

**SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DE INSTRUMENTO OFICIAL PARA PEDIDO DE INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA DO TIPO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA AREIA-PB PARA O PRODUTO
CACHAÇA**

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



**AREIA - PB
2025**

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA DO TIPO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “AREIA -
PB” PARA O PRODUTO CACHAÇA.

CAPÍTULO I — DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "Areia-PB" (IP Areia - PB) para o produto Cachaça tem uma área total de 270,578 Km² e perímetro de 97,284 km, abrangendo a totalidade do município de Areia e partes limítrofes dos municípios de Arara e Alagoinha, conforme figura 1, atestada pela NOTA TÉCNICA Nº 3/2024/CAV/CGCOAV/DECAP/SDI/MAPA e detalhada no Relatório Técnico de Delimitação Geográfica. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum SIRGAS 2000, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 25, e possui o seguinte perímetro: Norte 200905.85mE 9237262.20mS, Sul 202574.36mE 9222251.02mS, Leste 215927.83mE 92322714.34mS e Oeste 192060.43mE 9231929.37mS, se limitando ao Norte com os municípios de Arara e Pilões, ao Sul com o município de Alagoa Nova e Alagoa Grande, a Oeste com os municípios de Esperança, Remígio e Algodão de Jandaíra e a Leste com a escarpa da Serra da Borborema pertencente aos município de Alagoa Grande e Alagoinha.

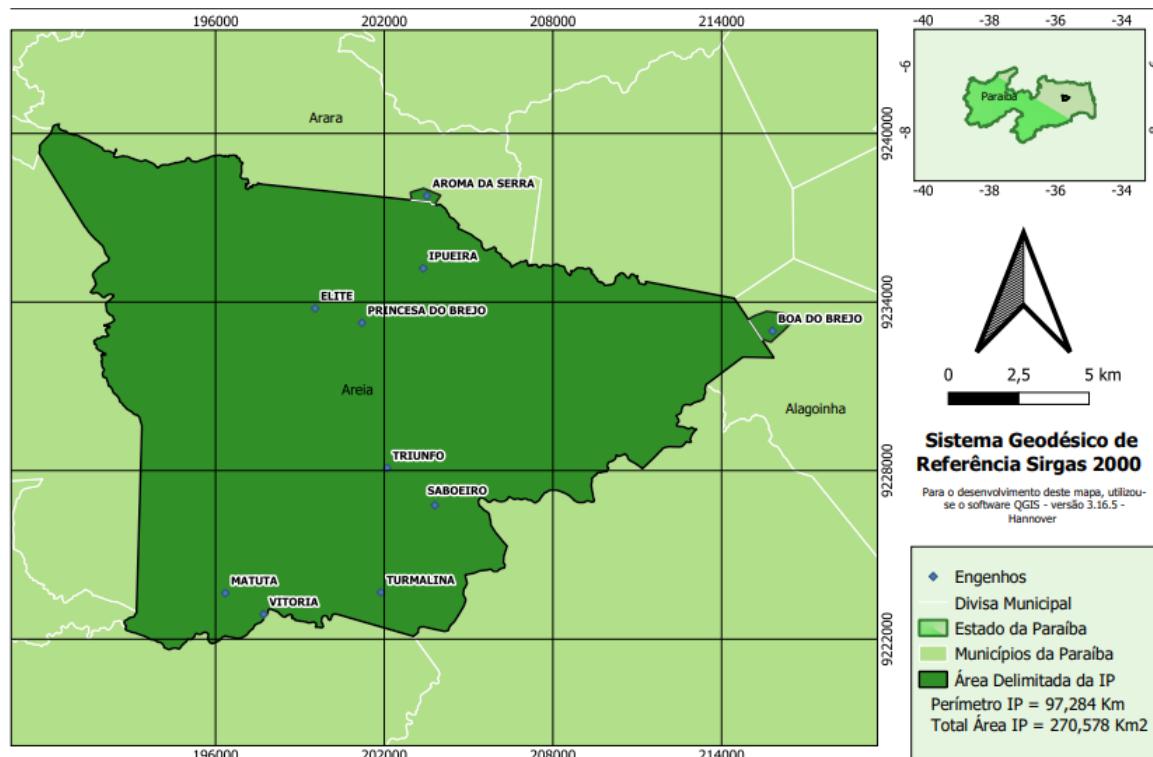


Figura 1: Área de delimitação Geográfica para a Indicação de Procedência Areia-PB para o produto Cachaca

Art. 2° - Cultivares

Todas as cultivares de cana-de-açúcar poderão ser utilizadas na produção da cachaça de Areia.

Art. 3º - Sistema de Produção

O sistema de produção dos canaviais deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

CAPÍTULO II - DA ELABORAÇÃO

Art. 4º - A Elaboração deve atender às definições e tipos deste regulamento.

Parágrafo Primeiro — Deverão ser observadas as seguintes definições:

- a) Caldo - Obtido através do processo de moagem da cana-de-açúcar;

b) Mosto - Caldo de cana-de-açúcar durante o processo de fermentação;

c) Mosto Fermentado - Produto obtido ao fim do processo de fermentação do mosto.

Parágrafo Segundo - Serão produzidas nos termos deste regulamento de uso as seguintes variedades para fins de Indicação de Procedência:

a) Cachaça: Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ser armazenada em tonéis de aço inox, polietileno ou em tonéis de madeira que não alteram o sabor, aroma e cor da mesma.

b) Cachaça Envelhecida: Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida, suavizando seu sabor e adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada.

c) Cachaça Premium: Cachaça que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano.

d) Cachaça Extra Premium: Cachaça que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

e) Cachaça Armazenada/Descansada: obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, armazenada em tonéis de madeira adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada.

Art. 5º - Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 1º.

Art. 6º - Padrões de Identidade e Qualidade Físico-Químicos dos Produtos, deverão" observar:

I. MATÉRIA-PRIMA:

a) Padrões de Corte e Utilização:

- O prazo para utilização da matéria-prima deverá estar contido preferencialmente até 48 horas do corte.
- Vedada a queima do Canavial previamente ao seu Corte;

II. MOAGEM:

A Moagem se dará em moendas com acionamento Elétrico, por Roda D'água ou por outro tipo de motor, sendo vedada a utilização de tração animal.

III. TRATAMENTO DE CALDO - PREPARO DO MOSTO:

a) Padrão para Tratamento do Caldo: Garantir caldos isentos de partículas grosseiras, tais como, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos, a partir da utilização de decantadores, ou outros métodos de filtragem.

b) Padrões para Preparo do Mosto:

- Elaborar o Mosto, com teores de Açúcares e Nutrientes que venham a proporcionar ótimas taxas de produção de Álcool Etílico e Subprodutos desejáveis durante a Fermentação,

- Garantir Águas de Diluição de Mosto isentas de cloro, matéria orgânica, cor e odor, através da utilização de sistemas de purificação de água;

- O Mosto poderá sofrer um processo de enriquecimento e/ou aromatização, através da adição de Nutrientes - Grau Alimentício, de forma a auxiliar o processo fermentativo, se necessário. As principais substâncias nutritivas mais recomendadas são o Sulfato ou Fosfato de Amônio, o Superfosfato Simples, o Sulfato de Magnésio;

- Permite-se o aquecimento do Mosto, previamente à Fermentação, até o valor máximo de 45 °C;

c) Padrões para Equipamentos:

- Peneiras em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-301 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Fica facultada a utilização de Decantadores, em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

IV. FERMENTAÇÃO:

a) Padrão para Uso das Leveduras: As linhagens de Leveduras utilizadas na produção da Cachaça de Areia são as "Naturais", contidas no mosto de cana-de-açúcar e /ou as Leveduras de Panificação, bem como, aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como "de alta eficiência fermentativa";

b) Padrões para Controle da Concentração de Açúcares: permite-se uma concentração de Sólidos Totais do Mosto na faixa entre 14 e 18 °Brix à 20 °C;

c) Padrão para Controle da Temperatura de Fermentação: na faixa de 28 a 32 °C, preferencialmente;

d) Padrão para uso de Nutrientes: permite-se a utilização de Nutrientes desde que estes estejam comprovadamente classificados como "Grau Alimentício";

e) Padrão para Controle de Contaminantes: a partir da Lavagem periódica dos Pés-de-Cuba" com água limpa, bem como a utilização de bactericidas próprios para produção de cachaça;

O Padrões para Equipamentos:

- Tanques de Mosto em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Domas de Fermentação em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

V. DESTILAÇÃO:

- a) Padrão para Retirada da "Cachaça de Cabeça": Idealmente, a retirada integral da "Cachaça de Cabeça", o qual não deverá ser reciclada;
- b) Padrão para Retirada da "Calda ou Caxixi": Idealmente deve-se retirar integralmente a "calda", a qual poderá ser reciclada;
- c) Padrões para Materiais:
 - Alambiques totalmente em Cobre;
 - Pré-Aquecedores preferencialmente em Cobre, porém não é vedado o uso destes em Aço-Inox;
 - Condensadores de Cachaça preferencialmente em Cobre, com condutor também em cobre; é vedado o uso destes em Aço-Inox;
 - Tanques Coletores de Cachaça em Aço-Inox;
 - Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
 - Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

VI. ESTOCAGEM (ENVELHECIMENTO)

- a) Padrões para as Cachaças de Areia: conforme a Portaria Nº 539, de 26 de dezembro de 2022, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, a qual figura como Anexo 1, ou aquela que vier a substitui-la, dentro da

melhor técnica;

b) Padrões para Materiais:

- Tanques de Armazenamento /Envelhecimento em Aço-Inox, Polietileno, polipropileno e /ou Tonéis de Madeira;
- Bombas em Aço-Inox A1SI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

Art. 7º - Madeiras utilizadas no envelhecimento

Poderão ser utilizadas no envelhecimento qualquer tipo de madeira desde que a mesma seja indicada para tal uso e não repassem para a cachaça nenhuma substância que seja imprópria para o consumo humano.

Deverá ser identificado no rótulo ou contrarrótulo o tipo de madeira em que a cachaça foi armazenada ou envelhecida.

Art. 8º - Armazenagem e Envelhecimento:

a) Cachaça: Armazenada em tonéis de aço inox ou madeira, desde que não alterem suas características sensoriais.

b) Cachaça Envelhecida: armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida

c) Cachaça Premium: Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano.

d) Cachaça Extra Premium: Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

e) Cachaça Armazenada/Descansada: Cachaça armazenada em tonéis de madeira adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada que não se enquadram nas outras classificações de envelhecimento devido ao

tempo ou dimensão dos barris ou tonéis de armazenamento.

Art. 9º - As cachaças registradas na APCA poderão ser comercializadas em recipientes de 50mL até 1000mL.

CAPÍTULO III - DA ROTULAGEM

Art. 10º - Normas de rotulagem

- a) deverão ser obedecidas as normas legais para rotulagem, do MAPA;
- b) O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos da APCA-PB de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO IV – DA MARCA DA CACHAÇA

Art. 11º - Para utilização do selo IP Areia - PB a marca da Cachaça, preferencialmente registrada junto ao Instituto Nacional de Propriedade industrial (INPI), deve seguir em estritra observância o que estabelece o inciso III do Art. 124 da Lei de Propriedade Industrial, não tendo em sua composição:

[...] expressão, figura, desenho ou qualquer outro sinal contrário à moral e aos bons costumes ou que ofenda a honra ou imagem de pessoas ou atente contra liberdade de consciência, crença, culto religioso ou idéia e sentimento dignos de respeito e veneração;

CAPÍTULO V - DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º - O Conselho Regulador da IP Areia é um órgão Social da Associação de Produtores de Cachaça de Areia que será composto por 5 membros eleitos em assembleia, podendo ter até dois convidados externos, também eleitos por votação dos membros.

Art. 13º - O Conselho Regulador tem como suas atribuições:

- a) Elaborar e instituir o regulamento da Indicação de Procedência Areia;
- b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP Areia, nos termos definidos no regulamento;
- c) Zelar pelo prestígio da IP Areia no mercado nacional e internacional e

orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;

d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;

e) Propor medidas para regular a produção da IP Areia de forma harmônica com a demanda do mercado;

f) Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela IP Areia bem como o selo de controle;

g) Elaborar relatório anual de atividade

h) Propor melhorias ao regulamento;

i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP Areia;

j) Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IP, conforme definido no regulamento;

k) Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP Areia;

l) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;

m) Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP Areia;

n) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP Areia.

Art. 14º - Dos Registros:

Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores para emissão dos certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Art. 15º - Dos Controles:

- a) O Conselho Regulador deverá propor um convênio com órgão ou instituição tecnológica para que sejam feitas as análises dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este regulamento e, assim, emitir o certificado e selos da IP aos produtores.
- b) O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;
- c) O Conselho Regulador realizará a fiscalização do processo produtivo, desde o corte da cana até o engarrafamento do produto final, bem como dos resíduos;

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 16º - Direitos e Obrigações dos inscritos na IP Areia -PB:

São Direitos:

- a) Fazer uso da IP Areia-PB para a cachaça, nos produtos protegidos pela mesma;
- b) Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- c) Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

São Obrigações:

- d) Zelar pela imagem da IP Areia - PB para o produto Cachaça;
- e) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII - DAS INFRACÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 17º - São consideradas infrações à IP Areia - PB:

- a) o não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Areia - PB para o produto Cachaça;

b) o descumprimento dos princípios da IP Areia - PB para o produto Cachaça;

c) comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente;

Art. 18º - Penalidades para as infrações à IP Areia - PB:

a) ao ser detectado pela primeira vez a ocorrência de alguma das infrações registradas no Art. 17º, o produtor receberá advertência por escrito e multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo conselho regulador, proporcionais a infração;

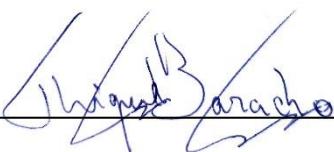
b) em caso de não regularização da infração ou persistência na ocorrência, o produtor receberá suspensão temporária como participante da IP, até adequação e nova avaliação do conselho regulador.

CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 19º - Dos Princípios da IP Areia - PB:

a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI.

b) Para utilização do selo IP Areia - PB a Cachaça deverá ser produzida, padronizada e engarrafada dentro das delimitações geográficas estabelecidas neste caderno de especificações técnicas e cumprir os critérios definidos neste regulamento.



Mestre em Engenharia Química
Engenheiro Químico
Engenheiro de Segurança do Trabalho
Químico Industrial
CRQ: 19.2. 00332