

A close-up photograph of a clear glass filled with a golden liquid, likely cachaça, sitting on a dark wooden surface. The lighting is warm and focused on the glass, creating a soft glow and highlighting the texture of the wood and the clarity of the liquid. The background is blurred, showing more of the wooden surface and a hint of another glass.

# A CACHAÇA NO BRASIL

Dados de Registro  
de Cachaças e Aguardentes

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO





# A CACHAÇA NO BRASIL

Dados de Registro  
de Cachaças e  
Aguardentes

Brasília  
MAPA  
2019

©2019 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução desde que citada a fonte.

A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Elaboração, distribuição e informações:

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Secretaria de Defesa Agropecuária

Esplanada dos Ministérios, Bloco D,

CEP: 70043-900, Brasília/DF

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

Central de Relacionamento: 0800 704 1995

**Coordenação Editorial:** Assessoria Especial de Comunicação e Eventos

**Equipe Técnica:** Andréia de Oliveira Gerk, Carlos Vitor Müller e Eduardo Fernandes Marcusso.

#### CATALOGAÇÃO NA FONTE

##### BIBLIOTECA NACIONAL DE AGRICULTURA – BINAGRI

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A cachaça no Brasil: dados de registro de cachaças e aguardentes / Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA/AECE, 2019.

27 p.

ISBN 978-85-7991-123-1

1. Bebida. 2. Regulamentação. 3. Legislação. 4. Cachaça.  
5. Aguardente I. Secretaria de Defesa Agropecuária. II. Título.

AGRIS D50  
CDU 636.083.1

A ATUAÇÃO DO MAPA 5

DEFINIÇÕES 7

CACHAÇA 7

O QUE É CACHAÇA? 7

PECULIARIDADES DA CACHAÇA 9

COMPLEXIDADE DE AROMAS E SABORES 10

CONSUMIDORES 11

AGUARDENTE 12

O QUE É AGUARDENTE? 12

PECULIARIDADES DA AGUARDENTE DE CANA 16

COMPLEXIDADE DE AROMAS E SABORES 17

DADOS DE REGISTRO DA CACHAÇA 18

DADOS DE REGISTRO DA AGUARDENTE 22







O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa, através da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, da Secretaria de Defesa Agropecuária - CGVB/DIPOV/SDA e dos serviços de fiscalização localizados nas Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas Unidades da Federação – SFAs-UFs, é responsável pela padronização, registro e fiscalização da produção de bebidas no Brasil, conforme competência delegada pela Lei nº 8.918, de 14 de junho de 1994, em seu art. 2º:

*“Art. 2o O registro, a padronização, a classificação e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou órgão estadual competente credenciado por esse Ministério, na forma do regulamento.”*

A atividade de padronização é executada por meio da definição de padrões oficiais de identidade e qualidade das bebidas produzidas no país. Esta tem por objetivo a delimitação de parâmetros e características objetivas para a definição e denominação das bebidas, protegendo consumidores de práticas abusivas, garantindo a segurança das bebidas e promovendo a regulação do mercado. Nestes padrões estão previstos parâmetros analíticos, como o conteúdo alcoólico ou quantidade de açúcares adicionados, matérias-primas obrigatórias, métodos de produção autorizados, níveis de contaminantes, entre outras disposições fundamentadas nas práticas mundialmente adotadas pelas cadeias produtivas e em estudos científicos.

O registro é uma etapa de licenciamento administrativo que habilita previamente o estabelecimento a desempenhar as suas atividades, sendo verificadas a capacidade técnica e as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento que se propõe a elaborar bebidas.

O registro de produtos visa cadastrar a composição da bebida, sua denominação, marca e demais informações junto à base de dados visando o controle pelo Mapa. Desde 15 de março de 2019, a concessão de registros de produtos foi automatizada<sup>1</sup>, com a emissão do certificado no momento do cadastramento da solicitação. Após esta automatização, a frequência de registros de produtos cresceu consideravelmente. Em 2018 foram concedidos, aproximadamente, 1,8 registros de cachaça e aguardente por dia e, de março de 2019 em diante, foram concedidos 3,7 registros por dia, praticamente dobrando este valor.

Além de desburocratizar a relação com os produtores e agilizar a prestação de serviços à sociedade, a automação de registros libera a força de trabalho dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários

---

<sup>1</sup> A Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018, pode ser acessada pelo link: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/in-no-72-de-16-de-novembro-de-2018.pdf>. Apesar de o registro ser concedido automaticamente, sem a análise do fiscal, toda a legislação deverá ser seguida e, antes de enviar a solicitação, o usuário declara via sistema:

*“Declaro para os devidos fins que tenho conhecimento de toda a legislação que versa sobre a Produção, a Padronização, a Classificação, o Registro, a Inspeção e a Fiscalização da presente bebida que pleiteio registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e me comprometo a elaborá-la de acordo com as normas específicas, assumindo todo o ônus em caso de descumprimento da lei. Manifesto também que tenho ciência de que o registro ora requerido será concedido automaticamente, ou seja, sem análise prévia desse Órgão Fiscalizador, que se reserva o direito de, em caso de constatação de incompatibilidade com a legislação vigente, adoção das medidas legais cabíveis.”*

para tarefas consideradas prioritárias, como as fiscalizações de estabelecimentos e o combate à clandestinidade. Desta forma, a verificação das informações cadastradas e a compatibilidade entre composição, denominação e os padrões vigentes se tornam responsabilidade de quem insere estas informações no sistema de registro, ou seja, o produtor e seu responsável técnico. Tampouco a automação de registros significa que não há mais controle das composições registradas, estes controles passam a ser realizados por auditoria das informações cadastradas nas bases de dados do Mapa.

Por fim, a fiscalização nos estabelecimentos é desempenhada pelos Auditores Fiscais Federais Agropecuários lotados nos serviços de fiscalização localizados nas SFAs em cada uma das Unidades da Federação. As fiscalizações são realizadas levando-se em conta critérios de risco apresentados pelas diversas atividades, os tipos de bebidas produzidos, o porte dos estabelecimentos e a amplitude de distribuição destes produtos. Durante estas fiscalizações, verifica-se o cumprimento da legislação em vigor, que estabelece os critérios higiênico-sanitários que os estabelecimentos devem cumprir, sendo coletadas amostras de produtos para controle do atendimento aos parâmetros estabelecidos nos padrões de identidade e qualidade.





