logo vem à mente o vinhoto, tanto pela sua composição quanto pelo volume gerado. O vinhoto é o principal agente poluidor. A produção de cachaça também gera vários outros resíduos (sólidos, líquidos e gasosos), como: águas de lavagem das instalações; a cabeça e a cauda retiradas na destilação do vinho; o descarte da fermentação que não deu certo e do pé-de-cuba; as águas de resfriamento; as águas usadas para limpeza de garrafas; fumaça, fuligem e cinzas das caldeiras e fornalhas; além de embalagens impróprias para o uso ou embalagens de produtos agrotóxicos.

#### **7.4.1 DESTINAÇÃO DO VINHOTO**

A Deliberação Normativa COPAM nº 184, de 13 de junho de 2013, estabelece os procedimentos para armazenamento e aplicação em solo agrícola do vinhoto (vinhaça), águas residuárias e/ou sua mistura, provenientes da fabricação de cachaça.

Recomenda-se a utilização como adubo, na fertirrigação de áreas de plantio de cana-de-açúcar, obedecendo aos critérios estabelecidos na legislação.

Além do uso como adubo, o vinhoto, depois de resfriado, também pode ser utilizado na alimentação de bovinos, em quantidade a ser ministrada pelo Responsável Técnico do projeto e avaliada pelo IMA, por ocasião das visitas de fiscalização, que também contarão com o responsável técnico pelo projeto, em caso de alguma não-conformidade.

#### **7.4.2 EFLUENTES LÍQUIDOS**

A geração de efluentes líquidos acontece no processo de produção, na higienização de setores do empreendimento, no resfriamento do alambique e na utilização de sanitários.

**Efluentes sanitários:** caso o município não possua Estação de Tratamento de Efluente (ETE) ou seja impraticável a canalização até a estação, o esgoto doméstico deve ser destinado a sistema de tratamento. Para o lançamento em corpo d'água, é necessário efetuar o tratamento de forma a atender a critérios de eficiência, bem como ao padrão de qualidade do curso d'água em questão. Para tanto, é exigido o atendimento de parâmetros, conforme Deliberação Normativa Conjunta COPAM-CERH 01/2008.

**Água de lavagem de garrafas novas:** sem químicos, pode ser reaproveitada; o efluente da lavagem da cana e de vasilhames pode ser adicionado à vinhaça para fertirrigação.

**Águas de resfriamento e condensado de caldeira:** recomenda-se que sejam armazenadas, pois não contêm poluentes e podem ser 100% reaproveitadas. Caso prevaleça o descarte desse efluente, a temperatura de lançamento em curso d'água deverá ser inferior a 40 °C e não deverá alterar a temperatura do corpo receptor em mais de 3 °C.

**Pé-de-cuba:** pode ser utilizado na alimentação animal (proteína) ou na adubação, obedecendo-se a taxa de aplicação definida pelo Responsável Técnico.

**Cabeça e cauda:** obtidas na destilação do vinho, possuem recomendação de armazenamento em local exclusivo e seguro (isolado, ventilado, identificado com placa e com extintor de incêndio), até a obtenção de um lote que seja viável à redestilação em empreendimento licenciado, próprio ou de terceiros, para a produção de álcool combustível. Podem também ser utilizados na higienização da indústria ou misturados ao vinhoto para aplicação nos canaviais. É proibido o descarte em recurso hídrico ou diretamente no solo.

### 7.4.3 RESÍDUOS SÓLIDOS

Os resíduos sólidos são gerados nos processos de corte, moagem, geração de energia (caldeira), limpeza do reservatório de vinhoto e embalagens de produtos utilizados na agricultura. As políticas Nacional e Estadual de Resíduos Sólidos (Leis nº 12.305/2010 e Lei nº 18.031/2009) não permitem queima de resíduos a céu aberto.

**Ponta/palmito e folhas da cana-de-açúcar:** no caso de cana crua (sem queima), para cada tonelada de cana cortada, são produzidos cerca de 80 kg de matéria verde. O mais comum, na pequena indústria, é a utilização como cobertura morta no canavial. Entretanto, o palmito e a folha da cana podem e têm sido utilizados, com frequência, na alimentação de ruminantes.

