



# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PARATY PARA A CACHAÇA**

**APACAP**

**Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty**

**Paraty – Rio de Janeiro – Brasil**

[www.apacap.com.br](http://www.apacap.com.br)



## **2023. APACAP – Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty**

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

### **APACAP**

#### **Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty**

Rua José Vieira Ramos, 196, Bairro de Fátima, CEP: 23.970-000 – Paraty – Rio de Janeiro.

CNPJ nº: 06.942.414/000116

#### **APACAP – Diretoria:**

##### **DIRETORIA EXECUTIVA:**

##### **Diretor Presidente**

Eduardo Calegário Mello

##### **Diretor Vice-Presidente**

Lúcio Gama Freire

##### **Diretor Administrativo**

Angelo Calegario Mello

##### **Diretor Financeiro**

Norival da Silva Carneiro

##### **Diretor Secretário**

Paulo Eduardo Gama Miranda

##### **Conselho Fiscal**

Mariza Costa Cermelli

Maria Izabel Gibrail Costa

Cláudio Luis Silva Gama

##### **Conselho Regulador**

Lúcio Gama Freire

Norival da Silva Carneiro

Maria Izabel Gibrail Costa



## **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE PARATY**

### **Art. 1º – Do Objeto do Caderno de Especificações Técnicas**

O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem “PARATY” tem por objeto fixar as condições de uso do signo distintivo da Indicação Geográfica – IG, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto cachaça produzidas na região demarcada e autorizado pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, substituto processual desta IG junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI.

### **Art. 2º – Da Descrição do Produto da Denominação de Origem “PARATY”**

O produto da Denominação de Origem Paraty é a Cachaça com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares.

A cachaça de Paraty, por influência dos fatores naturais e humanos, apresenta características próprias, descritas por sensações sensoriais (aroma e/ou sabor) e gostos básicos. Nas sensações sensoriais temos: Alcoólica: sensação agradável de calor proporcionada pelo teor alcoólico da cachaça; Picância: sensação de apimentado, ardor, quente; Pungência: sensação de leve queimação na boca e na garganta após a deglutição. Nos gostos básicos temos: Doce: estimulado por compostos que transmitem sensação agradável, tais como os álcoois superiores; e Ácido: estimulado pela presença de ácidos orgânicos.

Estas características e qualidades da cachaça de Paraty decorrentes exclusiva ou essencialmente do meio geográfico, bem como o seu processo de obtenção foram caracterizadas em síntese pelo trabalho desenvolvido pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ em conjunto com a Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" da Universidade de São Paulo – ESALQ/USP, e tem seu nexo causal por influência dos seguintes fatores naturais e humanos:



- I. Fatores Naturais que influenciam as Características da cachaça de Paraty:
- a. Grande variação topográfica do relevo da Serra do Mar, desde o nível do mar até mais de 2.000 metros de altitude, que produzem o efeito 'orográfico', que atua sobre o comportamento dos sistemas frontais, principais responsáveis pela elevada pluviosidade, umidade e temperaturas regionais;
  - b. Ambiente de 'estufa' causado devido à forma de semicírculo do território somado às escarpas da Serra do Mar ao fundo. Os ventos úmidos do mar que ficam retidos e se precipitam ao encontrar o ar frio do alto da serra;
  - c. Solos medianamente a muito profundos e naturalmente pouco férteis, em relevo moderadamente à forte ondulado que promovem a lixiviação dos nutrientes do solo, em especial os macronutrientes fósforo (P) e potássio (K). Como esses nutrientes participam das reações de transformação e translocação dos monossacarídeos (glicose e frutose, formados pela fotossíntese) em dissacarídeo (sacarose), a lixiviação desses elementos no solo acarreta redução do crescimento e do acúmulo de sacarose na planta;
  - d. A boa disponibilização de nitrogênio (N) para a planta, pela micro e macrobiota abundante na rizosfera. Uma grande população de bactérias assimióticas ou de vida livre, que fixam nitrogênio, promovendo o crescimento vegetativo e não estimulando o acúmulo de sacarose e maturação. A concentração de nitrogênio disponível no caldo da cana favorece a formação de álcoois superiores durante a fermentação. O álcool isoamílico é o principal álcool superior presente em cachaças;
  - e. Alta pluviosidade ao longo de todo o ano com boa distribuição, com totais anuais médios superiores a 2.000 mm;
  - f. Temperaturas relativamente elevadas durante todo o ano, inclusive no inverno;