### CACHAÇA

#### O que é CACHAÇA?

O Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que Regulamenta a Lei nº 8.918, de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, em seu artigo 53, define CACHAÇA:

**CACHAÇA:** denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro ( $\leq 6\text{g/L}$  de açúcar).

Por sua vez, o Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001, define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências e, em seu artigo 1º traz:

**CACHAÇA:** vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiros, constitui indicação geográfica para os efeitos, no comércio internacional, do art. 22 do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio, aprovado, como parte integrante do Acordo de Marraqueche, pelo Decreto Legislativo nº 30, de 15 de dezembro de 1994, e promulgado pelo Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994.

Ainda, o Decreto nº 4.062, de 2001 estabelece que o uso da expressão protegida "cachaça" é restrito aos produtores estabelecidos no país.

Recentemente, o Decreto nº 9.658, de 28 de dezembro de 2018 promulgou o Acordo entre a República Federativa do Brasil e os Estados Unidos Mexicanos para o Reconhecimento Mútuo da Cachaça e da Tequila como Indicações Geográficas e Produtos Distintivos do Brasil e do México.

Reconhecimento semelhante já havia ocorrido como parte do acordo bilateral entre os governos do Brasil e Estados Unidos, firmado em abril de 2012, em contrapartida ao reconhecimento do bourbon whisky e do tennessee whisky como bebidas elaboradas apenas por produtores dos Estados Unidos, a cachaça passou a ser considerada um produto exclusivamente brasileiro no mercado norte-americano.

Além disso, o Decreto nº 6.871, de 2009 traz outras definições como CACHAÇA ADOÇADA (art. 53, § 1º) e CACHAÇA ENVELHECIDA (art. 53, § 2º):

**CACHAÇA ADOÇADA:** a cachaça que contiver açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro será denominada de cachaça adoçada ( $> 6\text{g/L}$  de açúcar e  $< 30\text{g/L}$  de açúcar).

**CACHAÇA ENVELHECIDA:** será denominada de cachaça envelhecida a bebida que contiver, no mínimo, cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

A Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005 aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. Na IN nº 13, de 2005 outras definições são apresentadas para complementar o Padrão de Identidade e Qualidade – PIQ da CACHAÇA:

**CACHAÇA ENVELHECIDA:** é a CACHAÇA que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

**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.

Entende-se por DENOMINAÇÃO o nome da bebida, observadas a classificação e a padronização (art. 2º, inciso IX, do Decreto nº 6.871, de 2009), portanto, em resumo, as denominações possíveis para a bebida CACHAÇA, de acordo com o seu PIQ, são:

- CACHAÇA;
- CACHAÇA ADOÇADA;
- CACHAÇA ENVELHECIDA;
- CACHAÇA PREMIUM;
- CACHAÇA EXTRA PREMIUM.

É vedado o uso da denominação CACHAÇA ARTESANAL, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Cachaça Artesanal (item 9.5 da IN nº 13, de 2005).

Da mesma maneira, também encontra vedação o uso da denominação CACHAÇA DE ALAMBIQUE, uma vez que expressões relativas ao processo de destilação não devem ser vinculadas à denominação ou classificação da bebida (itens 9.9, 9.9.1 e 9.9.2, da IN nº 13, de 2005).

Em contraposição, também não se emprega o termo CACHAÇA INDUSTRIAL ou CACHAÇA DE COLUNA. Outra denominação errônea comumente vista é CACHAÇA ORGÂNICA, o termo orgânico não faz parte da denominação. Quanto a este assunto, existe um rol de normativas que deve ser obedecido para ostentação do selo de produto orgânico.



## Peculiaridades da CACHAÇA

A CACHAÇA se apresenta com uma coloração incolor quando armazenada em recipientes de madeira que não agreguem cor à bebida ou em reservatórios de aço inox ou outro material permitido. Nestes casos, poderá ser associada à marca a expressão PRATA, ou CLÁSSICA ou TRADICIONAL (item 9.8.1, da IN nº 13, de 2005).

Popularmente chama-se a esta CACHAÇA de pura, branca, transparente, mas estes termos não estão previstos na legislação, sendo considerados termos vulgares.

A CACHAÇA também pode apresentar tonalidades que variam do amarelo ao marrom, quando a bebida é armazenada em recipientes de madeira. Quando há alteração substancial da sua coloração, poderá ser associada à marca a expressão OURO (item 9.8.2, da IN nº 13, de 2005).

Por outro lado, vulgarmente a CACHAÇA armazenada ou envelhecida em madeira é conhecida como amarela, termo também não previsto.

Em oposição a uma CACHAÇA que não é envelhecida, popularmente utiliza-se a expressão Cachaça Descansada, que não está previsto.

Lembrando que é vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato, lascas de madeira ou maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da coloração original do produto armazenado



ou envelhecido ou do submetido a estes processos, com exceção do corante caramelo para correção e ou padronização da cor da CACHAÇA ENVELHECIDA (itens 4.1.2 e 4.3.1 da IN nº 13, de 2005).

Outra vedação é a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, como animais, pedaços de madeira, sementes, ramos, folhas, frutas, especiarias, etc. (item 4.3.2 da IN nº 13, de 2005).

### Complexidade de aromas e sabores

Por que não dizer que a CACHAÇA é influenciada pelo seu terroir? Estamos acostumados a ouvir a palavra *terroir* quando se trata de vinhos e espumantes. No entanto, agronomicamente falando, a mesma influência que o solo, o clima, o relevo, a altitude e o índice pluviométrico exercem sobre a cultura da uva, também o farão sobre a cultura da cana-de-açúcar. Esta integração entre diversos fatores interfere na qualidade, na tipicidade e na identidade da bebida produzida. No caso da cana-de-açúcar, na CACHAÇA produzida.

A CACHAÇA é produzida em quase todos os estados brasileiros, exceção para o estado de Roraima. Se considerarmos a extensão territorial do Brasil e toda a combinação possível de solo, clima, relevo, altitude e índice pluviométrico, aliado às diversas variedades de cana-de-açúcar que podem ser utilizadas como matéria-prima para a produção de CACHAÇA, o universo sensorial resultante nesta bebida é enorme.

E isto quando falamos da CACHAÇA não armazenada em recipientes de madeira. Quando armazenamos ou envelhecemos a CACHAÇA em madeira, o universo sensorial chega a ser galáctico! Mais um fatorial que entra na expressão matemática é a utilização de cortes, misturas ou blends como são conhecidos. Os blends são formados por diferentes proporções de CACHAÇA sejam envelhecidas por diferentes períodos ou armazenadas ou envelhecidas em diferentes tipos de madeira.

Além das madeiras comumente utilizadas no armazenamento ou envelhecimento de bebidas, como o carvalho americano (*Quercus alba* L. é a espécie mais utilizada) e o carvalho europeu (*Quercus robur* L. é a espécie mais predominante), uma gama de espécies nativas tem sido utilizada para a fabricação de dornas e barris. Há, portanto, uma infinidade de aromas e sabores que vão conferir complexidade à CACHAÇA.