**Bagaço da cana:** pode ser utilizado como fonte energética, sendo queimado em caldeiras ou a fogo direto para a geração de energia térmica ou, a partir desta, energia elétrica, passando antes por um processo de estabilização para reduzir a umidade. São necessários controles operacionais para que a emissão de material particulado não provoque incômodos e atenda a parâmetros ambientais. O uso do bagaço como ração animal é outra alternativa, assim como a adubação, sob orientação de profissional habilitado. O bagaço também pode ser utilizado na produção de papel ou na produção de composto orgânico.

**Cinzas de caldeira ou de alambique a fogo direto:** as cinzas oriundas da caldeira de vapor também têm sido dispostas em solo agrícola, devida à alta concentração porcentual de cálcio, funcionando como corretivo da acidez. Aplicados em talhões de cana com maior tempo de execução, contribuem para corrigir solos degradados pela própria cultura fornecedora de materiais para as destilarias. Recomenda-se a utilização como adubo de canaviais ou outras culturas.

**Garrafas inutilizadas, rótulos e tampas:** devem, preferencialmente, passar por coleta seletiva e ser armazenados em local coberto, para destinação (doação ou venda) do lote a recicladores.

**Embalagens vazias de produtos agrotóxicos:** somente podem ser aplicados agrotóxicos registrados no Ministério da Agricultura e cadastrados no IMA, prescritos em receituário agrônomo. As embalagens vazias devem ser lavadas de acordo com os procedimentos denominados de “tríplice lavagem”. A água da tríplice lavagem deve ser recolhida ao tanque de pulverização e utilizada na lavoura, sendo proibido o descarte em recurso hídrico.

Embalagens lavadas estão isentas das exigências legais e técnicas para o transporte de produtos perigosos, mas não devem ser transportadas junto com pessoas, animais, alimentos, medicamentos ou ração animal.

Já as embalagens não lavadas são consideradas produtos perigosos e precisam de licenciamento ambiental específico para o seu transporte. As embalagens não podem ser queimadas ou enterradas.

RESUMO DAS MEDIDAS DE APLICAÇÃO DOS PRINCIPAIS RESÍDUOS DA PRODUÇÃO DE CACHAÇA		
ETAPAS	RESÍDUOS	MEDIDA
CORTE	Ponta e palha da cana	Alimento animal e cobertura morta
	Água de lavagem da cana	Compostagem
MOAGEM	Bagaço	Coprocessamento, produção de celulose, ração animal, cobertura morta e geração de energia
DESTILAÇÃO	Vinhoto	Fertilizante e alimentação de bovinos
	Cabeça e cauda	Higienização e produção de álcool combustível
	Água do condensador	Reuso no processo de lavagem
	Cinza	Aplicação no solo

Fonte: Adaptado de Morais et al. (2013) e Silvia et al. (2013).

#### 7.4.4 TRANSPORTE DE RESÍDUOS

O transporte de resíduos da agroindústria deve, obrigatoriamente, obedecer ao Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR), conforme a Deliberação Normativa COPAM Nº 232/2019.

### **Fique Atento!**

O Sistema Estadual de Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR) é on-line, de uso gratuito, mantido e operado pela FEAM (Fundação Estadual do Meio Ambiente). Permite a rastreabilidade dos resíduos gerados e/ou recebidos no estado de Minas Gerais, com base na emissão de três documentos pelos usuários, na plataforma: Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR), Certificado de Destinação Final (CDF) e Declaração de Movimentação de Resíduos (DMR). Acesse: [www.feam.br/sistema-mtr-mg](http://www.feam.br/sistema-mtr-mg)



### **7.4.5 EMISSÕES ATMOSFÉRICAS**

Devem ser realizadas duas amostragens, uma a cada seis meses, dos efluentes atmosféricos oriundos da caldeira para o parâmetro material particulado. Deve-se verificar, ainda, outras exigências da licença ambiental e suas condicionantes e ficar atento aos prazos.

Mais informações podem ser encontradas na Deliberação Normativa COPAM nº 187/2013 e no endereço [www.feam.br/qualidade-do-ar/emissao-de-fontes-fixas](http://www.feam.br/qualidade-do-ar/emissao-de-fontes-fixas).



## **8- PUBLICIDADE DE BEBIDAS ALCÓOLICAS**



A publicidade de bebidas destiladas segue as normas éticas contidas no Anexo A do Código Brasileiro de Autorregulamentação Publicitária (CONAR), disponível em [www.conar.org.br/codigo/codigo.php](http://www.conar.org.br/codigo/codigo.php).



