

Errata - FAQ - Portaria Mapa nº 539, de 26 de dezembro de 2022

Padrões de Identidade e Qualidade da Aguardente de Cana e da Cachaça

Este documento é um compilado de perguntas e respostas relacionadas à Portaria Mapa nº 539, de 26 de dezembro de 2022.

O objetivo dessa divulgação é esclarecer os principais pontos de dúvidas, principalmente aqueles que divergem da normativa anterior, de forma a padronizar o entendimento da portaria no âmbito interno dos agentes fiscalizadores. Informamos que o presente Informe traz também um novo entendimento da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas com relação às perguntas nº 2 e 6 do Perguntas e Respostas divulgados anteriormente no Portal do MAPA.

1) De acordo com o item 6.7 da Portaria Mapa N° 539/2022, a aguardente de cana e a cachaça poderão ser submetidas à bidestilação ou redestilação, desde que o produto obtido preserve as características sensoriais próprias dos componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação. A cachaça de alambique está incluída ou ela não pode ser redestilada?

Resposta: Não há restrição na Portaria para a bidestilação ou redestilação da cachaça classificada como cachaça de alambique. Sendo assim, a cachaça de alambique poderá ser bidestilada ou redestilada em alambique de cobre, desde que preserve as características sensoriais próprias dos componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação, conforme disposto no item 6.7 do Anexo à Portaria 539/2022.

2) Em relação à água:

2.1) De acordo com o item 6.3 da Portaria Mapa N° 539/2022, "A água utilizada no estabelecimento produtor de aguardente de cana e cachaça deve apresentar os parâmetros oficiais de potabilidade, exceto em relação ao residual mínimo de cloro e dióxido de cloro". Sendo assim, as análises de água a partir de 1° de fevereiro de 2023 não precisam mais apresentar o residual mínimo de 0,2 mg/L? Sendo assim, extinto o processo de cloração?

2.2) Uma água obtida de poço artesiano e isenta de contaminações bacteriológicas pode não necessitar de cloração, logo, o cloro residual será igual a 0 (zero). Esse valor será aceito? É obrigatório um sistema de cloração de decloração da água na agroindústria da Cachaça?

Resposta: A água utilizada no estabelecimento elaborador de aguardente de cana e cachaça deverá atender aos parâmetros oficiais de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde (Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021), à exceção do residual mínimo de cloro ou dióxido de cloro na água destinada à elaboração de aguardente de cana e cachaça. Para as demais atividades do estabelecimento, todos os parâmetros de potabilidade de água devem ser atendidos sem exceção.

Desta forma, a água utilizada na empresa deverá ser clorada e a empresa deverá apresentar sistema de cloração da água a ser empregada na produção da aguardente de cana / cachaça. O importante da água ser mantida clorada é a manutenção de sua potabilidade durante seu armazenamento, evitando a proliferação microbiana, assim como para evitar possíveis contaminações em sua captação.

3) Qual o recipiente adequado para colocar a bebida acondicionada com a presença de fragmentos de madeira, tanques de inox ou tonéis de madeira? Qual seria a capacidade máxima desses recipientes? Tem algum período mínimo para deixar a bebida nessa condição?

Resposta: O recipiente utilizado para acondicionamento de aguardente de cana e cachaça deve atender ao item 4.4.4.1 da Instrução Normativa do Mapa nº 05, de 2000, a seguir transcrito:

“4.1.4.1. Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, que possam entrar em contato com estes, devem ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam impermeabilizados, bem como resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.), que possam comprometer a higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, ou causar contaminação. Devem ser evitados o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que não constituam comprovada fonte de contaminação. Deverá ser evitado o uso de materiais de diferentes naturezas, a fim de que não se produza a corrosão por contato.”.

A exceção do item relaciona-se à madeira, que pode ser utilizada para o acondicionamento de aguardente de cana e cachaça.

Não há, na Portaria Mapa 539/2022, limitação da capacidade volumétrica dos recipientes utilizados para o acondicionamento de aguardente de cana e cachaça com a presença de fragmentos de madeira e também não há estabelecido tempo mínimo de acondicionamento da aguardente de cana ou cachaça com a presença de fragmentos de madeira.