Dentre algumas espécies utilizadas podemos citar:

- Amburana, umburana-de-cheiro, cerejeira, imburana (*Amburana cearensis* (Fr. Allem.) A.C. Sm.)
- Amendoim (*Pterogyne nitens* Tul.)
- Araraúba; araribá (ES, MT, MG, RJ, SP); araribá-amarelo (ES, SP); araribá-branco (PR); araribá-carijó, araribá-grande, ararivá e arivá (SP); araribá-rajado; araribá-rosa (BA, ES, RJ, SP); araribá-tinga; araribá-uva; araribá-vermelho; araroba; araruva-vermelha; araubá, potumuju, potumuju-roxo e putumuju-piloso (BA); arerivá; aribá; baracutiara; carijó (BA, MT); eriribá-roxo; gororoba (MA); guaraoava; guararoava; guararoba; iriribá; iriribá-rosa; lei-nova; lerivá; óleo-amarelo; pau-rainha; putumuju (BA, ES); tipiri (MG) (*Centrolobium tomentosum* Guillem. ex Benth.)



- Bálsamo, pau-de-bálsamo, cabreúva (*Myroxylon peruiferum* L.f.)
- Cabreúva, braúna, braúna-parda, óleo-vermelho, sapuvão, óleo-pardo, recoleta, cabore e caboretinga (*Myrocarpus frondosus* Allemão)
- Canela-sassafrás (PR, SC), sassafrás (PR), canela-cheirosa, canela-funcho (SP), canela-parda, sassafrás brasileiro e louro-cheiroso (*Ocotea odorifera* (Vell.) Rohwer)
- Castanheira, castanha-do-Pará, castanha-do-Brasil, amendoeira da América, castanha-mansa e castanha-verdadeira (*Bertholletia excelsa* Bonpl.)
- Grápia, cumaru cetim, garapa (*Apuleia leiocarpa* (Vogel) J.F.Macbr.)
- Ipê-amarelo (*Tabebuia chrysotricha* (Mart. ex DC.) Standl.)
- Ipê-roxo (*Tabebuia heptaphylla* (Vell.) Toledo)
- Jatobá (*Hymenaea courbaril* L. var. *stilbocarpa* (Hayne) Lee et Lang.)
- Jequitibá (*Cariniana estrellensis* (Raddi))
- Jequitibá-rosa, jequitibá-cravinho (*Cariniana legalis* (Mart.) Kuntze)

O recipiente de madeira utilizado para o armazenamento ou envelhecimento de CACHAÇA poderá ter sido utilizado anteriormente no armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, sendo vedado o uso de recipientes que tenham sido utilizados para outros fins (item 4.4.1 da IN nº 13, de 2005). É comum serem utilizados recipientes que armazenaram ou envelheceram outros destilados.

## Consumidores

Muitos fatores têm contribuído para o aumento de consumidores e especialistas em CACHAÇA, tendo o produto seguido o caminho da profissionalização e do empreendedorismo. A ocorrência de inúmeras feiras e exposições, as confrarias, os rankings, os programas de culinária na televisão, a gourmetização do produto, os blogs especializados, as redes sociais, o marketing digital, especialmente o storytelling, as publicações, as rotas da cachaça como turismo rural, as lojas e sites especializados, os cursos de curta duração, as pesquisas em instituições de ensino renomadas, a participação dos produtores brasileiros em competições de destilados internacionais, tudo isto tem ajudado a valorizar a CACHAÇA e aumentar o seu consumo. O público feminino também tem se mostrado bastante interessado em desvendar os sabores da CACHAÇA. Há várias produtoras de CACHAÇA, cachacières ou sommelières de CACHAÇA, pesquisadoras, distribuidoras, consumidoras, confeiras ocupando um espaço que há pouco tempo era dominado pelo sexo masculino.





## AGUARDENTE

### O que é AGUARDENTE?

O Decreto nº 6.871, de 2009, que Regulamenta a Lei nº 8.918, de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, em seu artigo 51, define AGUARDENTE:

AGUARDENTE: é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do rebaixamento do teor alcoólico do destilado alcoólico simples ou pela destilação do mosto fermentado.

O Decreto nº 6.871, de 2009 traz outras definições como AGUARDENTE ADOÇADA (art. 51, § 2º) e AGUARDENTE ENVELHECIDA (art. 51, § 3º):

AGUARDENTE ADOÇADA: a aguardente que contiver açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro será denominada de aguardente adoçada (> 6g/L de açúcar e <30g/L de açúcar).

AGUARDENTE ENVELHECIDA: será considerada aguardente envelhecida a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

A aguardente terá a denominação da matéria-prima de sua origem (§ 1º, do art. 51, do Decreto nº 6.871, de 2009), assim teremos:





**AGUARDENTE DE MELAÇO:** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melaço ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melaço, podendo ser adoçada e envelhecida (art. 51, § 4º, do Decreto nº 6.871, de 2009).

**AGUARDENTE DE CEREAL:** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação do mosto fermentado de cereal, podendo ser adoçada e envelhecida (art. 51, § 5º, do Decreto nº 6.871, de 2009).

**AGUARDENTE DE VEGETAL:** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de vegetal ou pela destilação do mosto fermentado de vegetal, podendo ser adoçada e envelhecida (art. 51, § 6º, do Decreto nº 6.871, de 2009).

**AGUARDENTE DE RAPADURA:** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura, podendo ser adoçada e envelhecida (art. 51, § 7º, do Decreto nº 6.871, de 2009).

**AGUARDENTE DE MELADO:** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melado ou pela destilação do mosto fermentado de melado, podendo ser adoçada e envelhecida (art. 51, § 8º, do Decreto nº 6.871, de 2009).

AGUARDENTE DE CANA: é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose (art. 52, do Decreto nº 6.871, de 2009).

É neste momento que as definições de AGUARDENTE DE CANA e CACHAÇA se entrelaçam, e como diz o dito popular, toda CACHAÇA é uma AGUARDENTE, mas nem toda AGUARDENTE é uma CACHAÇA. Neste caso, AGUARDENTE DE CANA. E por que uma abrange a outra? Comparemos as definições:

PARÂMETRO	CLASSIFICAÇÃO	
DENOMINAÇÃO	AGUARDENTE DE CANA	CACHAÇA
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	38 a 54% em vol	38 a 48% em vol
INGREDIENTE BÁSICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar</li> <li>• mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar</li> </ul>
ADIÇÃO DE AÇÚCARES	≤ 6g/L de açúcar	≤ 6g/L de açúcar

A Instrução Normativa nº 13, de 2005 aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. Na IN nº 13, de 2005 outras definições são apresentadas para complementar o Padrão de Identidade e Qualidade – PIQ da AGUARDENTE:





**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 (item 2.1.1, da IN nº 13, de 2005).

Cabe aqui outra definição que é importante para o contexto:

**DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE CANA-DE-AÇÚCAR:** é o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com graduação alcoólica superior a 54% vol (cinquenta e quatro por cento em volume) e inferior a 70% vol (setenta por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius) (item 2.1.3, da IN nº 13, de 2005).