Por regra geral, por se tratar de bebida alcoólica, cujo consumo é restrito e impróprio para determinados públicos e situações, sua publicidade deverá ser estruturada de maneira socialmente responsável, sem se afastar da finalidade essencial de difundir marca e características em qualquer peça de comunicação.

## **8.1**

### **PRINCÍPIO DA PROTEÇÃO A CRIANÇAS E ADOLESCENTES**

Crianças e adolescentes não figurarão, de qualquer forma, em anúncios de bebidas alcólicas. Qualquer pessoa que neles apareça deverá ser e parecer maior de 25 anos de idade.

As mensagens serão exclusivamente destinadas ao público adulto, não sendo justificável qualquer transigência em relação a este princípio. Assim, o conteúdo dos anúncios deixará claro tratar-se de produto de consumo impróprio para menores e não empregará linguagem, expressões, recursos gráficos e audiovisuais reconhecidamente pertencentes ao universo infanto-juvenil, tais como animais “humanizados”, bonecos ou animações que possam despertar a curiosidade ou a atenção de menores nem contribuir para que eles adotem valores morais ou hábitos incompatíveis com a menoridade.

O planejamento de mídia também levará em consideração este princípio, devendo, portanto, refletir as restrições e os cuidados técnica e eticamente adequados. Assim, o anúncio somente será inserido em programação, publicação ou website dirigidos predominantemente a maiores de idade. Diante de eventual dificuldade para aferição do público predominante, adotar-se-á programação que melhor atenda ao propósito de proteger crianças e adolescentes.

Os websites pertencentes a marcas de produtos que se enquadrarem na categoria aqui tratada deverão conter dispositivo de acesso seletivo, de modo a evitar a navegação por menores.

## 8.2

### PRINCÍPIO DO CONSUMO COM RESPONSABILIDADE SOCIAL

A publicidade não deverá induzir, de qualquer forma, ao consumo exagerado ou irresponsável. Assim, diante deste princípio, nos anúncios de bebidas alcoólicas:

- a)** eventuais apelos à sensualidade não constituirão o principal conteúdo da mensagem; modelos publicitários jamais serão tratados como objeto sexual;
- b)** não conterão cena, ilustração, áudio ou vídeo que apresente ou sugira a ingestão do produto;
- c)** não serão utilizadas imagens, linguagem ou argumentos que sugiram ser o consumo do produto sinal de maturidade ou que ele contribua para maior coragem pessoal, êxito profissional ou social, ou que proporcione ao consumidor maior poder de sedução;
- d)** não serão empregados argumentos ou apresentadas situações que tornem o consumo do produto um desafio nem tampouco desvalorizem aqueles que não bebam; jamais se utilizará imagem ou texto que menospreze a moderação no consumo;
- e)** não se admitirá que sejam elas recomendadas em razão do teor alcoólico ou de seus efeitos sobre os sentidos;
- f)** referências específicas sobre a redução do teor alcoólico de um produto são aceitáveis, desde que não haja implicações ou conclusões sobre a segurança ou quantidade que possa ser consumida em razão de tal redução;
- g)** não se associará positivamente o consumo do produto à condução de veículos;
- h)** não se encorajará o consumo em situações impróprias, ilegais, perigosas ou socialmente condenáveis;
- i)** não se associará o consumo do produto ao desempenho de qualquer atividade profissional;
- j)** não se associará o produto a situação que sugira agressividade, uso de armas e alteração de equilíbrio emocional;
- k)** não se utilizará uniforme de esporte olímpico como suporte à divulgação da marca.

## 8.3 VEICULAÇÃO

### 8.3.1 HORÁRIOS DE VEICULAÇÃO

Os horários de veiculação em Rádio e TV, inclusive por assinatura, submetem-se à seguinte disciplinação:

**a)** Quanto à programação regular ou de linha: comerciais, spots, inserts de vídeo, textos-foguete, caracterizações de patrocínio, vinhetas de passagem e mensagens de outra natureza, inclusive o merchandising ou publicidade indireta, publicidade virtual e as chamadas para os respectivos programas só serão veiculados no período compreendido entre 21h30 e 6h (horário local).

**b)** Quanto à transmissão patrocinada de eventos alheios à programação normal ou rotineira: as respectivas chamadas e caracterizações de patrocínio limitar-se-ão à identificação da marca e/ou fabricante, slogan ou frase promocional, sem recomendação de consumo do produto. As chamadas assim configuradas serão admitidas em qualquer horário.