- g. Devido ao acima exposto, a cana-de-açúcar produzida nesta região geográfica apresenta maturação incompleta e teores de sacarose baixos, maior presença de açúcares redutores e outras substâncias envolvidas no crescimento vegetativo, tais como ácidos orgânicos e compostos nitrogenados. Parte dos ácidos orgânicos presentes na planta chegam até o produto final, contribuindo para a acidez da cachaça. Os compostos nitrogenados são precursores da formação de alcoóis superiores (propanol, iso-butanol e álcool isoamílico) durante a fermentação alcoólica, os quais se destilam e passam para a cachaça, conferindo sensações de picância (propanol), pungência (iso-butanol) e doçura (álcool isoamílico) na bebida;
- h. Microbiota fermentativa nativa, existente no solo, na água e nas plantas de cana-de-açúcar da região, que atuam como população mista no caldo de cana e, conseqüentemente, induzindo à predominância de linhagens mais resistentes no meio fermentativo;
- i. Perfil ácido e baixa concentração de sais da água utilizada na produção da cachaça. Essa característica, juntamente com a maturação incompleta da cana, propiciam a produção de cachaças com sensações de acidez e pungência, características sensoriais próprias e exclusivas da região de Paraty;
- j. Maior concentração de álcool isoamílico nas cachaças, favorecida pelo ponto de maturação incompleta da matéria-prima, acidez do solo e a não agregação de nutrientes adicionais ao mosto, o qual promove o sabor adocicado das mesmas e a sensação de pungência. As cachaças de Paraty apresentam teor de médio de álcool isoamílico de 224 mg/100mL de etanol anidro, enquanto que a concentração média de álcool isoamílico das cachaças produzidas no Brasil é 193 mg/100mL de etanol anidro.

## II. Fatores Humanos que influenciam as Características da cachaça de Paraty:



- a. Integração dos conhecimentos empíricos, passados por séculos entre gerações de produtores, com as orientações de assistência técnica e inovações tecnológicas;
- b. Uso de variedades de cana-de-açúcar mais apropriadas às condições edafoclimáticas da região considerando as preferências dos produtores.
- c. Trato manual do cultivo, corte e despalha da cana-de-açúcar;
- d. Utilização de adubação orgânica com bagaço e vinhoto, predominantes, e baixo uso de agrotóxicos no cultivo da matéria prima;
- e. Baixo uso de máquinas agrícolas, que se limitam ao transporte, predominantemente, e baixa compactação do solo;
- f. Reciclo do fermento (leveduras), sem ou com rara renovação, que promove a predominância ao longo da safra da microbiota (leveduras) nativa e diversa;
- g. Predominância do processo fermentativo com alimentação do mosto de forma lenta e gradual, similar à técnica da batelada alimentada, que proporciona maior estabilidade ao processo fermentativo;
- h. O relacionamento, escolha e uso de equipamentos (alambiques) de destilação pelos produtores de Paraty;
- i. Modo de realizar as 'alambicadas' (destilações) de forma lenta e gradual, como repassado através do tempo pelos antepassados, realizando o ajuste de velocidade de retirada do 'Coração da cachaça' em taxa equivalente a metade do usual, o que proporciona o menor arraste de compostos prejudiciais para a cachaça durante o processo, favorecendo a sua qualidade final. A menor velocidade da destilação, juntamente com a separação de menor fração 'Coração' do destilado, contribuem para a agradável sensação alcoólica das cachaças de Paraty;
- j. Melhoria constante da infraestrutura de produção, desde moagem até o engarrafamento e rotulagem;
- k. Busca crescente pela melhoria da avaliação sensorial da cachaça por parte dos produtores.



### **Art. 3º – Do Substituto Processual da Denominação de Origem “PARATY”**

A Denominação de Origem “PARATY” tem como substituto processual junto ao INPI, na qualidade de entidade representativa da coletividade, a Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, legitimamente responsável pela Indicação Geográfica perante o INPI.