**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 (item 2.2.3, da IN nº 13, de 2005).

**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 (item 2.2.6, da IN nº 13, de 2005).





**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 (item 2.2.8, da IN nº 13, de 2005).

**AGUARDENTE DE CANA EXTRA PREMIUM:** é a bebida AGUARDENTE DE CANA PREMIUM envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos (item 2.2.10, da IN nº 13, de 2005)

Entende-se por DENOMINAÇÃO o nome da bebida, observadas a classificação e a padronização (art. 2º, inciso IX, do Decreto nº 6.871, de 2009), portanto, em resumo, as denominações possíveis para a bebida AGUARDENTE DE CANA, de acordo com o seu PIQ, são:

- AGUARDENTE DE CANA;
- AGUARDENTE DE CANA ADOÇADA;
- AGUARDENTE DE CANA ENVELHECIDA;
- AGUARDENTE DE CANA PREMIUM;
- AGUARDENTE DE CANA EXTRA PREMIUM.

### **Peculiaridades da AGUARDENTE DE CANA**

São as mesmas já abordadas para CACHAÇA.

A AGUARDENTE DE CANA se apresenta com uma coloração incolor quando armazenada em recipientes de madeira que não agreguem cor à bebida ou em reservatórios de aço inox ou outro material permitido. Nestes casos, poderá ser associada à marca a expressão PRATA, ou CLÁSSICA ou TRADICIONAL (item 9.8.1, da IN nº 13, de 2005).

Popularmente chama-se a esta AGUARDENTE DE CANA de pura, branca, transparente, mas estes termos não estão previstos na legislação, sendo considerados termos vulgares.

A AGUARDENTE DE CANA também pode apresentar tonalidades que variam do amarelo ao marrom, quando a bebida é armazenada em recipientes de madeira. Quando há alteração substancial da sua coloração, poderá ser associada à marca a expressão OURO (item 9.8.2, da IN nº 13, de 2005).

Por outro lado, vulgarmente a AGUARDENTE DE CANA armazenada ou envelhecida em madeira é conhecida como amarela, termo também não previsto.

Lembrando que é vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato, lascas de madeira ou maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da coloração original do produto armazenado ou envelhecido ou do submetido a estes processos, com exceção do corante caramelo para correção e ou padronização da cor da AGUARDENTE DE CANA ENVELHECIDA (itens 4.1.2 e 4.3.1 da IN nº 13, de 2005).



Outra vedação é a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, como animais, pedaços de madeira, sementes, ramos, folhas, frutas, especiarias, etc. (item 4.3.2 da IN nº 13, de 2005).

### **Complexidade de aromas e sabores**

Quando tratamos de AGUARDENTE DE CANA é menos comum falarmos na utilização de cortes, misturas ou *blends* como são conhecidos.

Assim como falamos em AGUARDENTE DE CANA armazenada ou AGUARDENTE DE CANA ENVELHECIDA em madeira, também não é tão usual o emprego de madeiras diferentes dos tradicionais carvalhos americano e europeu.

Como para CACHAÇA, o recipiente de madeira utilizado para o armazenamento ou envelhecimento de AGUARDENTE DE CANA poderá ter sido utilizado anteriormente no armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, sendo vedado o uso de recipientes que tenham sido utilizados para outros fins (item 4.4.1 da IN nº 13, de 2005). É comum serem utilizados recipientes que armazenaram ou envelheceram outros destilados.



## DADOS DE REGISTRO DE CACHAÇA

---

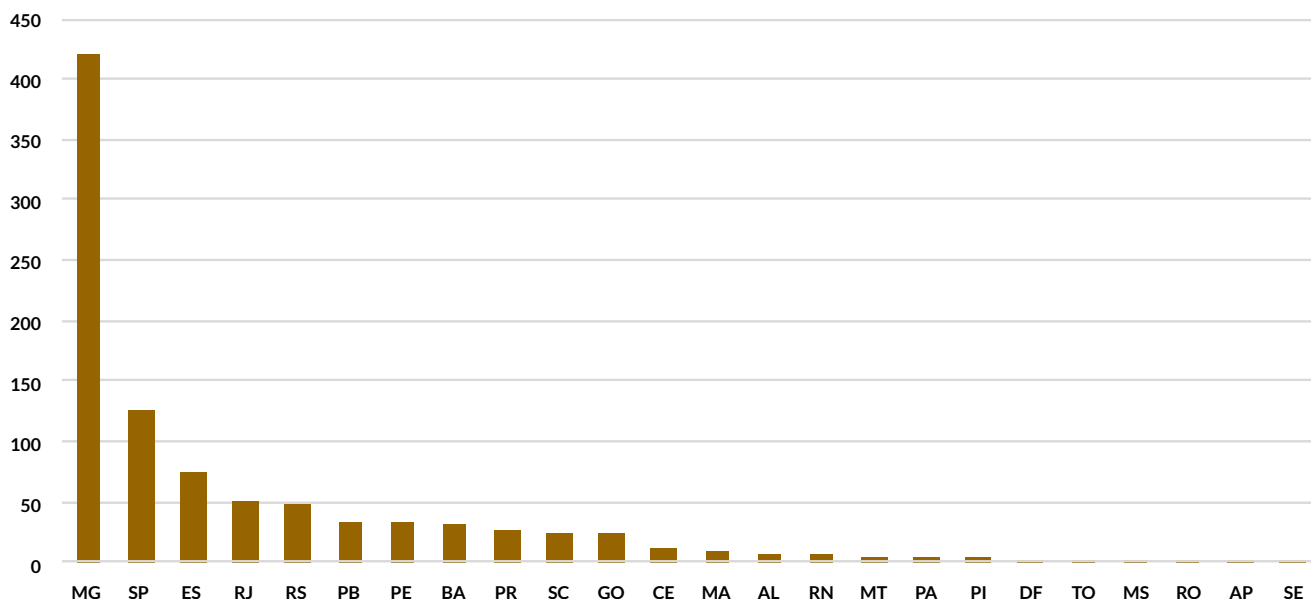
Conforme levantamento realizado até o final de dezembro de 2018, os produtores de cachaça totalizam 951 (novecentos e cinquenta e um) estabelecimentos registrados<sup>2</sup>. Deste montante, a liderança fica com o estado de Minas Gerais, bem acima dos demais, sendo que na sequência aparecem os estados de São Paulo, Espírito Santo e Rio de Janeiro, evidenciando a concentração da produção de cachaça na região Sudeste com 671 (seiscentos e setenta e um) estabelecimentos, representando mais de 70% da produção nacional. Em seguida aparece a região Nordeste com 138 (centro e trinta e oito), correspondendo a 14,5%, a região Sul com 99 (noventa e nove), portanto 10,4%, a região Centro-Oeste com 33 (trinta e três), cerca de 3,5% e, por fim, a região Norte, com apenas 10 (dez) produtores, com a fatia de 1,05%. Abaixo apresentamos o Gráfico 1 com o número de registros de estabelecimentos produtores de cachaça por Unidade da Federação – UF.