### 8.3.2 CLÁUSULA DE ADVERTÊNCIA

Todo anúncio, qualquer que seja o meio empregado para sua veiculação, conterà “Cláusula de Advertência” a ser adotada em resolução específica do Conselho Superior do CONAR, a qual refletirá a responsabilidade social da publicidade e a consideração de anunciantes, agências de publicidade e veículos de comunicação para com o público em geral. Diante de tais compromissos e da necessidade de conferir-lhes plena eficácia, a resolução levará em conta as peculiaridades de cada meio de comunicação e indicará, quanto a cada um deles, dizeres, formato, tempo e espaço de veiculação da cláusula. Integrada ao anúncio, a “cláusula de advertência” não invadirá o conteúdo editorial do veículo; será comunicada com correção, de maneira ostensiva e enunciada de forma legível e destacada. E mais:

- a) em Rádio, deverá ser inserida como encerramento da mensagem publicitária;
- b) em TV, inclusive por assinatura, e em Cinema, deverá ser inserida em áudio e vídeo como encerramento da mensagem publicitária. A mesma regra aplicar-se-á às mensagens publicitárias veiculadas em teatros, casas de espetáculo e congêneres;
- c) em jornais, revistas e qualquer outro meio impresso; em painéis e cartazes e nas peças publicitárias pela internet, deverá ser escrita na forma adotada em resolução;
- d) nos vídeos veiculados na internet e na telefonia, deverá observar as mesmas prescrições adotadas para o meio TV;
- e) nas embalagens e nos rótulos, deverá reiterar que a venda e o consumo do produto são indicados apenas para maiores de 18 anos.

A “Cláusula de Advertência” conterá uma das seguintes frases:

- "BEBER COM MODERAÇÃO"
- "A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA SÃO PROIBIDOS PARA MENORES"
- "ESTE PRODUTO É DESTINADO A ADULTOS"
- "EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ÁLCOOL"
- "NÃO EXAGERE NO CONSUMO"
- "QUEM BEBE MENOS, SE DIVERTE MAIS"
- "SE FOR DIRIGIR, NÃO BEBA"
- "SERVIR BEBIDA ALCOÓLICA A MENOR DE 18 É CRIME"

Obs.: As frases acima não excluem outras, que atendam à finalidade e sejam capazes de refletir a responsabilidade social da publicidade

## 8.4

### MÍDIA EXTERNA E CONGÊNERES

Por alcançarem todas as faixas etárias, sem possibilidade técnica de segmentação, as mensagens veiculadas em mídia externa e congêneres, sejam “outdoors”, “indoors” em locais de grande circulação, telas e painéis eletrônicos, “back e front lights”, painéis em empenas de edificações, “busdoors”, envelopamentos de veículos de transporte coletivo, peças publicitárias de qualquer natureza no interior de veículos de transporte, veículos empregados na distribuição do produto; peças de mobiliário urbano e assemelhados etc., quaisquer que sejam os meios de comunicação e o suporte empregados, limitar-se-ão à exibição do produto, sua marca e/ou slogan, sem apelo de consumo, mantida a necessidade de inclusão da “cláusula de advertência”.

## 8.5

### EXCEÇÕES PARA INSERÇÃO DE “CLÁUSULA DE ADVERTÊNCIA”

Estarão desobrigados da inserção de “cláusula de advertência” os formatos abaixo especificados que não contiverem apelo de consumo do produto:

- a)** a publicidade estática em estádios, sambódromos, ginásios e outras arenas desportivas, desde que apenas identifique o produto, sua marca ou slogan;
- b)** a simples expressão da marca, seu slogan ou a exposição do produto que se utiliza de veículos de competição como suporte;
- c)** as “chamadas” para programação patrocinada em rádio e TV, inclusive por assinatura, bem como as caracterizações de patrocínio desses programas;
- d)** os textos-foguete, vinhetas de passagem e assemelhados.

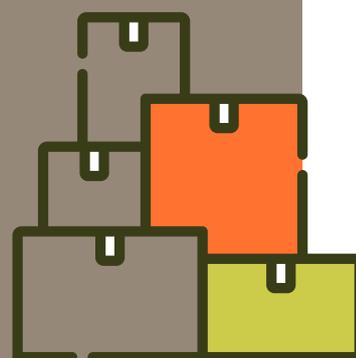
## 8.6 COMÉRCIO

Sempre que mencionar produto cuja publicidade é regida pelo Anexo A, o anúncio assinado por atacadista, importador, distribuidor, estabelecimento varejista, bar, restaurante e assemelhado estará sujeito às normas aqui previstas.