### **Art. 4º – Da Pessoa Jurídica solicitante da Denominação de Origem “ PARATY”**

A entidade solicitante se denomina Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty - APACAP, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, registrada no CNPJ sob nº 06.942.414/000116 e estabelecida na Rua José Vieira Ramos, 196, Bairro de Fátima, CEP: 23.970-000 – Paraty – Rio de Janeiro – Brasil. É de responsabilidade da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, na qualidade de substituto processual do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de cachaça reconhecidas formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem e de informações das unidades de beneficiamento que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas é de responsabilidade do Conselho Regulador da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, cujas funções, atribuições e funcionamento estão neste Caderno de Especificações Técnicas.

### **Art. 5º – Dos Objetivos Sociais da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP**

De conformidade com o disposto no Estatuto Social da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, seus objetivos sociais são:



- I. Congregar pessoas jurídicas que atuem na área de produção e engarrafamento de cachaça de alambique;
- II. Promover a categoria através de sua valorização ética e profissional;
- III. Proporcionar o intercâmbio de técnicas e conhecimentos, relacionados com estudo, trabalho, aplicação e o aprimoramento da área de produção e engarrafamento de cachaça de alambique;
- IV. Promover a capacitação, o treinamento, e o aperfeiçoamento dos seus associados e dos seus consumidores, através de cursos, palestras, encontros, seminários, publicações, cursos à distância, gravações, edições de vídeos, etc.;
- V. Promover a divulgação de estudos, informações, pesquisas, análises, relatórios, entrevistas, ou quaisquer outros tipos de trabalhos sobre a cachaça de Paraty;
- VI. Promover eventos para a divulgação e comercialização da cachaça de Paraty;
- VII. Desenvolver ações para elevar o nome da cachaça de Paraty;
- VIII. Fornecer todos os dados para legalização de novos alambiques;
- IX. Cadastrar os produtores de cana-de-açúcar;
- X. Estimular e zelar pelos seus associados, por elevados padrões de conduta ética - profissionais;
- XI. Prestar assistência técnica e jurídica ao quadro de associados;
- XII. Adquirir, construir ou alugar imóveis necessários às suas instalações administrativas e/ou tecnológicas;
- XIII. Buscar parcerias ou capacitação de recursos;
- XIV. Participar da instituição de normas e certificação, qualidade e de origem da cachaça, de controle e fiscalização da produção, para a criação de Selo de Qualidade;
- XV. Promover, preservar e gerir a indicação geográfica da região de Paraty para a cachaça.
- XVI. Promover estudos, eventos, cursos e análises necessárias para o estímulo da produção de cana-de-açúcar no município, assim como o incentivo ao cultivo orgânico.
- XVII. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações e reconhecimentos que venham a ser criados.



#### **Art. 6º – Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Denominação de Origem “PARATY”**

Estão autorizados ao uso da Denominação de Origem “PARATY” todos os produtores estabelecidos na área delimitada, os quais deverão obedecer ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.

**Parágrafo Único:** São direitos e deveres dos inscritos na Denominação de Origem “PARATY”:

- I. São Direitos:
  - a. Fazer uso da Denominação de Origem “PARATY”;
  - b. Participar de todos os eventos de promoção da IG;
  - c. Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da IG.
- II. São Deveres:
  - a. Zelar pela imagem da Denominação de Origem “PARATY”;
  - b. Prestar as informações previstas neste Caderno de Especificações Técnicas da IG;
  - c. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