---

<sup>2</sup> Os dados apresentados neste trabalho possuem uma margem de erro não ponderada, já que existe um processo de migração de dados do sistema antigo de registro no Mapa (SIPE ORAFLEX) para o atual Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários – SIPEAGRO. Este processo está ocorrendo de forma gradual, como estabelece normativa que instituiu o SIPEAGRO (Instrução Normativa nº 34, de 21 de outubro de 2015). As tabelas e gráficos apresentados foram elaborados a partir dos dados oriundos destes dois Sistemas.



## GRÁFICO 1: Registros de Estabelecimentos Produtores de Cachaça por UF



Fica claro o grande destaque para o estado de MG (421) no quadro nacional, mais de três vezes o quantitativo do segundo lugar SP (126) e, logo em seguida, ES (74), RJ (50) e RS (49). Num patamar mais baixo alinham-se PB (34), PE (34), BA (30), PR (26) e SC (24), fechando os dez estados com mais estabelecimentos produtores de cachaça registrados no Brasil.

A disposição de estabelecimento por município apresentada na Tabela 1 ressalta a importância do estado mineiro, mas também apresenta outras localidades importantes no cenário nacional nos estados do ES, PB, RJ, PE e SP.

**TABELA 1: Registros de Estabelecimentos Produtores de Cachaça por Município e Densidade Cachaceira**

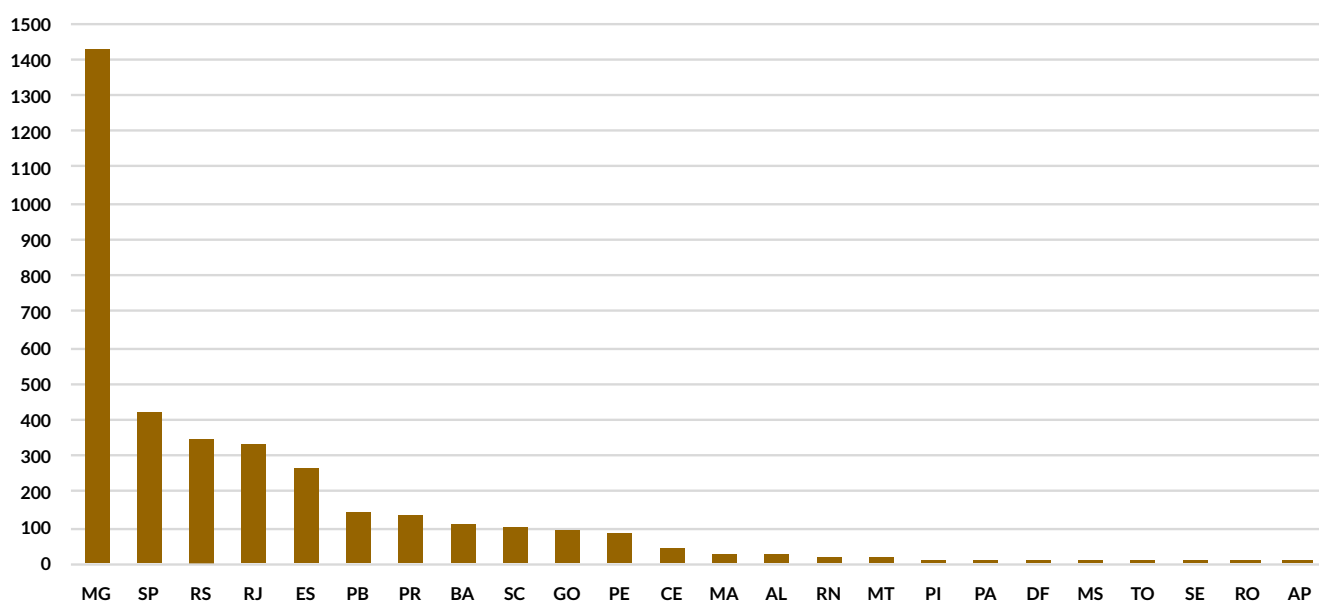
UF	Município	Estab.	UF	Município	Densidade Cachaceira
MG	Belo Horizonte	19	MG	Bonfim	1.146
ES	São Roque do Canaã	10	ES	São Roque do Canaã	1.232
MG	Salinas	9	MG	Córrego Fundo	1.573
PB	Areia	7	MG	Mar de Espanha	2.545
RJ	Paraty	7	SC	Luiz Alves	3.152
MG	Bonfim	6	PB	Areia	3.283
PE	Cabo de Santo Agostinho	6	ES	Alfredo Chaves	3.642
SP	Pirassununga	6	PR	Morretes	4.092
ES	Castelo	5	MG	Salinas	4.594
MG	Mar de Espanha	5	RJ	Paraty	6.090

A cidade de Belo Horizonte possui um número bastante elevado de estabelecimentos, quase o dobro do segundo colocado e, ainda, o estado de MG abrange 4 (quatro) dos 10 (dez) municípios com mais

produtores de cachaça. Porém, quando olhamos para a relação entre a quantidade de produtores de cachaça e a população<sup>3</sup>, o que chamamos de densidade cachaceira, Belo Horizonte não aparece no ranking. No entanto, temos um produtor a cada mil habitantes, aproximadamente, nos municípios de melhor densidade cachaceira, tais como Bonfim (MG), São Roque do Canaã (ES) e Córrego Fundo (MG). Importante notar que somente alguns municípios figuram nas duas relações, tais como São Roque do Canaã (ES), Areia (PB), Paraty (RJ), Salinas, Bonfim e Mar de Espanha (MG).

