



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “CACHAÇA DO CIRCUITO DAS ÁGUAS PAULISTA”

Conforme o Artigo 4º, alínea c, do Estatuto da Associação dos Produtores de Cachaça de Alambique do Circuito das Águas Paulista – APCCAP, com a finalidade de implementar as normas de gerenciamento da Indicação de Procedência do Circuito das Águas Paulista institui o presente Caderno de Especificações Técnicas que foi devidamente aprovado no dia 08 do mês de dezembro de 2022, às 19 horas, em Assembleia Ordinária convocada para esta finalidade.

**REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS - AMPARO (SP)**
José Osvaldo de Melo
Oficial
José Carlos de Melo
Sub. do Oficial

DO OBJETO

Art. 1 – O presente caderno estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da Indicação de Procedência “Cachaça do Circuito das Águas Paulista”.

Art. 2 – A Indicação de Procedência “Cachaça do Circuito das Águas Paulista” é direito exclusivo dos produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que cumprem o disposto no presente caderno de especificações técnicas e nas demais legislações vigentes aplicáveis.

Art. 3 – A Indicação de Procedência “Cachaça do Circuito das Águas Paulista” é exclusiva para identificar como produto a “cachaça” produzida, elaborada, envelhecida e engarrafada, obrigatoriamente, dentro da área geográfica delimitada.

DO PRODUTO

Art. 4 – A cachaça produzida na região denominada “Circuito das Águas Paulista” apresenta, conforme a legislação vigente, graduação alcoólica de 38 a 48 °GL (trinta e oito a quarenta e oito graus Gay Lussac) à 20 °C (vinte graus Celsius), obtido do destilado alcóolico do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, sem a correção por adição de açúcar, ou do processo de dupla destilação (bidestilação), desde que realizada com cachaça originária dentro da delimitação geográfica, em alambiques e condensadores em cobre, sem que haja adição de quaisquer outras substâncias ou ingredientes durante e após a fermentação, ou introduzida no equipamento de destilação que altere as características naturais e sensoriais da cachaça.

DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO

Art. 5 – A área de produção da “Cachaça do Circuito das Águas Paulista” compreende as Estâncias Hidrominerais de Águas de Lindóia, Amparo, Holambra, Jaguariúna, Lindóia, Monte Alegre do Sul, Pedreira, Serra Negra e Socorro, localizadas na Serra da Mantiqueira, no Estado de São Paulo.

§ Único – A área geográfica delimitada compreende uma área total de 177.791 hectares, conforme representação cartográfica constante em anexo, do presente regulamento.



DO CULTIVO

Da cana-de-açúcar

Art. 6 - Não há restrição quanto as variedades e regiões de produção de cana-de-açúcar que poderão ser utilizadas como matéria-prima para a produção de cachaça com distinção a Indicação de Procedência "Cachaça do Circuito das Águas Paulista".

§ Único - Fica vedada a utilização de variedades transgênica para fins de fornecimento de matéria-prima.

DA COLHEITA

Art. 7 - O corte da cana-de-açúcar poderá ser realizado de forma manual ou por maquinário especializado, retirando as pontas e as palhas, evitando o carreamento de terra, sedimentos e outras substâncias interferentes.

§ 1º - É vedado o uso de produtos na aceleração da maturação da cana;

§ 2º - Não utilizar a queima na lavoura;

§ 3º - A cana-de-açúcar deve ser cortada quando madura e anualmente;

§ 4º - Os produtores e fornecedores de cana-de-açúcar deverão adotar boas práticas agrícolas, zelando pela conservação dos recursos naturais e meio-ambiente, inclusive reutilizando os subprodutos, resíduos e efluentes;

§ 5º - Os produtores e fornecedores de cana-de-açúcar são obrigados a respeitar as normas trabalhistas e de segurança do trabalho.

DO TRANSPORTE PARA A MOENDA E ARMAZENAMENTO

Art. 8 - Após a colheita da cana-de-açúcar, a matéria-prima deve ser transportada da lavoura até o local da moagem, sendo utilizada preferencialmente em 24 horas após o corte, com prazo máximo de 48 horas. Se for necessário, o armazenamento, este deve ser em local coberto com pé-direito mínimo de 3,0 metros de maneira a proteger a cana-de-açúcar dos efeitos negativos da ação do sol e da chuva, aberto nas laterais possibilitando a ventilação, piso impermeável.

DA MOAGEM

A moenda

Art. 9 - Antes de iniciar a moagem do produto é indispensável observar as condições de higiene local. Deve ser eliminado quaisquer tipos de sujidades que possam contaminar o caldo, bem como o(s) responsável(éis) pelo processo, deve(em) verificar o funcionamento dos equipamentos para que não haja contaminações com óleos e graxa.





O decantador e correção do Brix

Art. 10 - O caldo originado da moagem da cana-de-açúcar deve ser passado por um decantador ou outros métodos de filtragem, visando garantir caldos isentos de partículas grosseiras, tais como, areia, argila de alta granulometria e bagacilhos.

Art. 11 - O caldo poderá ser diluído para obter concentração de açúcares naturais da cana-de-açúcar entre 12° e 22°, medido em grau Brix, que proporcionem taxas favoráveis de produção de álcool etílico e subprodutos desejáveis durante a fermentação, na elaboração do mosto. O controle das taxas de açúcares naturais da cana-de-açúcar deverá ser realizado pelo responsável técnico em sistemas auditáveis.

§ 1º - Deve-se utilizar água que atenda às normas e padrões aprovados em legislação específica para água potável e utilizada exclusivamente para padronização da concentração de açúcares naturais, garantindo que não apresente substâncias inapropriadas ao processo.

§ 2º - As cachaças de alambique produzidas dentro da delimitação geográfica designada Circuito das Águas Paulista, para concorrerem ao credenciamento da Indicação Procedência não poderão sofrer correção por adição de açúcar.

Art. 12 - Deve-se também medir a acidez do caldo onde o nível de pH seja adequado ao processo.

Art. 13 - O caldo poderá ser aquecido previamente à fermentação.

Da preparação do pé de cuba e fermentação

Art. 14 - No preparo do pé-de-cuba deverá ser utilizado apenas fermento natural. Poderá ser utilizado na preparação do fermento água e aditivos nutricionais como limão, fubá ou quirela de milho, farelo de arroz, com tempo de preparo variável em até 15 (quinze) dias.

§ Único - As leveduras utilizadas na preparação do fermento para a produção da cachaça com Indicação de Procedência do Circuito das Águas Paulista são as naturais, aqui também consideradas como "levedura caipira", bem como, aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como "de alta eficiência fermentativa".

Art. 15 - A sala de fermentação deverá ter paredes com pé direito alto, mínimo de 2,8 metros, revestidas com material impermeável que facilite a limpeza e higienização. O piso deve ser acima do nível do solo, revestido de material impermeável (ex.: cimento liso ou cerâmico) de preferência em cor clara, com declive para facilitar a limpeza e higienização. O ambiente deverá ser provido de água de boa qualidade para os processos de limpeza e higienização. A cobertura da sala deve ser de material que impeça variações bruscas de temperatura com iluminação adequada. A área construída deve ser ampla para promover o espaçamento adequado entre as dornas e circulação de pessoas. As aberturas laterais, necessárias para drenar o gás carbônico, devem ser cobertas com telas próprias para evitar a entrada de animais, poeira e demais resíduos que possam contaminar o processo de fermentação. Todo o processo a ser realizado na sala de fermentação deverá respeitar as normas sanitárias, conforme legislação vigente.

Art. 16 - As dornas e cubas devem ser de resina, fibras, aço carbônico ou aço inoxidável e PVC, resistentes à corrosão, de superfície lisa e que impeça o acúmulo de impurezas. A disposição na sala de fermentação deve ser de maneira que facilite a manutenção e limpeza periódica, segundo as normas sanitárias.





Art. 17 - O tempo de fermentação deve ser entre 24 horas e 48 horas.

Da Destilação

Art. 18 - O mosto fermentado deverá permanecer em repouso no máximo por 3 (três) horas antes de iniciar o processo de destilação. A destilação deverá ser efetuada de maneira que os produtos obtidos preservem os aromas e sabores dos principais componentes contidos na matéria prima e daqueles utilizados na fermentação.

Art. 19 - Deverá ser utilizado no processo de destilação alambiques e condensadores em cobre. O uso de pré-aquecedores, tanques coletores de cachaça, preferencialmente deverá ser em cobre, sendo permitidos uso de aço inox. Demais equipamentos poderão ser utilizados outros materiais, segundo as normas sanitárias.

Art. 20 - O destilado deverá ser fracionado em três frações: cabeça, coração e cauda.

§ 1º - A parte do material destilado denominada de cabeça (aproximadamente 7,5% do volume inicial) e a parte denominada de cauda (aproximadamente 10 % do volume final) deverão ser separados em recipiente adequados e encaminhado para outro destino diverso da produção de Cachaça com Indicação de Procedências do Circuito das Águas Paulista.

§ 2º - A parte do material destilado denominado de coração, que é a verdadeira cachaça de qualidade, deverá ser armazenada em recipientes de inox, vidro ou madeira. Poderão ser utilizados no processo de 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, conforme legislação vigente. A procedência da madeira deverá ser comprovada quanto sua origem, respeitando a legislação ambiental vigente.

§ 3º - A dupla destilação, ou bidestilação, processo utilizado para obtenção de cachaça com redução significativa das concentrações de ácidos voláteis, álcoois superiores e contaminantes, apropriado para envelhecimento em tonéis de madeira só será permitido desde que seja realizada a partir de cachaças produzidas dentro da delimitação geográfica denominada Indicação de Procedência do Circuito das Águas Paulista. A realização deste processo dependerá de avaliação e aprovação do Conselho Regulador da Associação de Produtores de Cachaça de Alambique do Circuito das Águas Paulista (APCCAP). O Conselho Regulador especificará as boas práticas de produção, executado por responsável técnico e com registro em sistemas auditáveis.