#### **Art. 7º – Da Delimitação da Área Geográfica de Produção da Denominação de Origem “PARATY”**

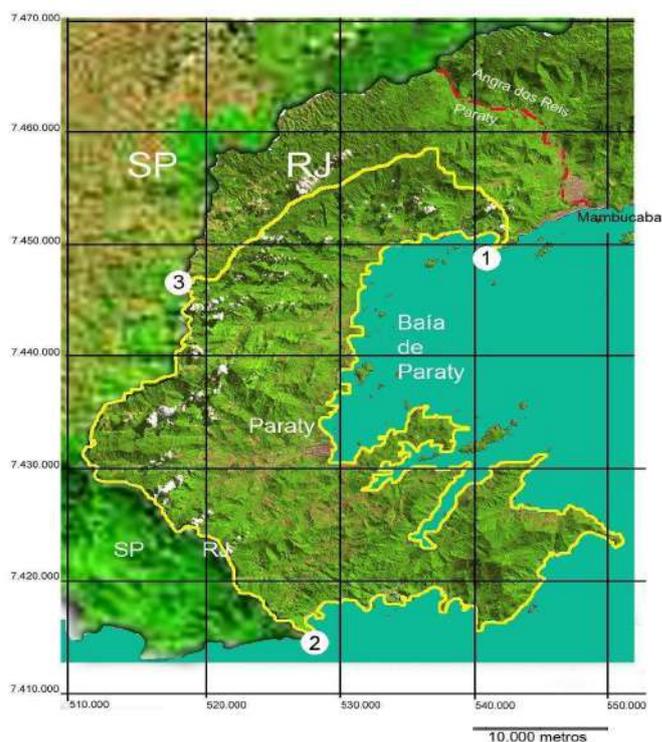
A região possui coordenadas extremas Norte 22º 58' 52" S, Sul 23º 22' 3" S, Leste 44º 30' 10" W e Oeste 44º 53' 19" W, se limitando ao Norte pela Serra de São Roque, ao Sul pelo Oceano Atlântico, a Oeste pela Serra do Paraty e pela Serra do Mar e a Leste pela Serra do Toque-Toque e pelo Oceano Atlântico.

A área da Denominação de Origem Paraty, para o Produto cachaça, está inteiramente compreendida no território do Município de Paraty e possui os limites e confrontações que se descrevem. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum horizontal “Córrego Alegre”, 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 541.250mE e 7.449.250mS que é também o ponto mais ao sul da Ponta Grande da Timbuiba ou do Toque-Toque, segue pela linha da costa, inicialmente rumo Oeste, assumindo toda sua sinuosidade, tendo à esquerda o Oceano Atlântico, até atingir a Ponta da Trindade que é o ponto 2 com coordenadas 528.250mE e 7.415.750mS, que é também a divisa do Estado do Rio de Janeiro e o Estado de São Paulo, deste ponto segue inicialmente rumo aproximado Norte pela divisa entre os Estados citados, assumindo toda sua sinuosidade, assumindo rumo aproximado Leste até atingir o Ponto 3 de coordenadas 519.250mE e 7.447.750mS, deste ponto o perímetro deflete à direita, abandonando a divisa interestadual e assumindo a Serra de São Roque, que é o divisor de águas dos rios São Gonçalo e do Funil, este último afluente do rio Mambucaba, com toda sua sinuosidade, sempre pelo divisor de águas principal, até atingir o Ponto 1, onde se iniciou a descrição deste perímetro, encerrando uma área de aproximadamente 700 quilômetros quadrados.

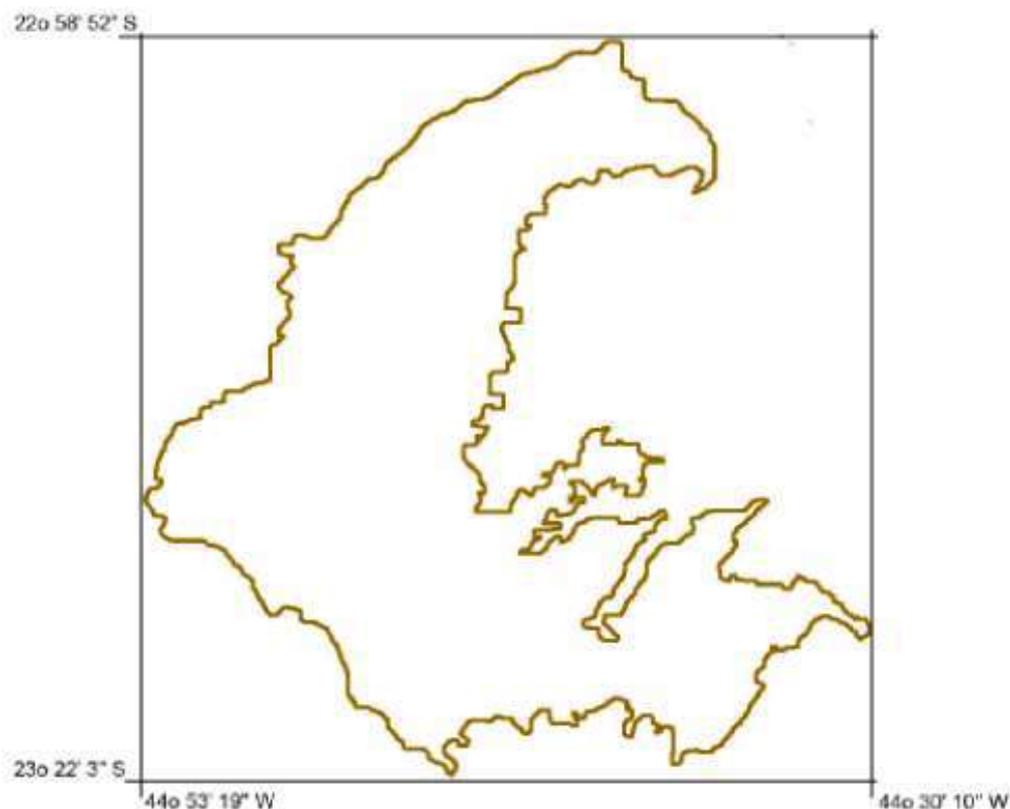
**Figura 1 – Delimitação geográfica da Denominação de Origem “Paraty”. Em amarelo os limites da DO.**



Coordenadas UTM em metros, consistente com a Carta do Brasil-IBGE, Fuso 23  
Imagem Cybers - CD Brasil Visto do Espaço - EMBRAPA Monitoramento por Satélite



Figura 2 – Coordenadas extremas da Denominação de Origem “Paraty” para o produto cachaça.



**Art. 8º – Das Condições Gerais para aprovação da Utilização da Denominação de Origem “PARATY”**

Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty - APACAP somente receberão a aprovação para o uso da Denominação de Origem “PARATY” mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem “PARATY”.

**Parágrafo Único:** A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região delimitada.



## **Art. 9º – Das Condições Específicas para a Utilização da Denominação de Origem “PARATY”**

A utilização da Denominação de Origem “PARATY” somente poderá se dar mediante as seguintes condições:

- I. A Denominação de Origem “PARATY” deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Denominação de Origem “PARATY” não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção do titular, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará a inscrição da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- III. A Denominação de Origem “PARATY” não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- IV. A Denominação de Origem “PARATY” somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º, cabendo ao conselho regulador autorizar as condições de uso;
- V. Os usuários da Denominação de Origem “PARATY” poderão realizar atos publicitários ou promocionais do signo distintivo, desde que com o consentimento do conselho regulador;
- VI. O produtor só poderá utilizar o signo distintivo da Denominação de Origem “PARATY” se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty - APACAP;
- VII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Denominação de Origem “PARATY” poderá proceder auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG.
- VIII. Apresentar Termo de Compromisso de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais, trabalhistas e higiênico-sanitárias;
- IX. Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo de



- produção, controle sanitário, uso correto dos equipamentos, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador;
- X. A cana-de-açúcar utilizada na produção da cachaça deverá ser 100% produzida em Paraty dentro da área geográfica delimitada da DO;
  - XI. A cachaça deverá ser 100% produzida em Paraty, dentro da área geográfica delimitada de produção da DO, incluindo todas as etapas envolvidas no processo, tais como: moagem, fermentação, destilação, armazenamento, envelhecimento, preparo de lotes, engarrafamento e rotulagem;
  - XII. Todas as variedades de cana-de-açúcar poderão ser utilizadas para produção da cachaça, devidamente autorizadas e controladas pelo Conselho Regulador.
  - XIII. As áreas de canavial de cada produtor deverão ser mapeadas e cadastradas junto ao Conselho Regulador da DO;
  - XIV. As áreas utilizadas para produção de cana-de-açúcar deverão respeitar os limites e plano de manejo de todas as áreas de proteção ambiental existentes dentro da área delimitada da DO, tais como: Parque Nacional da Serra da Bocaina, A.P.A. do Cairuçú, Reserva Ecológica da Joatinga, Reserva Ecológica Tamoios e outros que forem criados;
  - XV. É vedada a queima do Canavial previamente ao seu corte;
  - XVI. 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;
  - XVII. Em seu tratamento, o caldo de cana deverá ser isento de partículas grosseiras, tais como, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos, a partir da utilização de Peneiras rotativas, Floto-Decantadores, e/ou outros métodos de filtragem.
  - XVIII. Permite-se o aquecimento do Mosto, previamente à Fermentação, até o valor máximo de 45 °C;
  - XIX. As linhagens de Leveduras utilizadas na produção da cachaça de Paraty são as "Naturais", contidas no mosto de cana-de-açúcar e/ou aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como "de alta eficiência fermentativa";
  - XX. Idealmente, utiliza-se uma concentração máxima de Sólidos Totais no Meio Fermentativo de 7 °Brix @ 20 °C ;
  - XXI. É recomendada a Lavagem periódica dos "Pés-de-Cuba" com água potável;
  - XXII. Na destilação, idealmente, deve-se promover a retirada integral do "Álcool de Cabeça", o qual não deverá ser reciclado no processo;