Essa distribuição no número de estabelecimentos resulta em 3.648 (três mil seiscentos e quarenta e oito) registros de produto cachaça<sup>4</sup>. No mesmo sentido dos dados de estabelecimentos, os registros de produtos mostram o estado de MG na liderança com mais de 1.400 registros de produtos, bem à frente dos outros estados do Sudeste que se encontram no mesmo patamar, por volta de 300 a 400 registros e, logo mais abaixo aparecem PB, PR, BA, SC, GO e PE com cerca de 100 registros. Nessa configuração temos o Sudeste com 2.455 (dois mil quatrocentos e cinquenta e cinco) registros, respondendo por 67,3% dos registros de cachaça, a região Sul com 578 (quinhentos e setenta e oito), totalizando aproximadamente 15,8%, a região Nordeste com 469 (quatrocentos e sessenta e nove), cerca de 12,9%, a região Centro-Oeste com 128 (cento e vinte e oito), em torno de 3,5%, e, por fim a região Norte, com 18 (dezoito) registros de produtos fechando com 0,5%. No Gráfico 2 abaixo temos a distribuição de registros do produto cachaça por UF.

## GRÁFICO 2: Registros de Produto Cachaça por UF



Novamente o Sudeste desponta nos registros de produto cachaça ocupando as cinco primeiras posições. O estado mineiro conta com 1.430 (um mil quatrocentos e trinta) produtos registrados, SP com 424 (quatrocentos e vinte e quatro), RS com 345 (trezentos e quarenta e cinco), RJ com 332 (trezentos e trinta e dois), ES com 269 (duzentos e sessenta e nove), PB com 145 (cento e quarenta e cinco), PR com 133 (cento e trinta e três), BA com 106 (cento e seis), SC com 100 (cem) e fechando os

<sup>3</sup> Dados coletados no portal do IBGE, disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>

<sup>4</sup> Os dados apresentados de registro de produto cachaça abrangem todas as denominações para o produto.

dez estados com maior número de registro de produto temos GO com 96 (noventa e seis) produtos.

Entretanto, quando olhamos os registros por município a distribuição apresenta diferenças. Apesar de os estados do Sudeste ainda dominarem com Belo Horizonte e Salinas em Minas Gerais, nos dez municípios com maior número de registro de produtos aparecem Ivoti no Rio Grande do Sul e Areia e Campina Grande na Paraíba.

**TABELA 2: Registros de Cachaça por Município**

UF	Município	Quantidade de Registros
MG	Belo Horizonte	134
MG	Salinas	124
RS	Ivoti	89
RJ	Paraty	67
ES	São Roque do Canaã	63
MG	Coronel Xavier Chaves	56
MG	Viçosa	55
SP	Pirassununga	41
PB	Areia	36
PB	Campina Grande	33

Importante observarmos que Salinas (MG), Paraty (RJ), Coronel Xavier Chaves (MG), Areia e Campina Grande (PB) são historicamente produtores de cachaça. Já o município de Ivoti (RS) tem se destacado na produção de cachaça nos últimos anos. Belo Horizonte (MG) aparece no topo da lista tendo em vista a quantidade de produtos que são produzidos sob contrato para terceiros. Viçosa (MG) por sua vez destaca-se como centro produtor. São Roque do Canaã (ES) é a grande surpresa, mas o município tem tradição no plantio de cana-de-açúcar. Por fim, Pirassununga (SP) é um dos municípios que mais produz e exporta cachaça no país.







## DADOS DE REGISTRO DE AGUARDENTE

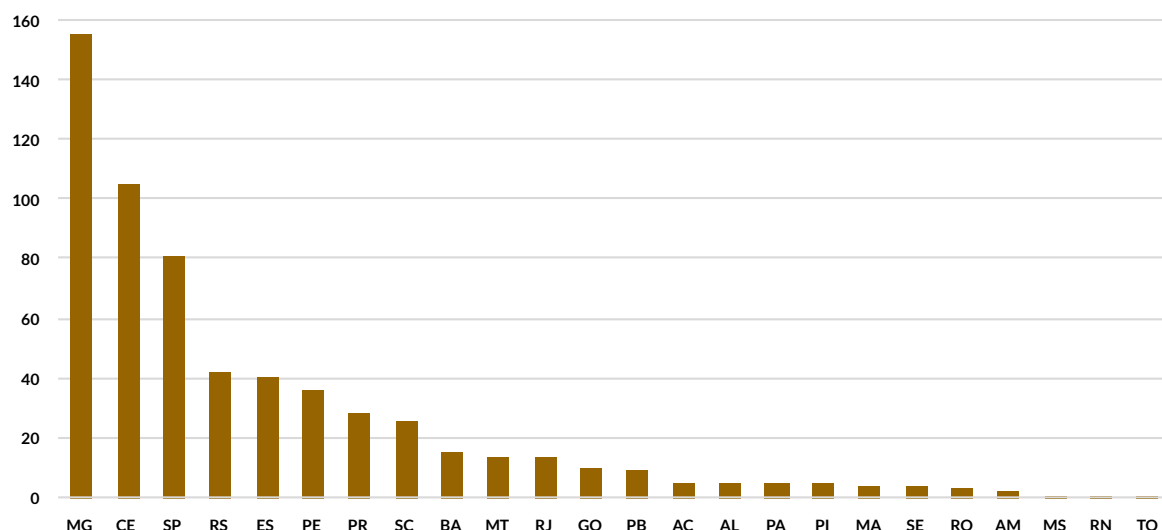
---

O cenário de aguardente se mostra um pouco diferente se comparado ao de cachaça, enquanto esta tem claramente forte concentração no Sudeste, a produção de aguardente apresenta importantes centros no Nordeste e no Sul do país. O número de produtores de aguardente no Brasil totaliza 611 (seiscentos e onze) estabelecimentos registrados.

Nessa sequência, o Sudeste aparece com 290 (duzentos e noventa) produtores, o Nordeste com 184 (cento e oitenta e quatro), o Sul com 96 (noventa e seis), o Centro-Oeste com 25 (vinte e cinco) e o Norte com 16 (dezesseis), respectivamente, 47,5%, 30,1%, 15,7%, 4,1% e 2,6%.

Dentro dessa configuração o estado mineiro ainda lidera seguido do Ceará e de São Paulo. Rio Grande do Sul, Espírito Santo e Pernambuco aparecem em uma linha de corte próxima ou acima de 40 estabelecimentos. O Gráfico 3 abaixo apresenta a distribuição nos estados que possuem produção de aguardente.