## 8.7 PONTO DE VENDA

A publicidade em pontos de venda deverá ser direcionada ao público adulto, contendo advertência de que a este é destinado o produto. As mensagens inseridas nos equipamentos de serviço, assim compreendidos as mesas, cadeiras, refrigeradores, luminosos, etc., não poderão conter apelo de consumo e, por essa razão, ficam dispensadas da “cláusula de advertência”.

## 9- AGRICULTURA ORGÂNICA



Para produzir cachaça orgânica, é preciso observar, ao longo de todo o processo produtivo – incluindo a produção da cana-de-açúcar –, os preceitos e as regras da agricultura orgânica, definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio de legislação

que estabelece os cuidados necessários para o plantio, manejo da produção e combate de pragas da lavoura. Portanto, é preciso entender a formatação da estrutura legal da agricultura orgânica no Brasil.

A produção e a comercialização dos produtos orgânicos no Brasil foram institucionalizadas pela Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que define e conceitua o sistema orgânico de produção agropecuária. De acordo com seu Artigo 1º, “considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente”.

A partir de 2010, produtores e organizações envolvidas com a garantia das qualidades orgânicas passaram a fazer parte do cadastro nacional do MAPA, o que possibilita comercializar seus produtos como produtos orgânicos.

## **9.1**

### **A ORGANIZAÇÃO PRODUTIVA DA AGRICULTURA ORGÂNICA**

A Instrução Normativa nº 46, de 6 de outubro de 2011, apresenta os requisitos gerais dos sistemas orgânicos de produção. Em relação aos aspectos ambientais, ela estabelece que os sistemas orgânicos de produção devem buscar a manutenção das áreas de preservação permanente; a atenuação da pressão antrópica sobre os ecossistemas naturais e modificados; a proteção, a conservação e o uso racional dos recursos naturais; o incremento da biodiversidade animal e vegetal; e a regeneração de áreas degradadas.

Já as atividades econômicas dos sistemas orgânicos de produção devem buscar: o melhoramento genético, visando à adaptabilidade às condições ambientais locais; a manutenção e a recuperação de variedades locais, tradicionais ou crioulas, ameaçadas pela erosão genética; a promoção e a manutenção do equilíbrio do sistema de produção, como estratégia de promover e manter a sanidade dos animais e vegetais; a interação da produção animal e vegetal; a valorização dos aspectos culturais e a regionalização da produção; e promover a saúde animal por meio de estratégias prioritariamente preventivas.

Também devem ser levados em consideração os aspectos sociais, devendo os sistemas orgânicos de produção buscar relações de trabalho fundamentadas nos direitos sociais determinados pela Constituição Federal; a melhoria da qualidade de vida dos agentes envolvidos em toda a rede de produção orgânica; e capacitação continuada dos agentes envolvidos em toda a rede de produção orgânica.

Todos os produtores orgânicos devem elaborar um Plano de Manejo Orgânico, que deverá ser aprovado pelo mecanismo de avaliação da conformidade ao qual esteja vinculado, devendo conter, de forma detalhada, todos os insumos e práticas adotadas em sua(s) unidade(s) de produção.

O Plano de Manejo Orgânico deverá conter:

- Registros do histórico de utilização da área de produção orgânica (croqui e descrição da ocupação, localização e acesso da unidade de produção, considerando os aspectos produtivos e ambientais);
- Procedimentos para manutenção ou incremento da biodiversidade;
- Procedimentos para o manejo de resíduos;
- Procedimentos para o manejo e a conservação do solo e da água;
- Procedimentos de manejo fitossanitário na produção orgânica;
- Procedimentos de manejo do material de propagação empregado na produção vegetal;
- Procedimentos de manejo nas instalações empregadas na produção orgânica;
- Procedimentos de manejo quanto à nutrição do solo e adubação;