4) Com relação ao Processo Produtivo: quando se fala da qualidade da cana, sabe-se que a cultura tem um Período de Utilização Industrial (PUI) de acordo com o seu Índice Maturação. Produtores que não respeitarem esse período e trabalharem com a matéria-prima "passada" serão penalizados pela fiscalização? Por exemplo, no mês de Janeiro a cana não está madura, portanto, não é recomendável produzir cachaça, no entanto, é comum encontrar fábricas funcionando nesse período em Minas Gerais.

Resposta: O Art. 6.2 da Portaria Mapa nº 539/2022 pressupõe que a cana-de-açúcar empregada na produção de aguardente de cana e cachaça deve estar em estágio adequado de maturação. O estágio adequado de maturação não necessariamente tem relação com o período ótimo de maturação, mas sim que esteja adequado para produção de aguardente de cana ou cachaça que atendam aos requisitos de identidade e qualidade previstos na Portaria. O emprego de cana-de-açúcar em diferentes estágios de maturação tem relação, dentre outras coisas, com o rendimento do produto final e a empresa deverá definir o seu período de produção, devendo considerar que o produto final obtido a partir dessa matéria-prima atenda ao seu padrão de identidade e qualidade (PIQ), bem como seja seguro para o consumo. Desta forma, a fiscalização, em relação a matéria-prima, é direcionada à observação do atendimento dos PIQ's das bebidas produzidas, bem como em relação à segurança de tais produtos. Caso algum desses quesitos seja violado, a fiscalização poderá usar de medidas cautelares e/ou de aplicação de penalidades às infrações.

5) A análise de compostos fenólicos inserida nas Tabelas 4.1 e 4.2 da Portaria Mapa 539/2022 para aguardente de cana e cachaça envelhecida necessita de maiores especificações e esclarecimentos. Quais os compostos fenólicos deverão ser analisados? Da maneira como está descrito, está muito amplo, muito vago, não sendo adequado para análises laboratoriais em aguardentes/cachaças armazenadas/envelhecidas. O envelhecimento/armazenamento é realizado pelos produtores em diferentes tipos de madeira apresentando, portanto, uma composição fenólica diferente para cada madeira utilizada. Caso a análise seja realizada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC), além da necessidade de vários padrões (mais de 30), confirma-se o que foi dito anteriormente "cada madeira apresenta uma riqueza diferenciada de compostos fenólicos" não podendo ser generalizado. Na maioria, o que é encontrado em uma madeira, não é detectado e nem quantificado na outra. Questiona-se: quais compostos estariam presentes em todas madeiras, para estarem nessa análise? Outra opção seria a realização pelo método de Folin-Ciocalteu (Oliveira *et al.*, 2009), no entanto esse método quantifica, além de compostos fenólicos, ésteres, mascarando a presença de compostos fenólicos, exclusivamente na aguardente/cachaça.

Resposta: Os compostos fenólicos que serão analisados em aguardentes de cana e cachaças envelhecidas são alguns compostos marcadores que indicam que a bebida teve contato com madeira. Existem na literatura compostos que estão claramente associados às alterações sensoriais durante o envelhecimento, incluindo compostos fenólicos e furânicos, ácidos

fenólicos, derivados do tanino, cumarinas, aldeídos; ácidos, ésteres e álcoois. É verdade que cada madeira apresenta uma riqueza diferenciada de compostos fenólicos e a escolha para estes compostos deverá ser baseada em pesquisas na literatura. Assim, a previsão da análise de compostos fenólicos de forma genérica nas tabelas da Portaria Mapa 539/2022 objetiva recepcionar os métodos analíticos a serem desenvolvidos e validados que deverão levar em consideração as madeiras empregadas nos barris de envelhecimento para definição dos analitos marcadores. É importante ressaltar que a análise de compostos fenólicos a ser realizada em aguardentes de cana e cachaças envelhecidas é um dos indicativos de que a bebida teve contato com madeira, mas a comprovação da realização do processo de envelhecimento em si engloba vários outros fatores que serão verificados em auditorias e a empresa produtora das bebidas deverá valer-se da presença de equipamentos apropriados, estratégias de autocontrole e de boas práticas, registros de produção e mecanismos de rastreabilidade para tal. Assim, a presença de compostos fenólicos em resultados obtidos pela aplicação de métodos analíticos é um indício, mas não assegura que a bebida passou pelo processo de envelhecimento. Por outro lado, a ausência desses compostos marcadores verificada em resultados analíticos traz a informação que a bebida não passou pelo processo de envelhecimento.