- XXIII. Na destilação, idealmente, deve-se promover a retirada integral da “Água fraca”, a qual poderá ser reciclada no processo;
- XXIV. Poderão ser utilizados para armazenamento e envelhecimento da cachaça tanques de Aço-Inoxidável e/ou barris e tonéis de madeiras brasileiras e carvalho, devidamente autorizadas e controladas pelo Conselho Regulador;
- XXV. Peneiras em Aço-Inoxidável, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares por meio do Conselho Regulador;
- XXVI. Bombas em Aço-Inoxidável ou Poliuretano rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares por meio do Conselho Regulador;
- XXVII. Tubulações em Aço-Inoxidável ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros materiais com efeitos similares por meio do Conselho Regulador;
- XXVIII. Tanques de recepção e padronização de Mosto em Aço-Inoxidável, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares por meio do Conselho Regulador;
- XXIX. Dornas de Fermentação em Aço-Inoxidável, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares por meio do Conselho Regulador;
- XXX. Alambiques totalmente em Cobre ou Mistos. Para o caso dos Alambiques Mistos, estes poderão ser fabricados somente em Aço-Inoxidável (ou Aço de Qualidade Superior), entretanto, com colunas interna e/ou externa em Cobre;
- XXXI. Pré-Aquecedores preferencialmente em Cobre, porém não é vedado o uso destes em Aço-Inoxidável;
- XXXII. Condensadores de cachaça preferencialmente em Aço-Inoxidável, porém não é vedado o uso destes em Cobre;
- XXXIII. Tanques Coletores de cachaça em Aço-Inoxidável, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares por meio do Conselho Regulador;
- XXXIV. As cachaças deverão passar por análise física e química, e estarem de acordo com a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, assim como com as demais instruções definidas pelo Conselho Regulador;
- XXXV. As cachaças deverão passar por avaliação sensorial para identificação das características sensoriais que identificam a Denominação de Origem Paraty, com acompanhamento do Conselho Regulador;
- XXXVI. É vedada a produção de cachaça com Denominação de Origem por processos de destilação em colunas ou outros equipamentos não autorizados pelo Conselho Regulador.



- XXXVII. Vetado a utilização de alambiques com capacidades de carga maiores que 2.000 litros
- XXXVIII. Para todos os demais padrões de identidade e qualidade da cachaça que não tiverem sido especificados nos itens anteriores, deverão ser adotados critérios estabelecidos pela Portaria MAPA nº 539 de 26 de dezembro de 2022 ou qualquer outra que vier a substituí-la.

#### **Art. 10 – Do Conselho Regulador da Denominação de Origem “PARATY”**

Segundo o estabelecido no Estatuto Social da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, compete ao Conselho Regulador da Denominação de Origem “PARATY” a gestão, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto as atribuições e competências. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais e de produção relativos aos produtores autorizados para uso da Denominação de Origem “PARATY”. O Conselho Regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem e qualidade dos produtos da IG. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos pelo Conselho Regulador para assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela Denominação de Origem “PARATY”.

- I. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da APACAP e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e/ou ensino, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.
- II. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty - APACAP, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- III. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos, ficando assim, essa decisão a cargo do conselho de administração da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, somente após a manifestação do colegiado que



produzirá comunicação, e ou documentos que calcem nesta instrução regimental, a medida a ser tomada;

- IV. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento dos mecanismos de controle da Denominação de Origem “PARATY”, sendo estes aprovado pela assembleia da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP;
- V. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciam o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- VI. Compete ao Conselho Regulador da Denominação de Origem “PARATY”, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP suas atribuições e competências.