### GRÁFICO 3: Registros de Estabelecimentos Produtores de Aguardente por UF



Nota-se novamente a liderança de Minas Gerais (155, cento e cinquenta e cinco), porém agora temos importantes representantes fora do Sudeste como o Ceará (105, cento e cinco), logo após São Paulo (81, oitenta e um) e outro estado fora dessa região, o Rio Grande do Sul (42, quarenta e dois), seguido pelo Espírito Santo (40, quarenta) e, nesse mesmo patamar, outro estado do Nordeste, Pernambuco (36, trinta e seis). Fechando os dez primeiros estados, com maior produção de aguardente, temos Paraná (28, vinte e oito), Santa Catarina (26, vinte e seis), Bahia (15, quinze) e Mato Grosso (14, quatorze).

A distribuição por município, por sua vez, mostra outra forma de concentração, com forte destaque para o estado do Ceará. Neste sentido, outros estados e municípios apresentam-se com importante concentração aguardenteira.

**TABELA 3: Registros de Estabelecimentos Produtores de Aguardente por Município e Densidade Aguardenteira**

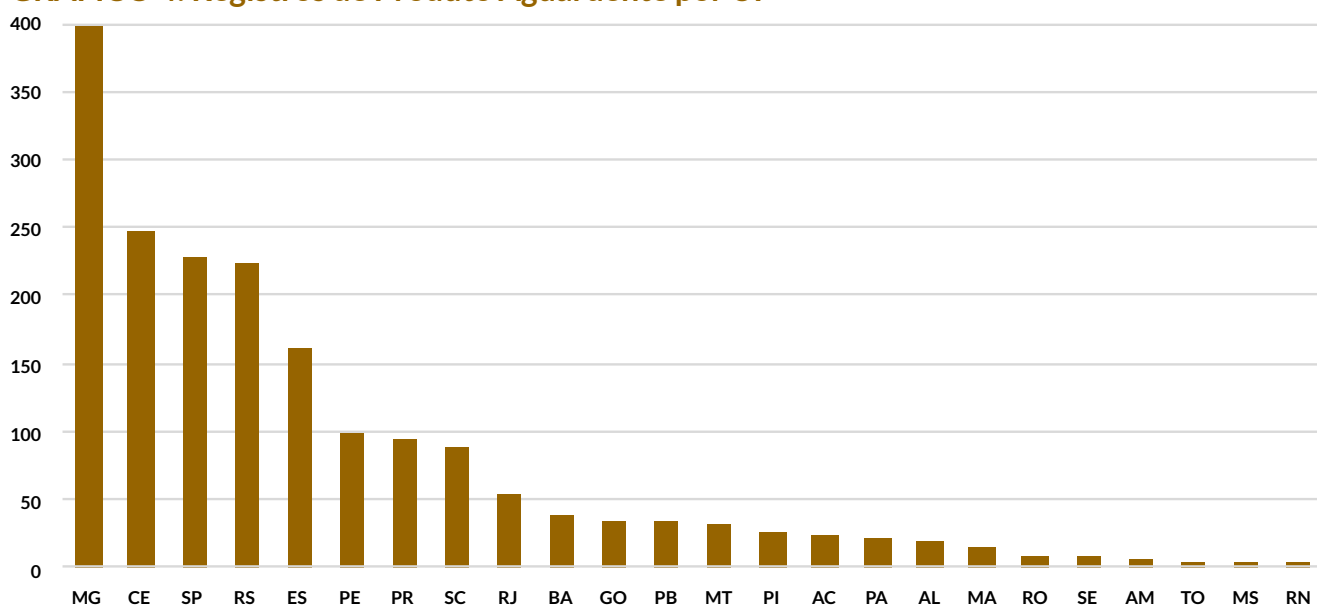
UF	Município	Estab.	UF	Município	Densidade Aguardenteira
CE	Viçosa do Ceará	47	SC	Pinheiro Preto	502
CE	Ipueiras	10	CE	Viçosa do Ceará	1.284
CE	Carnaubal	7	MG	Barra Longa	1.750
MG	Teófilo Otoni	7	CE	Carnaubal	2.535
SC	Pinheiro Preto	7	MG	Juruaia	3.480
ES	Castelo	5	CE	Ipueiras	3.821
PE	Cabo de Santo Agostinho	5	PR	Morretes	4.092
RS	Caxias do Sul	5	MG	Rio Casca	4.553
RS	Flores da Cunha	5	MG	São Domingos do Prata	5.798
ES	Nova Venécia	4	RS	Flores da Cunha	6.086

A distribuição geográfica dos municípios que contém mais estabelecimentos produtores de aguardente mostra forte liderança do estado do Ceará, ocupando os três primeiros lugares do ranking, sendo que o município de Viçosa do Ceará tem quase 5 vezes o número de estabelecimentos do segundo colocado Ipueiras, destaque também para o Rio Grande do Sul e Espírito Santo, com dois municípios.

Quando olhamos para a densidade aguardenteira observamos uma alteração no quadro, destacando-se Pinheiro Preto (SC) com um produtor de aguardente a cada 500 habitantes aproximadamente. Comparando-se o quadro de número total de estabelecimentos com a densidade aguardenteira verificamos que somente se mantém o município de SC e os do CE (Viçosa do Ceará, Ipueiras e Carnaubal), sendo que o restante vem da tradicional Minas Gerais com 4 representantes (Barra Longa, Juruaia, Rio Casca e São Domingos do Prata), além do PR (Morretes).

Estes estabelecimentos registram seus produtos no Mapa e foram ao todo 1.862 (um mil oitocentos e sessenta e dois) produtos registrados como aguardente<sup>5</sup>, sendo que a proporção acompanha os registros de estabelecimento, tendência que se verifica no setor pelos produtores menores possuindo poucos registros de produtos, muitas vezes apenas um.

#### GRÁFICO 4: Registros de Produto Aguardente por UF



Seguindo a tendência descrita, temos MG em destacada liderança (397, trezentos e noventa e sete registros), já em outro patamar, entre 200 e 250 (duzentos e duzentos e cinquenta), temos CE (248, duzentos e quarenta e oito), SP (227, duzentos e vinte e sete) e RS (224, duzentos e vinte e quatro), um pouco abaixo aparecem ES, PE, PR e SC. No caso da aguardente temos uma maior distribuição geográfica com a entrada de estados do Nordeste, Centro-Oeste e Sul.

Em uma análise multiescalar temos a distribuição por município que mostra uma outra realidade. Como já foi descrito, os produtores de aguardente têm, geralmente, poucos produtos, então os municípios com maior número de registro de produtos possuem poucos rótulos.

<sup>5</sup> Os dados apresentados de registro de produto aguardente abrangem todas as denominações para o produto. Entretanto, há forte concentração da produção de Aguardente de Cana em detrimento a outros tipos de Aguardente.