6) Os termos Prata, Ouro, Tradicional e Clássica que eram previstos na IN Mapa 13/2005 não possuem nenhum impedimento quanto ao seu uso nesta Portaria, correto?

Resposta: Conforme o item 3.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, no rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, expressões superlativas de qualidade, expressões que atribuam características terapêutica ou medicamentosa, ou ainda, expressões tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou pura, exceto quando previstas em legislação federal específica. Por decisão da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas, em decorrência de serem expressões já consagradas e de amplo conhecimento do público consumidor (já que eram previstos na IN MAPA nº 13/2005), os termos "Ouro" ou "Gold", "Prata" ou "Silver", "Clássica" ou "Classical", "Tradicional" ou "Traditional", **não são consideradas expressões superlativas e podem ser utilizadas na rotulagem.**

7) Qual a orientação para o uso da expressão: RESERVA ESPECIAL?

Resposta: Como a expressão "Reserva Especial" anteriormente prevista na IN MAPA nº 13/2005 referia-se à cachaça e aguardente de cana que possuísem características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, pode-se considerar que tal expressão atribui ao produto características superlativas de qualidade e, desta forma, não devem ser usadas na rotulagem dos produtos.

8) Toda cachaça que passou por madeira e não é considerada envelhecida, a denominação seria CACHAÇA ARMAZENADA?

Resposta: Sim. Em conformidade ao disposto na Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.2., *caput* e alínea “b”, a Cachaça que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento deve ser classificada quanto ao seu processo de maturação em: Cachaça Armazenada.

9) Como declarar o item 3.4: o nome da madeira utilizada na composição do recipiente para armazenamento ou envelhecimento que deverá ser declarado no rótulo de maneira clara e ostensiva, com caracteres de dimensões mínimas iguais às utilizadas na denominação do produto?

Resposta: Como não há expressão definida na norma para se declarar essa informação na rotulagem, recomenda-se que se faça analogia à situação semelhante disposta no subitem 3.3.1. do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, declarando-a como: "Armazenada em (descrição do tipo do recipiente de madeira utilizado) de (nome da madeira que constitui o recipiente utilizado no armazenamento da bebida)" ou "Envelhecida em (descrição do tipo do recipiente de madeira utilizado) de (nome da madeira que constitui o recipiente utilizado no envelhecimento da bebida)", conforme o caso.

10) Uma aguardente de cana que for redestilada em alambique de cobre poderá ser denominada de cachaça de alambique?

Resposta: De acordo com o item 1.3 do Anexo à Portaria Mapa 539/2022, a elaboração da cachaça classificada como de alambique deverá ser realizada em equipamento de destilação por batelada para realização do processo de destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, cujas paredes internas da panela, coluna, e capitel sejam constituídas de cobre, podendo as demais peças serem constituídas de materiais adequados aos fins que se destinam. Ainda, o item 2.1 da referida Portaria prevê: “2.1 A cachaça é classificada quanto ao processo de destilação em: a) cachaça de alambique, quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua”. Assim, o ingrediente para a elaboração de cachaça deverá ser o mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, não se permitindo a redestilação de aguardente de cana e denominá-la como cachaça de alambique.

11) Uma cachaça envelhecida que for acondicionada com fragmentos de madeira, poderá ser denominada cachaça envelhecida?

Resposta: Não. Conforme item 3.3.2 do Anexo à Portaria Mapa 539/2022, ao se acondicionar aguardente de cana e cachaça com a presença de fragmentos de madeira, não poderá constar no rótulo qualquer expressão que associe o produto direta ou indiretamente ao processo de envelhecimento ou à classificação de envelhecido.

12) Uma cachaça armazenada em madeira e que também for acondicionada com fragmentos de madeira poderá ser denominada cachaça armazenada?

Resposta: Sim. No item 3.3.2 do Anexo à Portaria Mapa 539/2022 consta a restrição de se fazer constar no rótulo qualquer expressão que associe o produto direta ou indiretamente ao processo de envelhecimento ou à classificação de envelhecido. Assim, não há nenhuma restrição para aguardente de cana ou cachaça armazenada em madeira, devendo constar nos rótulos as informações referentes à(s) madeira(s) utilizada(s) no processo de maturação, conforme item 3.4 do Anexo à Portaria 539/2022 e à expressão “Acondicionada com (descrição do tipo de fragmento da madeira)” para aguardente ou cachaça acondicionada com a presença de fragmentos de madeira, conforme item 3.3.1. do anexo da mesma Portaria.