#### **Art. 11 – Das Proibições de Utilização da Denominação de Origem “PARATY”**

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Denominação de Origem “PARATY” pelas pessoas referidas no Artigo 6º do presente caderno:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty - APACAP ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas e dos mecanismos de controle da Denominação de Origem “PARATY”, inclusive com as possíveis modificações que se realizem nos mesmos;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Denominação de Origem “PARATY”.



## **Art. 12 – Dos Registros da Denominação de Origem “PARATY”**

O Conselho Regulador manterá atualizado o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores da Denominação de Origem “ PARATY”;
- II. Cadastro atualizado dos cultivos credenciados, da sua área de produção e capacidade produtiva, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

**Parágrafo Único:** Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos pelo Conselho Regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

## **Art. 13 – Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Denominação de Origem “PARATY”**

O beneficiado pela presente Denominação de Origem deverá zelar pelo uso do Signo Distintivo da IG e pelas disposições previstas neste Caderno de Especificações Técnicas. Caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades acima, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente DO ficando estipulado que:

- I. As infrações à DO serão penalizadas com: advertência, multa e suspensão do uso da Denominação de Origem “PARATY”;
- II. Será revogada automaticamente a aprovação de uso da Denominação de Origem “PARATY”, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Denominação de Origem “PARATY” ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentarem a Denominação de Origem “PARATY” caso seja identificada alguma das infrações descritas nos itens anteriores.



**Parágrafo Único:** Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes e de casos específicos que cabem à aplicação das penalidades previstas. Os produtores poderão reintegrar o direito de uso da IG após 12 meses a contar da decisão de suspensão ou até cessar a violação ao CET.

#### **Art. 14 – Da Validade e dos Prazos da Denominação de Origem “PARATY”**

- I. O produtor ou empresa credenciada receberá a sua autorização do uso da IG mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;
- II. O produtor ou empresa credenciada receberá os selos da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica correspondente ao volume de produção comercializada;
- III. O produtor ou empresa credenciada receberão também o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e/ou outras atividades correlacionadas à IG, mediante a comprovação de pagamento dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Este Termo será emitido após aprovação do conselho regulador.
- IV. Todos os credenciamentos terão validade máxima de 1 (um) ano.

**Parágrafo Único:** Outros valores de custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica serão adicionados em função da distância da área a ser certificada e auditada e do volume da produção, a descrição e critérios de cobranças estarão descritos nos mecanismos de controle necessários a serem definidos pelo Conselho Regulador da IG.

#### **Art. 15 – Do Signo Distintivo da Denominação de Origem “PARATY”**

O Signo Distintivo da Denominação de Origem “PARATY”, é do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos na área geográfica delimitada e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, está assim definida:



**Signo Distintivo da Denominação de Origem (DO) a ser aplicado para os padrões de comercialização da Cachaca de Paraty**



**Art. 16 – Da Rastreabilidade da Denominação de Origem “PARATY”**

Os produtos da Denominação de Origem “PARATY” serão identificados nas embalagens por meio de rótulos, tags, etiquetas ou lacres conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para Denominação de Origem “PARATY” nas embalagens: Signo Distintivo composto pela Identificação do nome geográfico e do produto, seguido da expressão “Denominação de Origem”, protegido junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:



- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos ou demais embalagens; em rótulos ou no romaneio de



controle do produto; por meio de tags, lacres e/ou adesivos; bem como na documentação referente ao produto. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Denominação de Origem, PARATY, Cachaça e o número de controle ou sistema de QR-Code a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



**Parágrafo Único** - O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. O selo será utilizado pela APACAP de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador. Este selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Denominação de Origem “PARATY”. Os produtos não protegidos pela Denominação de Origem “PARATY” não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “I” e “II” deste Artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade dos produtos da Denominação de Origem “PARATY” serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.



**Art. 17 – Dos Princípios da Denominação de Origem “PARATY”**

São princípios dos inscritos na Denominação de Origem “PARATY” o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

**Art. 18 – Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas**

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Denominação de Origem “PARATY”. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, convocada para este fim.

Paraty-RJ, 27 de novembro de 2023.

**Eduardo Calegário Mello**

**Diretor Presidente**

**APACAP**