**TABELA 4: Registros de Aguardente por Município**

UF	Município	Quantidade de Registros
CE	Viçosa do Ceara	46
CE	Fortaleza	27
RS	Lajeado	23
ES	Castelo	22
RS	Santa Cruz do Sul	15
MG	Salinas	14
ES	Cachoeiro de Itapemirim	13
RS	Flores da Cunha	13
PR	Jandaia do Sul	12
RS	Anta Gorda	12

Como verificamos existem importantes diferenças entre a produção de cachaça e de aguardente. Entretanto como, por vezes, a produção acontece no mesmo estabelecimento, podemos observar o número de estabelecimentos produtores de cachaça e de aguardente totalizando 1.397 (hum mil trezentos e noventa e sete)<sup>6</sup>, distribuídos em 835 (oitocentos e trinta e cinco) municípios diferentes em 26 (vinte e seis) unidades da federação, sendo que apenas o Estado de Roraima não possui um estabelecimento registrado no Mapa para produção de cachaça ou de aguardente.

Comparando-se com o total de estabelecimentos produtores de bebidas registrados no Mapa, 6.362 (seis mil, trezentos e sessenta e dois), os produtores de cachaça e de aguardente representam 21,96% deste universo. Ou seja, quase um quarto dos estabelecimentos produtores de bebida fiscalizados pelo Mapa.

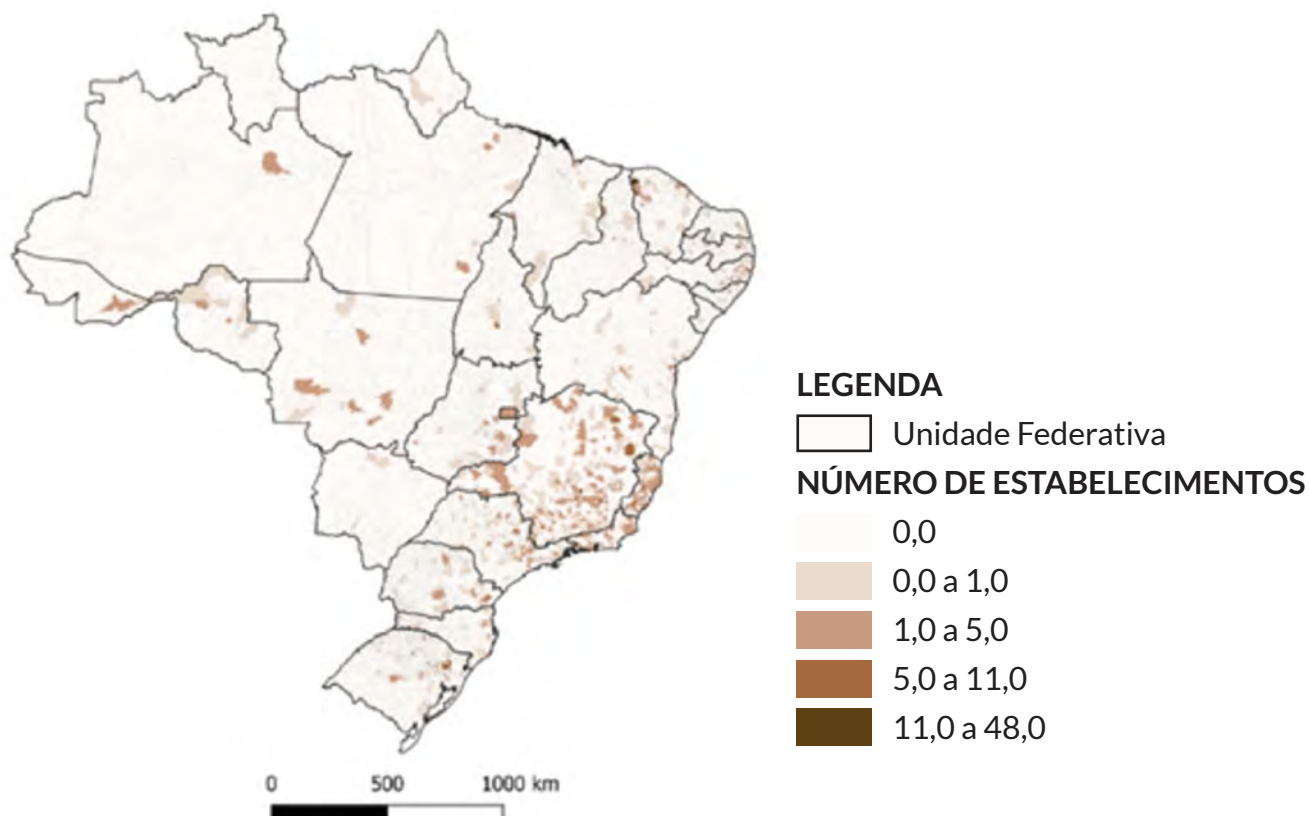
No Mapa 1 com a distribuição por município dos estabelecimentos produtores de cachaça e de aguardente podemos notar que a região Sudeste apresenta forte concentração de produtores, sendo que se sobressai o estado de Minas Gerais com a maior quantidade, com todas as sub-regiões bem representadas, apenas com um vazio no noroeste do estado. No Espírito Santo toda a área apresenta produção, já no Rio de Janeiro há concentração em algumas regiões do estado, como Costa Verde e Médio Paraíba, Centro-Sul Fluminense e Serrana e Norte Fluminense. O estado de São Paulo possui uma grande distribuição por todo o seu território, com maior concentração de estabelecimentos produtores acompanhando os eixos das rodovias Presidente Dutra (entre São Paulo e Rio de Janeiro, parte da BR-116) e Anhanguera (SP-330).

Na região Sul temos uma distribuição mais dispersa, com pontos de forte concentração, padrão que se repete nas outras regiões como Nordeste, Centro-Oeste e Norte, onde esta última apresenta grandes vazios devido à sua característica de baixa densidade demográfica.

---

<sup>6</sup> Há 165 (cento e sessenta e cinco) estabelecimentos que produzem tanto cachaça quanto aguardente. Por isto, o somatório de 951 produtores de cachaça com o de 611 produtores de aguardente resulta em 1.562. Eliminando-se esta duplicidade, há apenas 1.397 produtores.

**Mapa 1: Espacialização dos estabelecimentos produtores de Cachaça e de Aguardente**



Podemos concluir que a produção de cachaça e de aguardente está distribuída por todo o país. Alguns locais tradicionais possuem forte concentração, mostrando que esta atividade apresenta grande importância cultural e econômica nas localidades onde está inserida. Neste contexto, o Mapa tem, dentre suas atribuições, a competência de regular e fiscalizar, consequentemente, contribuir para o crescimento e aprimoramento dos setores cachaceiro e aguardenteiro.















MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL