

## REGULAMENTO DE USO I.P.

Conforme o art. 28, I do Estatuto da Associação dos Produtos de Aguardente de Cana da Microrregião de Abaíra – APAMA, com o intuito de implementar as normas que gerem a Indicação de Procedência Microrregião Abaíra institui o presente Regulamento de Uso que foi devidamente aprovado no dia 1º do mês de agosto de 2011, às 9:00hs, na Assembléia Geral convocada para esta finalidade.

### DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO

**Art. 1º** – A área de produção de cana-de-açúcar e de cachaça para a IP MICRORREGIÃO ABAÍRA compreende a poligonal delimitada expressa através de memorial descritivo decretado pela Presidência e referendado pela Assembléia Geral da APAMA.

**§ 1º** - Essa delimitação será realizada através de geo-referenciamento tomando como base as áreas de cultivo de cana atuais e que se enquadram historicamente como sendo áreas produtoras de Cachaça de qualidade.

**§ 2º** - A delimitação da área deve obediência legal ao plano de manejo e demais normas que regulam uso e ocupação das áreas compreendida pelas Unidades de Conservação APA Serra do Barbado e ARIE Nascente do Rio das Contas.

### DO CULTIVO

#### Das variedades de cana-de-açúcar

**Art. 2º** – São variedades aptas a fornecerem matéria-prima para produção de cachaça de qualidade com destino a Indicação de Procedência Microrregião Abaíra: Canela-de-Urubú, Piracicaba, POJ, Cana Java, Amélia Rodrigues, SB, RB, CB, Cana Ferro, Cana Ubá, SP, Havaianinha, qualquer outra variedade dependerá de aprovação do Conselho Regulador.

**§ Único** – Fica vedada a utilização de variedades transgênicas para fins de fornecimento de matéria prima.

#### Cuidados com o preparo do solo e manejo da lavoura

**Art. 3º** – Os produtores quando optarem pela adubação, irrigação e o controle de pragas realizados nas propriedades deverão adotar as práticas agrícolas menos agressivas ao meio ambiente, não utilizando de queimada, zelando pela conservação dos recursos naturais, reutilizando os subprodutos, resíduos e efluentes.

#### Do plantio da cana

**Art. 4º** – O plantio da cana-de-açúcar deverá seguir as orientações e prescrições técnicas elaboradas por técnico indicado pelo Conselho Regulador, devendo obediência aos critérios de escolha da área, preparo do solo, sulcamento e/ou covas, adubação, tratos culturais e fitossanitários aptos ao reconhecimento e manutenção de Indicação de Procedência.

### DA COLHEITA

**Art. 5º** – O corte da cana-de-açúcar deve ser realizado de forma totalmente manual, permitida a utilização de tração animal e sem utilização de queimada na lavoura. Os produtores são obrigados a respeitar as normas trabalhistas e de Segurança do Trabalho.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRA

Rodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348

**REGULAMENTO DE USO I.P.**

§ 1º - A cana-de-açúcar deve ser cortada quando madura, entre os meses de maio a dezembro, com teor acima de 18º brix., que corresponde aproximadamente ao teor de açúcares solúveis.

§ 2º – Quando efetuar o corte, deve-se retirar as palhas secas do colmo e deixar sobre as entrelinhas para servir de cobertura morta. Somente deverão ser transportadas as pontas para alimentação animal.

**Do transporte para a moenda e armazenamento**

Art. 6º – Após a colheita da cana-de-açúcar, a matéria prima deve ser transportada da lavoura até o local de moagem, em um prazo máximo de 8(oito) horas sendo então, se necessário, armazenada em local com as seguintes características: Coberto, aberto nas laterais possibilitando a ventilação e piso impermeável.

**DA MOAGEM**

**A moenda**

Art. 7º – Antes de iniciar a moagem do produto é indispensável observar as condições de higiene do local. Devem-se eliminar quaisquer tipos de sujeiras que possam a vir a contaminar o caldo bem como o responsável (eis) pelo processo devem estar atentos à lubrificação do equipamento evitando o contato da cana com óleo ou graxa.

**Parágrafo Único** - O prazo para Utilização da matéria-prima deverá estar contido no limite de até 48 horas do corte, sendo 24 horas o limite ideal.

**O decantador e correção do Brix**

Art. 8º – O caldo originado da moagem da cana deve ser passado por um decantador de inox para tratamento e diluição do caldo, visando garantir caldos isentos de partículas grosseiras, tais como, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos devendo na diluição obter um caldo entre 12º (doze graus) e 16º (dezesseis graus) Brix, antes de cair nas dornas de fermentação. Nessa etapa deve-se também medir a acidez do caldo onde o nível de PH deve estar entre 4,0 e 5,0.

**DA PREPARAÇÃO DO PÉ DE COCHO E FERMENTAÇÃO**

Art. 9º – No preparo do pé-de-cocho deverá ser utilizado apenas fermento natural da cana-de-açúcar, água potável e limão.

**Parágrafo único** - Leveduras utilizadas na produção da cachaça com I.P. Micro Região de Abaíra são as Naturais, aqui também consideradas como “levedura caipira”, bem como, aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como “de alta eficiência fermentativa”.

Art. 10 – A sala de fermentação deverá ter paredes com pé direito de no mínimo 4,5 m e ser revestida com material impermeável e ter amplas aberturas laterais cobertas com telas próprias para evitar a entrada de animais, poeira e demais resíduos que possam contaminar o caldo em fermentação. A cobertura a sala deverá ser de telha de barro, para impedir a variação brusca de temperatura. A sala também deve ser bem iluminada, provida de água para ser empregada na freqüente limpeza do ambiente. O piso deverá ser acima do nível do solo de cerâmica de cor clara e devem-se manter a sala sempre higienizada, respeitando as normas sanitárias.

Art. 11 – As dornas de fermentação devem ser feitas de Aço Inox, sendo indispensável a limpeza dos recipientes periodicamente. O tempo de fermentação deve ser entre 18 (dezoito) e 32 (trinta e duas) horas.

# **REGULAMENTO DE USO I.P. DA DESTILAÇÃO**

**Art. 12 -** O vinho deverá permanecer em repouso durante 2 (duas) horas antes de iniciar o processo de destilação.

**Art. 13.** - A parte do material destilado denominado de cabeça, aproximadamente os primeiros 7,5%, do volume inicial que foi destilado, deverá ser separado em recipiente adequado e encaminhado para outro destino diverso da produção de Cachaça com I.P micro região de Abaíra.

**Art. 14** - A porção denominada Cauda, cerca de 10% do volume final que foi destilado, deverá ser destinado juntamente com a cabeça para que se proceda o encaminhamento para reaproveitamento para fabricação de outros derivados, vedada sua utilização na produção de Cachaça com I.P. micro região de Abaíra.

**Art. 15** – O coração do produto destilado, que é a verdadeira cachaça de qualidade, deverá ser armazenado em recipientes de inox, vidro e/ou madeira e posteriormente ser transportado para ser armazenado em barris de Carvalho, Umburana, Jequitibá (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).

**Art. 16** - O material utilizado como combustível para a fornalha deverá ser preferencialmente o bagaço da cana seco . Não é permitidos o uso de qualquer outro material lenhoso proveniente de mata nativa, nem lixo proveniente das demais atividades da propriedade como combustível.

Art. 17 – O produto final do processo de destilação deverá conter as seguintes características:

Tabela 16. Parâmetros Físico-químicos para a Indicação de Procedência Chapada Diamantina

Parâmetro	Unidade	Valores de Referência
Teor Alcoólico aparente	°GL a 20°C	-
Teor Alcoólico real		38,0 - 48,0
Acidez, em ácido acético	Total	Mg/ 100 mL etanol
	Fixa	< 0,150
	Volátil	-
Ésteres, em acetato de etila		< 0,150
Aldeídos, em acetaldeído		< 200,0
Álcoois Superiores	Totais	< 30,0
	n-propanol	< 360,0
	isobutanol	-
	Álcool	-
	isoamílico	-
n-butanol		< 3,0
Metanol		< 20,0
Furfural		< 5,0
Resíduo Seco	g/L amostra	-
Cobre	Mg/L amostra	< 5,0

Fonte: IG Chapada Diamantina, 2009.

## REGULAMENTO DE USO I.P. DOS RESÍDUOS

**Art. 18** – O vinhoto para fins de utilização enquanto fertilizante deverá ser armazenado em tanques próprios, diluído em água de acordo recomendações técnicas. Na impossibilidade de utilização enquanto fertilizante o vinhoto deverá ser armazenado nos tanques de captação.

**§ 1º** - É vedado o descarte desse material(efluente) em seu estado bruto em qualquer área ou curso d'água, dentro ou fora da propriedade.

**Art. 19** – O bagaço da cana poderá ser utilizado como combustível na fornalha, como base para alimentação animal ou reutilizado na compostagem.

**Art. 20** – A palha da cana deverá ser utilizada como cobertura para solo na própria propriedade, como alimentação para o gado e combustão.

### Do Armazenamento

**Art. 21** - A cachaça ao sair do alambique este pode ter dois destinos, ou ser armazenado em tonéis de inox para imediato engarrafamento ou então ser armazenado em barris de madeira, na forma do art. 15 deste regulamento.

### DO ENVASAMENTO E ROTULAGEM

**Art. 22** – Para envasamento e rotulagem deverão ser respeitadas as normas e regulamentos do MAPA, ANVISA, Secretarias Municipal e Estadual de Vigilância Sanitária; **Parágrafo Único** - O Conselho Regulador poderá estabelecer normas de rotulagem de acordo com a legislação vigente.

**Art. 23** – Os produtos da IP Microrregião Abaíra, terão identificação no rótulo principal na garrafa, seguindo as seguintes diretrizes:

I - O selo deverá conter a identificação do nome geográfico, seguido da expressão indicação de procedência, conforme segue:

**MICRORREGIÃO ABAÍRA - Identificação de Procedência**

II - O selo de controle será colocado no gargalo da garrafa.

III - O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos certificados de acordo com a legislação vigente.

### DOS CUIDADOS AMBIENTAIS

**Art. 24** – Nas propriedades onde existam rios, riachos ou córregos que são utilizados como fonte para irrigação, as matas ciliares e de encostas deverão ser preservadas observando a legislação ambiental vigente.

**Art. 25** – Os resíduos sólidos e efluentes gerados pela propriedade jamais deverão ser armazenado em nenhuma instalação do engenho, devendo ser obedecidas as diretrizes impostas pelos art. 18 a 20 deste Regulamento.

### DO CONSELHO REGULADOR

**Art. 26** – Conforme Artigo 17, inciso IV do Estatuto da ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRA, o Conselho Regulador da IP Microrregião de Abaíra é um Órgão Social da entidade.

**Art. 27** – Conforme Artigo 29 do Estatuto da APAMA, o Conselho Regulador tem como suas atribuições:

- I. elaborar e instituir o Regulamento de Uso da Indicação Geográfica da Micro Região de Abaíra, devendo ser o mesmo referendado pela Assembléia Geral;
- II. Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados

## REGULAMENTO DE USO I.P.

- pela IP Abaíra, nos termos definidos no regulamento;
- III. Zelar pelo prestígio da IP Micro Região de Abaíra no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;
  - IV. 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;
  - V. Propor medidas para regular a produção da IP de forma harmônica com a demanda do mercado;
  - VI. Emitir os certificados de conformidade dos produtos amparados pela IP, bem como o selo de controle;
  - VII. Elaborar relatório anual de atividade;
  - VIII. Propor melhorias para o regulamento;
  - IX. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP;
  - X. Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IP, conforme definido no regulamento;
  - XI. Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP;
  - XII. Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;
  - XIII. Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP;
  - XIV. Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP.

### DOS PROCEDIMENTOS PARA OBTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO

#### Das fases do procedimento

**Art. 28** - O procedimento para obtenção do selo de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra seguirá as seguintes fases:

- I. Fase Preliminar;
- II. Analise documental
- III. Vistoria Técnica na cadeia produtiva
- IV. Análise das Amostras
- V. Parecer Final

#### Da fase preliminar

**Art. 29** – Para pleitear a obtenção do selo de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra o interessado, sob pena de indeferimento sumário, deverá preencher obrigatoriamente os seguintes requisitos:

I - Ter sua cadeia produtiva integralmente inserida na poligonal(área) descrita no artigo 1º deste regulamento;

II - Estar inscrito e regular junto aos órgãos públicos que regulam a produção e comercialização de cachaça;

**Parágrafo Único:** A averiguação do requisito descrito no inciso I será suportada economicamente pelo requerente e realizada por técnico indicado pelo Conselho



## REGULAMENTO DE USO I.P.

Regulador que através de GPS e utilizando das ferramentas de geoprocessamento emitirá parecer acerca da localização da cadeia produtiva do requerente.

### Da Fase de Analise documental

**Art. 30** – O interessado em receber o selo de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra deverá apresentar ao Conselho Gestor pedido formal, por escrito e assinado pelo solicitante ou seu representante legal acompanhado dos seguintes documentos:

- I. Formulário de Requerimento fornecido pelo Conselho devidamente preenchido e assinado pelo interessado;
- II. Cópia do Cartão de CNPJ ou CPF;
- III. Certidão de inscrição e regularidade junto à Receita Federal, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e CREA;
- IV. Anotação de Responsabilidade Técnica(ART) firmada pelo técnico responsável;
- V. Parecer técnico positivo descrito no art. 29, parágrafo único deste Regulamento.

**Parágrafo único** – O Conselho Regulador, após apreciados os documentos definidos nos incisos I ao V, emitirá parecer favorável ou não, podendo ainda indicar eventuais retificações sanáveis determinando prazo para suas retificações.

**Art. 31** – Os prazos de retificação para que o interessado na certificação encaminhe ao Conselho Regulador da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA os documentos mencionados no artigo 30, devidamente preenchidos, será de 30(trinta) dias.

### Da Fase de Vistoria Técnica na Cadeia Produtiva

**Art. 32** – O Conselho Regulador nomeará comissão constituída por técnicos que em vistoria técnica *in loco* observará o cumprimento integral das diretrizes impostas por este regulamento, emitindo um parecer técnico aprovando, reprovando ou recomendando correções definindo prazos para as adequações.

**Parágrafo Único** - Os formulários e questionários utilizados para averiguação do cumprimento das normas e procedimentos preconizados neste Regulamento deverão ser homologados pelo Conselho Regulador e poderão ser alterados a qualquer tempo desde que em Reunião convocada com esta finalidade.

### Da fase das Análises de Amostras

**Art. 33** – O Conselho Regulador, através de representante devidamente credenciado, procederá à 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 análise físico-químicas e para a análise sensorial, sendo 1 (uma) garrafa estocada como testemunha junto ao Conselho Regulador e 1 (uma) garrafa estocada junto ao produtor solicitante.

**Art. 34** – As análises feitas no material bem como os padrões que o produto deverá alcançar para que seja considerado apto a receber o selo da MICRORREGIÃO ABAÍRA descritos no artigo 17 desse regulamento e seu resultado será acatado como parecer.

**Art. 35** – A análise laboratorial contendo o resultado das amostras será anexada ao processo de obtenção do selo de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra.

### Da fase do Parecer Final

**Art. 36** – De posse dos pareceres definidos nos art. 29, parágrafo único, art. 30, parágrafo único, art. 32 e art. 34, o Conselho Regulador poderá notificar o requerente para sanar

## REGULAMENTO DE USO I.P.

eventuais falhas, devendo após cumprida tal formalidade se manifestar através de Relatório contendo Parecer Final fundamentado, deferindo ou indeferindo o Certificado de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra, bem como os selos de controle correspondentes ao lote aprovado.

### Dos custos e despesas

**Art. 37** – Os honorários dos profissionais, bem como custos e despesas com transporte, alimentação, além da taxa administrativa correram integralmente por conta do pleiteante à certificação.

§ 1º - As taxas administrativas serão definidas pelo Conselho Regulador através de portaria publicada nos locais de praxe, 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 da APAMA terá sobre os custos e despesas do Processo de Certificação.

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

### Dos Controles

**Art. 38** – O Conselho Regulador poderá firmar convênio com órgão ou instituição tecnológica visando a realização das análises laboratoriais 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.

I - O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização e auditorias das unidades produtoras para identificar se estão seguindo as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;

II - O Conselho Regulador ao realizar a fiscalização/auditoria 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;

III - O Conselho Regulador, poderá realizar fiscalização/auditoria programada, podendo também realizá-las independentemente de notificação ao responsável pela unidade produtora, devendo os custos serem suportados pelo Associado Certificado ou ao pleiteante.

### Dos Registros

**Art. 39** – O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- I. Registro de inscrição das propriedades produtoras – Registro 01
- II. Registro das variedades de cana aptas a produzir cachaça de qualidade – Registro 02
- III. Registro dos engenhos aptos a fazerem parte da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA – Registro 03
- IV. Registro de auditoria na propriedade rural – Registro 04
- V. Registro de auditoria no engenho – Registro 05
- VI. Registro dos formulários de fiscalização e auditoria – Registro 06



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA  
Rodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348

Fls.: 261  
Rub.: 0  
da Propriedade Industrial - C  
GIR - I. Nac. C  
GIR - I. Nac. C

## REGULAMENTO DE USO I.P.

### DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

**Art. 40 – Direitos dos inscritos na IP MICRORREGIÃO ABAÍRA:**

- I. Fazer uso da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA.
- II. Zelar pela imagem da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA.
- III. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

### DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

**Art. 41 – São consideradas infrações à IP MICRORREGIÃO ABAÍRA:**

- I. O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA;
- II. O descumprimento dos Princípios da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA.

**Art. 42 – Penalidades para infrações à IP MICRORREGIÃO ABAÍRA serão processadas perante o Conselho Gestor que ao final poderá aplicar as seguintes penas:**

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA;
- IV. Exclusão definitiva da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA.

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 43 – Não será tolerada, sob pena de exclusão, a exploração de mão de obra infantil em qualquer das etapas de produção da cachaça, sendo aceito o trabalho de menores de 18anos desde que não interfiram nas atividades escolares, bem como respeitada a compatibilidade com a compleição física do menor zelando por sua dignidade e integridade física e psíquica.**

**Art. 44 – Este Regulamento foi elaborado levando em consideração os tratos culturais realizados pelos produtores de cana-de-açúcar e cachaça, observando sempre as determinações do ordenamento jurídico vigente no país.**

Abaíra, 1º de setembro de 2011.

PRESIDENTE APAMA

DIRETOR

ASSESSOR JURÍDICO

Felipe Faria Toé Alves de Oliveira  
OAB/BA - 21.993

Felipe Faria Toé Alves de Oliveira  
OAB/BA 21.993