§ 4º - É vetada a adição de quaisquer substâncias ou ingredientes durante e após a fermentação, ou introduzida no equipamento de destilação que altere as características naturais e sensoriais da cachaça.

Art. 21 - O produto final do processo de destilação deverá conter as características constante na Tabela 1 a seguir:



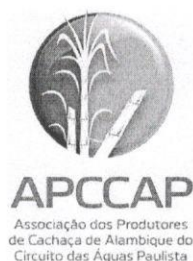


Tabela 1: Parâmetros analíticos dos Padrões de identidade e qualidade de cachaça, regulamentada pela Normativa Vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Parâmetros	Unidades	Limite	
		Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica	°GL à 20°C	38	48
Acidez volátil expressa em ácido acético	mg/100 mL de álcool anidro	-	130
Ésteres totais, expressa em ace tato de etila	mg/100 mL de álcool anidro	-	150
Aldeídos totais, em acetaldeído	mg/100 mL de álcool anidro	-	30
Soma de álcoois superiores, isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol e 3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol)	mg/100 mL de álcool anidro	-	360
Cobre	mg/L	-	5,0
Soma de Furfural e hidroximetilfurfural	mg/100 mL de álcool anidro	-	5,0
Metanol	mg/100 mL de álcool anidro	-	20
Carbamato de etila	em µg/L	-	210
Acroleína (2-propenal)	mg/100 mL de álcool anidro	-	5
Álcool sec-butílico (2-butanol)	mg/100 mL de álcool anidro	-	10
Álcool n-butílico (1-butanol)	mg/100 mL de álcool anidro	-	
Coeficiente de congêneres	mg/100 mL de álcool anidro	180	500
Compostos fenólicos totais (para bebida envelhecida)	-	Presente	

Art. 22 - O material utilizado como combustível para a fornalha deverá ser, preferencialmente, o bagaço da cana-de-açúcar seco. Não é permitido o uso de qualquer outro material lenhoso proveniente de mata nativa, nem lixo proveniente de outras atividades realizadas na propriedade, como combustível.

Art. 23 - Os tanques de armazenamento e descarte do vinhoto deverão seguir a Legislação Ambiental vigente.

§ 1º - O destino do vinhoto, para fins de fertilização, deverá respeitar as legislações ambientais e sanitárias.

§ 2º - É vedado o descarte do vinhoto em efluentes em seu estado bruto e em qualquer área ou curso d'água, dentro ou fora da sua propriedade.

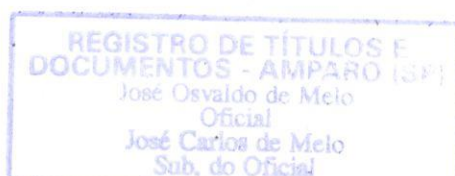
Do Armazenamento

Art. 24 - A cachaça, ao ser obtida do alambique, poderá ter armazenamento em tonéis de inox ou madeira para posterior padronização e engarrafamento.

§ Único - O armazenamento e o envelhecimento serão regidos conforme legislação em vigor.

Do Envase e Rotulagem

Art. 25 - Os processos de envase e rotulagem, são determinados pelas normas e regulamentos vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Secretarias Estaduais e Municipais de Vigilância Sanitária.





Art. 26 - O Conselho Regulador da Indicação de Procedência do Circuito das Águas Paulista estabelecerá normas de rotulagem e fiscalização para as cachaças certificadas, associando a legislação pertinente com o Manual de Identidade Visual do Uso do Selo de Indicação de Procedência, seguindo as seguintes diretrizes:

§ 1º - O selo deverá conter a identificação do nome geográfico, seguido da expressão indicação de procedência: **Cachaça do Circuito das Águas Paulista – Indicação de Procedência**;

§ 2º - O selo com o número de controle;

§ 3º - O selo de Indicação Geográfica do INPI, conforme a PORTARIA INPI/PR Nº 46 de 14/10/2021.

Dos Cuidados Ambientais

Art. 27 - Os produtores de cachaça do Circuito das Águas Paulista que realizarem o plantio de cana-de-açúcar em suas propriedades, devem zelar pelas matas ciliares e respeitando os mananciais de água conforme legislação ambiental vigente.

Art. 28 - Os produtores de Cachaça do Circuito das Águas Paulista que utilizam cana-de-açúcar adquiridas de fornecedores deverão promover o cumprimento da legislação ambiental vigente.

Art. 29 - Os resíduos gerados na produção da cachaça deverão ser destinados conforme legislação ambiental e sanitária pertinente, de forma adequada. Nenhum resíduo poderá ser armazenado nas dependências das instalações produtoras.

§ Único - O Conselho Regulador da Indicação de Procedência do Circuito das Águas Paulista solicitará documentação de cumprimento dos cuidados ambientais juntamente com a documentação submetida para solicitação do uso do Selo de Indicação de Procedência do Circuito das Águas Paulista pelos produtores.

Conselho Regulador e suas Atribuições

Art. 30 - O Conselho Regulador da indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista será estruturado nos moldes do Estatuto da Associação dos Produtores de Cachaça de Alambique do Circuito das Águas Paulista – APCCAP. O Conselho Regulador da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista é um Órgão Social da Entidade.

Art. 31 - Compete ao Conselho Regulador a promoção, instituição, gestão e proteção da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista, sendo para tanto as suas atribuições:

§ 1º - elaborar, instituir e revisar o Caderno de Especificações Técnicas para o uso da Indicação da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista, devendo o mesmo ser referendado pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Cachaça de Alambique do Circuito das Águas Paulista – APCCAP;

§ 2º - orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela Indicação de Procedência Cachaça do Circuito das Águas Paulista, nos termos definidos neste regulamento;

§ 3º - zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação de Procedência;





§ 4º – elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;

§ 5º – propor medidas para regular a produção da Indicação de Procedência de forma harmônica com a demanda do mercado;

§ 6º – emitir certificados de conformidade dos produtos amparados pela Indicação de Procedência, bem como o selo de controle;

§ 7º – elaborar relatório anual de atividade;

§ 8º – propor melhorias para o caderno de especificações técnicas;

§ 9º – adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação de Procedência;

§ 10º – controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação de Procedência, conforme definido no regulamento;

§ 11º – elaborar, aprovar e implementar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;

§ 12º – instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da Indicação de Procedência;

§ 13º – implementar as medidas de autocontrole, visando o cumprimento do caderno de especificações técnicas da Indicação de Procedência.

Art. 32 – O Conselho Regulador será composto por 13 membros, sendo 7 titulares e 6 suplentes, incluindo em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto objeto deste regulamento.

§ 1º – Atuarão diretamente na operacionalização das exigências do Caderno de Especificações Técnicas, podendo ser inseridas outras instituições com relevância, para o desenvolvimento da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista, conforme diagrama a seguir:

APCCAP	Representação através dos produtores e responsável pelo Conselho Regulador.
CATI	Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.
Sindicato Rural	Instituições ligadas às entidades sindicais dos municípios de Amparo, Serra Negra e Monte Alegre do Sul.
IFSP	Instituição de Ensino, Pesquisa e Extensão.

§ 2º – Para viabilizar os seus trabalhos de auditoria e fiscalização o Conselho Regulador se estruturará obedecendo ao preenchimento dos seguintes cargos, Presidente, Vice-presidente, Secretário, Vice-secretário e conselheiros, no qual caberá definir os critérios de eleição e período de mandato.





§ 3º – Caberá ao Conselho Regulador estabelecer a periodicidade dos encontros e as funções de cada cargo em regulamento complementar.

DOS PROCEDIMENTOS PARA OBTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO

Das Fases do Procedimento

Art. 33 – O procedimento para obtenção do selo de Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista seguirá as seguintes fases:

- I. Provação Preliminar;
- II. Análise Documental;
- III. Vistoria Técnica da Cadeia Produtiva;
- IV. Análise das Amostras;
- V. Parecer Final.



Da Comprovação Preliminar

Art. 34 – A solicitação para uso do selo distintivo da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista, sob pena de indeferimento, deverá cumprir obrigatoriamente os seguintes requisitos:

§ 1º – Ter sua cadeia produtiva integralmente inserida na área delimitada de produção descrita no Art. 5 deste regulamento;

§ 2º – Estar inscrito e regular junto aos órgãos públicos que regulamentam a produção e comercialização de cachaça;

§ 3º – As despesas provenientes para averiguação do requisito descrito no § 1º são de responsabilidade do requerente e realizada por técnicos indicados pelo Conselho Regulador através de ferramentas de geoprocessamento, sendo emitido um parecer acerca da localização da cadeia produtiva do requerente.

Da Análise Documental

Art. 35 – O requerente do uso do selo distintivo da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista deverá apresentar ao Conselho Regulador pedido formal, com os seguintes documentos assinados pelo solicitante ou seu representante legal:

§ 1º – Formulário de Requerimento fornecido pelo Conselho Regulador devidamente preenchido;

§ 2º – Cópia do cartão de CNPJ e CPF do responsável legal;

§ 3º – Certidão de inscrição e regularidade junto à Receita Federal, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Conselhos Reguladores;

§ 4º – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) firmada pelo técnico responsável;

§ 5º – Parecer técnico descrito no Art. 34 deste regulamento.



§ 6º – O Conselho Regulador, após apreciados os documentos definidos nos § 1º ao § 5º, emitirá parecer, podendo ainda indicar eventuais retificações sanáveis determinando prazo para suas retificações.

Art. 36 – Os prazos para retificação para que o interessado na certificação encaminhe ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista os documentos mencionados no Art. 35, devidamente preenchidos, será de 30 (trinta) dias corridos a partir da comunicação da pendência.

Da Vistoria Técnica da Cadeia Produtiva

Art. 37 – O Conselho Regulador nomeará comissão constituída por técnicos que em vistoria *in loco* observará o cumprimento integral das diretrizes impostas por este caderno de especificações técnicas, emitindo um parecer técnico, recomendando correções e definindo prazos para as adequações.

§ Único – Os formulários e questionários utilizados para averiguação do cumprimento das normas e procedimentos preconizados neste caderno de especificações técnicas deverão ser homologados pelo Conselho Regulador e poderão ser alterados a qualquer tempo desde que em Reunião convocada com esta finalidade.

Da Análises de Amostras

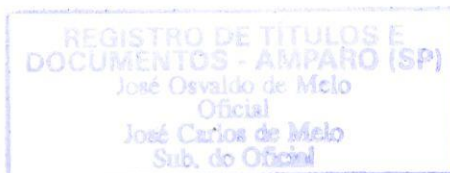
Art. 38 – O Conselho Regulador, através de representante devidamente credenciado, procederá a coleta de amostras, seguindo as orientações técnicas do Laboratório escolhido pelo Conselho Regulador, as quais serão lacradas e rubricadas pelo seu representante na presença do produtor. As amostras serão utilizadas para as análises físico-químicas e para análise sensorial, sendo 2 (duas) garrafas estocadas como amostras de retenção junto ao Conselho Regulador e ao produtor solicitante.

Art. 39 – As análises feitas no material bem como os padrões que o produtor deverá alcançar para que seja considerado apto a receber o selo distintivo da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista descritos no Art. 21 deste caderno de especificações técnicas e seu resultado será acatado como parecer.

Art. 40 – A análise laboratorial contendo o resultado das amostras será anexada ao processo de obtenção do selo distintivo da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista.

Do Parecer Final

Art. 41 – De posse dos pareceres definitivos nos Art. 34, § 3º, Art. 35, § 6º, Art. 37, § Único e Art. 39, o Conselho Regulador poderá notificar o requerente para sanar eventuais falhas, devendo após cumprida as formalidades se manifestar através de relatório contendo parecer final fundamentado, deferindo ou indeferindo o Certificado de Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista, bem como os selos de controle correspondentes ao lote aprovado.





Dos Custos e Despesas

Art. 42 – Os honorários dos profissionais, bem como custos e despesas com transporte, alimentação, além de taxas administrativas serão integralmente por conta do pleiteante à certificação.

§ 1º – As taxas administrativas serão definidas pelo Conselho Regulador através de portaria publicada com ampla publicidade, podendo ter seus valores revistos pelo mesmo órgão.

§ 2º – O Conselho Regulador, através de Notificação, informará ao interessado o valor dos honorários dos profissionais envolvidos nas auditorias e inspeções.

§ 3º – O Conselho Regulador, através de portaria, definirá o percentual de abatimento que o pleiteante associado à APCCAP terá sobre os custos e despesas do processo de certificação.

§ 4º – Os selos distintivos serão fornecidos pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido em portaria.

Do Uso dos Selos Distintivos

Art. 43 – Os selos serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a uma única marca do produto, não podendo ser usado em outras marcas.

Art. 44 – A quantidade de selos deverá obedecer a produção correspondente de cada pleiteante inscrito na Indicação de Procedência Cachaça do Circuito das Águas Paulista.

Art. 45 – A marca do produtor que concorre na designação e apresentação de “cachaça” com a Indicação de Procedência Circuito das Águas Paulista não pode ser usada na designação, apresentação, rotulagem, publicidade ou por qualquer outra forma, em “cachaça”, ou outro tipo de bebida, produzida, elaborada, envelhecida ou engarrafada fora da área delimitada.

DOS PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE E REGISTROS

Dos controles

Art. 46 – O Conselho Regulador poderá firmar convênio com órgãos ou instituições tecnológicas visando a realização das análises laboratoriais dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões e, assim, emitir o certificado e selos da Indicação de Procedência aos produtores.

Art. 47 – O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência às normas previstas nesse regulamento bem como das demais legislações em vigor.

Art. 48 – O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização e auditoria das unidades produtoras para identificar se estão seguindo as normas de processo de produção instituídas por este regulamento.

Art. 49 – O Conselho Regulador ao realizar a fiscalização e/ou auditorias poderá averiguar todas as etapas da cadeia produtiva, ou seja, desde o plantio da cana até o engarrafamento do produto final, bem como o manejo dos resíduos sólidos e efluentes.





Art. 50 – O Conselho Regulador poderá realizar fiscalização e ou auditorias programadas, podendo também realizá-las independentemente de notificação ao responsável pela unidade produtora, devendo os custos serem suportados pelo associado certificado ou pleiteante.

Art. 51 – O Conselho Regulador poderá suspender a emissão dos selos distintivos de Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista quando o produto estiver sob suspeita de não corresponder as especificações do padrão de identidade e qualidade contidas neste regulamento.

§ Único – No caso previsto neste artigo, o produto será amostrado para verificação e somente liberado após o resultado da análise.

Dos Registros

Art. 52 – O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- I. Registro de inscrição das propriedades produtoras;
- II. Registro dos engenhos aptos a fazerem parte da Indicação de Procedência Circuito das Águas Paulista;
- III. Registro de auditorias nas propriedades rurais;
- IV. Registro de auditoria no engenho;
- V. Registro dos formulários de fiscalização e auditoria.

DOS PROCEDIMENTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 53 – A cachaça reconhecida e identificada com a Indicação de Procedência Cachaça do Circuito das Águas Paulista só poderá ser comercializada após aprovada pelo Conselho Regulador, bem como os respectivos recipientes, a saída das instalações, figure o selo de controle e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas nesse regulamento e nas demais legislações, sendo vedada a comercialização a granel.

DOS DIREITOS, OBRIGAÇÕES E PROTEÇÃO

Do Direito de Uso

Art. 54 – Os produtores estabelecidos dentro da área geográfica ou associados à APCCAP, que cumpram com o disposto neste caderno de especificações técnicas, poderão usar e dispor do nome de indicação de Procedência Cachaça do Circuito das Águas Paulista, assim como o direito a menção Indicação de Procedência, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propagandas.

Das Obrigações

Art. 55 – Zelar pela imagem da Indicação de Procedência Cachaça do Circuito das Águas Paulista.

Art. 56 – Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.





Art. 57 – Impedir terceiros do uso indevido da Indicação de Procedência Circuito das Águas Paulista, independente da defesa conferida pelo Conselho Regulador e/ou pela APCCAP.

Da Proteção

Art. 58 – A Indicação de Procedência Cachaça do Circuito das Águas Paulista só poderá ser usada em cachaça que, cumulativamente, respeite as normas do presente caderno de especificações técnicas e das demais legislações e tenha sido certificada pelo Conselho Regulador.

Art. 59 – A menção ou referência a Indicação de Procedência Cachaça do Circuito das Águas Paulista abrangida pelo presente caderno de especificações técnicas, pelo produtor, na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto que contenha cachaça com direito ao uso; ou cumulativamente com este produto.

§ Único – A menção ou referência à Indicação de Procedência Circuito das Águas Paulista não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou que signifique um aproveitamento desta.

Art. 60 – É proibida a utilização, direta ou indireta, do nome geográfico da Indicação de Procedência Circuito das Águas Paulista em produtos que não cumpram os requisitos deste caderno de especificações técnicas, nomeadamente no acondicionamento ou embalagem, em rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como “gênero”, “tipo”, “qualidade”, “método”, “imitação”, “estilo” ou outros análogos.

Art. 61 – É proibida a utilização, por qualquer meio, nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam susceptíveis de confundir o consumidor, quanto à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da Indicação de Procedência Circuito das Águas Paulista.

Art. 62 – As proibições estabelecidas nos Art. 59 ao 61 aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando utilizados procure, sem justo motivo, promover-se indevidamente do caráter distintivo ou do prestígio da Indicação de Procedência Circuito das Águas Paulista, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

Art. 63 – É vedada a reprodução da Indicação de Procedência Circuito das Águas Paulista em obras ou em publicidade, quando desta possa depreender que a mesma constitui designação genérica.

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Das Infrações

Art. 64 – São consideradas infrações à Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista:

§ 1º – O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista;





§ 2º – O descumprimento dos Princípios da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista.

Das Penalidades

Art. 65 – O descumprimento das disposições deste caderno de especificações técnicas implicará as seguintes penalidades;

§ 1º – Advertência por escrito;

§ 2º – Multa;

§ 3º – Suspensão temporária do direito de usar o selo distintivo da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista;

§ 4º – Cassação do direito de uso do selo distintivo da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista.

Art. 66 – A pena de advertência será imposta somente a infrações primárias, quando não observadas as normas presentes desse Regulamento de uso, desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado.

Art. 67 – A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes deste caderno de especificações técnicas, desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado.

§ Único – A multa será estabelecida anualmente, proposta pelo Conselho Regulador e aprovada em Assembleia Ordinária da APCCAP.

Art. 68 – A pena de suspensão temporária do direito de uso do selo distintivo da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista será aplicada quando o produtor estiver comercializando produtos sem a observância das disposições deste caderno de especificações técnicas.

§ 1º – A pena de suspensão temporária será de 1 (um) ano;

§ 2º – Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de 2 (dois) anos.

Art. 69 – A pena de cassação e cancelamento do direito de uso da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista ocorrerá nos casos de fraudes, alterações e adulterações do processo de elaboração do produto, do certificado ou do selo distintivo da Indicação de Procedência.

§ 1º – A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista, sem direito a qualquer ressarcimento ou indenização;

§ 2º – Quando cassado o direito de uso da designação, o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 30 dias, todo o produto e material com designação da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista. Não cumprida esta determinação, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo pelas perdas e danos;

§ 3º – A reintegração do produtor para uso da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista somente se dará mediante o fim do processo de responsabilidade administrativa, civil ou penal.





Art. 70 – O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de norma interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 71 – O uso da designação da Indicação de Procedência da Cachaça do Circuito das Águas Paulista não especificadas nas normas previstas neste caderno de especificações técnicas, e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 72 – Este regulamento foi elaborado levando em consideração os tratos culturais realizados pelos produtores de cachaça do território da Indicação Geográfica Circuito das Águas Paulista, observando as determinações do ordenamento jurídico vigente no país.

Art. 73 – O presente regulamento deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral Ordinária, devidamente registrada em ata.

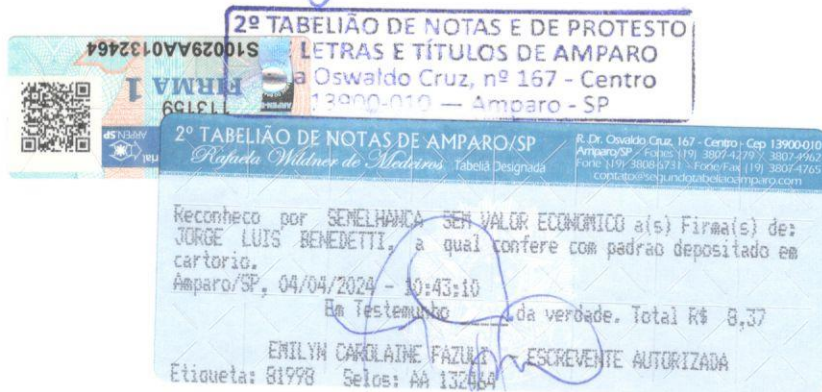
Art. 74 – O nome geográfico “Circuito das Águas Paulista” para identificar a “cachaça” originária na área de delimitação será submetida a apreciação do Instituto Nacional de Propriedade industrial - INPI.

Art. 75 – O presente regulamento de uso da Indicação de Procedência da “Cachaça do Circuito das Águas Paulista” entrará em vigor após reconhecimento da Indicação de Procedência pelo INPI.

Amparo, 08 de dezembro de 2022.



Presidente da APCCAP
Jorge Luis Benedetti
CPF. 223.504.738-64



REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS DE AMPARO - SP

Rua Osvaldo Cruz, 345 - Centro Fone: (019) 3807-4266

Oficial: José Osvaldo de Melo Sub. do Oficial: José Carlos de Melo

Apresentado para registro em 05/04/2024, protocolado sob numero

28.393 e Registrado sob nº.25.604 fls.140 do Livro B-143 (TD)

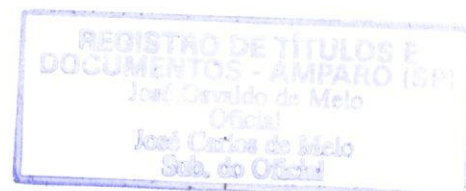
Amparo-SP, 10/04/2024.

TOTAL DAS CUSTAS E EMOLUMENTOS R\$ 278,64

As parcelas devidas encontram-se discriminadas no recibo anexo.



Larissa Ap. Bueno de Godoy
Escrevente Autorizada



Anexo – Área de abrangência da Indicação de Procedência da
Cachaça do Circuito das Águas Paulista



A área da Indicação Geográfica modalidade Indicação de Procedência para o Produto Cachaça Circuito das Águas Paulista está compreendida no território dos municípios de Águas de Lindóia, Amparo, Holambra, Jaguariúna, Lindóia, Monte Alegre do Sul, Pedreira, Serra Negra e Socorro, sendo que possui os limites e confrontações que se descreve. A partir da figura a seguir, observa-se como estão delimitadas as fronteiras da Indicação Geográfica.

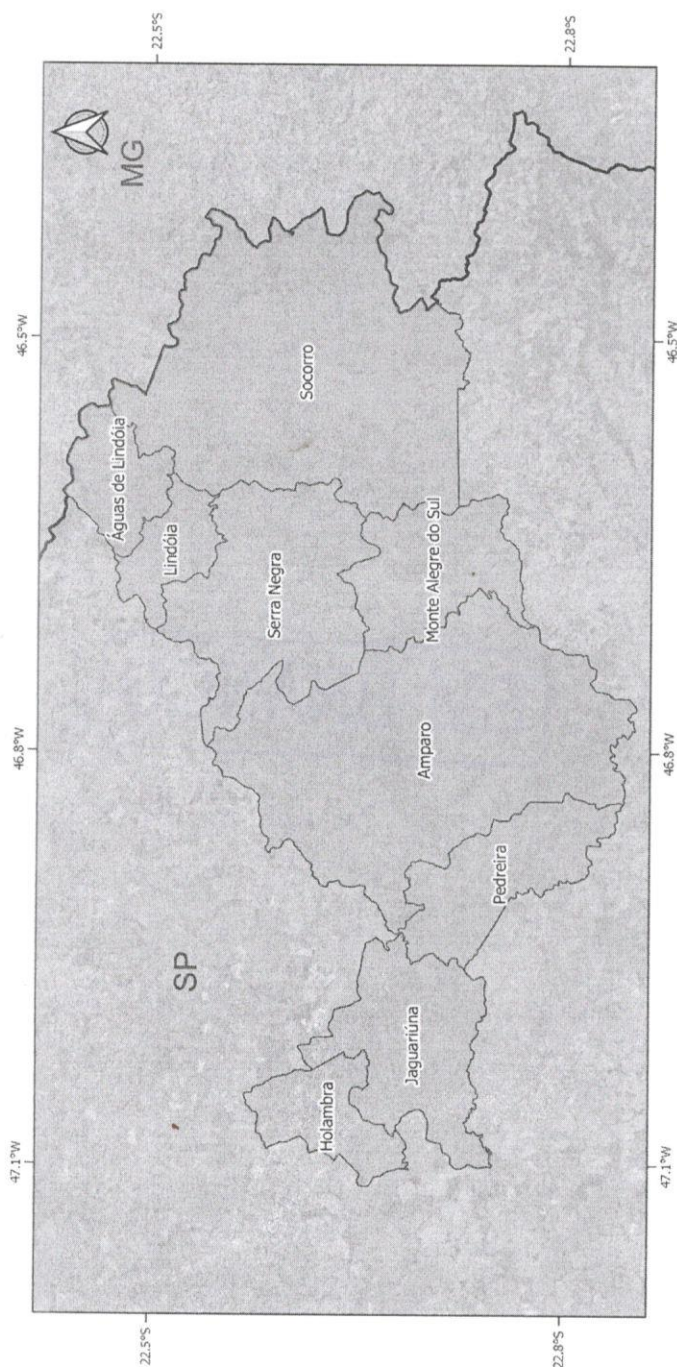




APCCAP

Associação dos Produtores
de Cachaça de Alambique do
Circuito das Águas Paulista

ÁREA DE ABRANGÊNCIA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA CACHAÇA CIRCUITO DAS ÁGUAS PAULISTA



Legenda

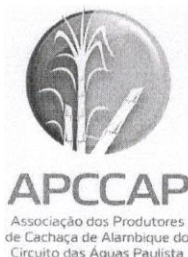
- Municípios da área de abrangência da IG Cachaça Circuito das Águas Paulista



Sistema de Coordenadas Geográficas
DATUM SIRGAS 2000
Base Cartográfica: IBGE, 2021 (Limites Municipais do
Brasil; Limites Estaduais do Brasil).
Base de Imagens de Satélite: ESRI Imagery.
Elaboração: André Giovannini de Oliveira Sartori.
Data: 08/12/2023

REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS - AMPARO (SP)
José Osvaldo de Melo
Oficial
José Carlos de Melo
Sub. do Oficial





Memorial Descritivo

Tomando por base o sistema de coordenadas geográficas e o datum horizontal "SIRGAS 2000", consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 23, e possui o seguinte perímetro: partindo do ponto 1, de coordenadas aproximadas -46,7686 e -22,8529, que é também é conhecido como o ponto mais ao sul, situado no município de Amparo. A partir dele, segue inicialmente rumo ao noroeste, atravessa a rodovia SP-360 e, em seguida, cruza o limite intermunicipal com Pedreira; adiante, atravessa a rodovia SP-079 e mantém rumo noroeste, quando cruza o limite intermunicipal com Jaguariúna para, em seguida, atravessar a rodovia SP-340. Em seguida, deflete rumo ao nordeste até cruzar o limite intermunicipal com Holambra, quando deflete novamente rumo ao noroeste e segue até atingir o ponto 2 de coordenadas -47,1157 e -22,6591, no que é também conhecido como o ponto mais ao oeste. A partir dele, deflete rumo ao nordeste e atravessa a rodovia SP-107. Em seguida, deflete rumo ao sudeste, atravessa as rodovias SP-340 e SP-107, respectivamente, e segue até cruzar o limite intermunicipal com Amparo, quando deflete rumo ao nordeste e cruza, mais uma vez, a rodovia SP-107. Segue rumo ao nordeste, atravessa a rodovia SP-352 e, em seguida, cruza o limite intermunicipal com Serra Negra; em seguida mantém rumo ao nordeste e cruza o limite intermunicipal com Lindóia para, em seguida, atravessar a rodovia SP-147. Adiante, cruza o limite intermunicipal com Águas de Lindóia, situada na fronteira interestadual com Minas Gerais, e mantém rumo ao nordeste até atingir o ponto 3 de coordenadas -46,6119 e -22,4354, que é também conhecido como o ponto mais ao norte. A partir dele, deflete rumo ao sudeste, atravessa as rodovias SP-360 e SP-146, respectivamente, e segue até cruzar o limite intermunicipal com Socorro. Mantém rumo ao sudeste até atingir o ponto 4 de coordenadas -46,3922 e -22,6546, também conhecido como o ponto mais ao leste. A partir dele, deflete rumo ao sudoeste; atravessa a rodovia SP-008 e cruza o limite intermunicipal com Monte Alegre do Sul. Em seguida, cruza o limite intermunicipal com Amparo e atravessa a rodovia SP-095 para, em seguida, atingir o ponto 1, onde se iniciou a descrição deste perímetro onde, para todas as divisas intermunicipais descritas são assumidas todas as suas sinuosidades, encerrando uma área total de 177.791 hectares.