- Procedimentos para pós-produção, envase, armazenamento, processamento, transporte e comercialização empregados na produção orgânica;
- Procedimentos que visem à aplicação das boas práticas de produção (ex.: a periodicidade do controle da qualidade da água, para uso na unidade de produção, por meio de tratamentos e análises para verificação da contaminação química e microbiológica, bem como as medidas de proteção em relação às fontes de contaminantes para áreas limítrofes com unidades de produção não orgânicas; e o controle da qualidade da água, dentro da unidade de produção, por meio de análises para verificação da contaminação química e microbiológica);
- Procedimentos que visem à eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e derivados, sendo que tanto a produção orgânica quanto a não orgânica não poderão conter organismos geneticamente modificados;
- Devem ser previstas a quantidade estimada, a frequência, o período e a época da produção *orgânica*;
- Devem ser previstas a quantidade estimada a frequência, o período e a época da produção *não orgânica*;
- Todos os insumos aplicados à produção não orgânica devem constar no plano de manejo e ser autorizados pelo mecanismo de avaliação da conformidade ao qual o produtor esteja vinculado;
- O produtor deve saber identificar eventuais pontos críticos em sua unidade de produção, os quais possam pôr em risco a qualidade orgânica de sua produção;
- Devem ser descritas as inter-relações ambientais, econômicas e sociais da unidade de produção orgânica.

O Plano de Manejo Orgânico deve, necessariamente, ser previamente aprovado pelo(s) mecanismo(s) de avaliação da conformidade a que o produtor esteja vinculado, pois, a partir desta avaliação, ocorre a análise dos potenciais riscos de comprometimento do sistema orgânico de produção, levando em conta os impactos que os insumos e as práticas de manejo podem trazer à saúde humana e animal, ao sistema e ao ambiente em que se insere a unidade produtiva.

São instrumentos da análise de risco:

- Plano de manejo orgânico;
- Tipo de produção (anual ou perene);
- Presença de produção paralela no estabelecimento (produção não orgânica);
- Listas de verificação oriundas das avaliações da conformidade;
- Levantamentos bibliográficos;
- Análises laboratoriais;
- Documentos assinados por fornecedores;
- Ficha técnica de insumos a serem utilizados.

Estabelecido o Plano de Manejo Orgânico, ele deve ser seguido de forma específica, sendo adotadas as práticas e os procedimentos nele definidos e aprovados. Assim, as práticas culturais e os registros são também objetos do processo avaliativo, e a consonância com o Plano de Manejo Orgânico dará a conformidade da produção orgânica e, por conseguinte, os instrumentos que a identificam: o certificado de conformidade orgânica, o selo do SISORG e a declaração de produção orgânica.

## 9.2 PRÁTICAS CULTURAIS E DE PRODUÇÃO ORGÂNICA

As práticas culturais estabelecidas devem ter íntima relação com as proposições contidas no Plano de Manejo Orgânico, isto é, a prática deve ser idêntica ao plano. Assim, dispomos a seguir, em linhas gerais, alguns preceitos aceitos na produção orgânica.

Os sistemas orgânicos de produção vegetal devem priorizar:

- A utilização de material de propagação originário de espécies vegetais adaptadas às condições do solo e do clima locais e tolerantes a pragas e doenças;

- A reciclagem de matéria orgânica como base para a manutenção da fertilidade do solo e a nutrição das plantas;
- A manutenção da atividade biológica do solo, o equilíbrio de nutrientes e a qualidade da água;
- A adoção de manejo de pragas e doenças que respeite o desenvolvimento natural das plantas, a sustentabilidade ambiental, a saúde humana e animal, inclusive em sua fase de armazenamento, e privilegie métodos culturais, físicos e biológicos;
- A utilização de insumos que, em seu processo de obtenção, utilização e armazenamento, não comprometam a estabilidade do habitat natural e do agro ecossistema, não representando ameaça ao meio ambiente e à saúde humana e animal.

A produção orgânica não utiliza agrotóxicos e fertilizantes solúveis, organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização.

O produto da agricultura orgânica ou produto orgânico, seja ele in natura ou processado, é aquele obtido em sistema orgânico de produção; o responsável pela geração do produto é considerado como produtor orgânico.

As instalações de armazenagem e manipulação de esterco, incluindo as áreas de compostagem, deverão ser projetadas, implantadas e operadas de maneira a prevenir a contaminação das águas subterrâneas e superficiais.

Nas atividades de pós-colheita, a unidade de produção deve instalar sistemas que permitam o uso e a reciclagem da água e dos resíduos, evitando o desperdício e a contaminação química e biológica do ambiente.

As sementes e mudas deverão ser oriundas de sistemas orgânicos, sendo que, na indisponibilidade ou na inadequação das existentes à situação ecológica da unidade de produção que irá utilizá-las, poderá

ser autorizada a utilização de outros materiais existentes no mercado, dando preferência aos que não tenham sido tratados com agrotóxicos ou com outros insumos não permitidos na Instrução Normativa nº 17/2014, do MAPA.

Somente é permitida a utilização de fertilizantes, corretivos e inoculantes que sejam constituídos por substâncias autorizadas no Anexo V da Instrução Normativa nº 17/2014/MAPA e de acordo com a necessidade de uso prevista no Plano de Manejo Orgânico.

Em caso de suspeita de contaminação, é necessária a execução de análise laboratorial, devendo ser observados os limites máximos de contaminantes previstos na Instrução Normativa nº 17/2014/MAPA. Se constatada a contaminação, os insumos não poderão ser utilizados em sistemas orgânicos de produção.

A aplicação de fertilizantes deve ser feita com equipamentos de proteção individual adequados, em atendimento ao disposto nas legislações específicas.

Deverão ser mantidos registros e identificações, detalhados e atualizados, das práticas de manejo e insumos utilizados nos sistemas de produção orgânica.

Caso ocorra a presença de pragas, poderão ser utilizadas as substâncias e práticas elencadas no Anexo VII e no Anexo VIII da Instrução Normativa nº 17/2014/MAPA, dando preferência às fontes naturais nos sistemas de produção orgânica. As substâncias e práticas devem ter o seu uso autorizado pelo OAC ou pela OCS.

Os insumos destinados ao controle de pragas na agricultura orgânica não deverão gerar resíduos, nos seus produtos finais, que possam acumular-se em organismos vivos ou conter contaminantes maléficos à saúde humana, animal ou do ecossistema.

É vedado o uso de irradiações ionizantes para qualquer finalidade em todas as fases do processo produtivo, inclusive na pós-colheita e armazenagem.

## 9.3

# PROCESSAMENTO DA CACHAÇA ORGÂNICA

O processamento da cachaça orgânica deve estar relacionado à rotina da produção orgânica, em que também são aplicadas regras específicas para este produto.

Dentre as regras, há de se relacionar a Instrução Normativa nº 18, de 20 de junho de 2009, e a Instrução Normativa nº 24, de 01 de junho de 2011, sobre o regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos.

O regulamento aplica-se a toda pessoa física ou jurídica que processe, armazene e transporte produtos obtidos em sistemas orgânicos de produção ou oriundos de processo extrativista sustentável orgânico, desde que não prejudicial ao ecossistema local.

O processamento de produtos orgânicos deverá obedecer igualmente à legislação específica para cada tipo de produto. É obrigatório o uso de boas práticas de manuseio e processamento de forma a manter a integridade orgânica dos produtos:

- A unidade de produção deverá manter registros atualizados que descrevam a manutenção da qualidade dos produtos orgânicos durante o processamento e assegurem a rastreabilidade dos ingredientes, da matéria-prima, das embalagens e do produto final;
- Os produtos de higienização de equipamentos e das instalações utilizadas deverão ser usados exclusivamente para o processamento de produtos orgânicos, dispostos na Instrução Normativa Conjunta nº 18/2009;
- O processamento dos produtos orgânicos deverá ser realizado de forma separada dos não orgânicos, em áreas fisicamente separadas ou, quando na mesma área, em momentos distintos;

- No processamento de produtos orgânicos e não-orgânicos na mesma área, será exigida uma descrição do processo de produção, do processamento e do armazenamento. Os equipamentos e as instalações utilizadas devem estar livres de resíduos de produtos não orgânicos;
  - Serão proibidos o emprego de radiações ionizantes, emissão de micro-ondas e nanotecnologia em qualquer etapa do processo produtivo. Os ingredientes utilizados no processamento de produtos orgânicos deverão ser provenientes de produção oriunda do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.
-

The logo for SEBRAE, featuring the word "SEBRAE" in a bold, italicized, white sans-serif font. The text is centered within a large, rounded, lime-green shape. Above and below the text are three horizontal white bars, each slightly offset to create a sense of motion or a stylized graphic element. The background of the entire page is a light beige color, with large, rounded shapes in shades of grey, green, and orange. A thin orange line runs horizontally across the top and bottom of the page, and a vertical orange line runs down the left side, connecting the top and bottom horizontal lines.