



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
**INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL**  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIALIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

**CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**  
**BR402022000023-5**

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

**Indicação Geográfica:** Viçosa do Ceará

**Espécie:** Indicação de Procedência

**Natureza:** Produto

**Produto:** Cachaça

**País:** Brasil

**Apresentação da Indicação Geográfica:**



**Delimitação da área geográfica:** Limites políticos do município de Viçosa do Ceará, localizado no estado do Ceará.

**Data do Depósito:** 22/12/2022

**Data de Concessão:** 24/04/2024

**Requerente:** Associação Amigos Produtores de Cachaça Superior de Viçosa do Ceará

Rio de Janeiro, 26 de abril de 2024.

**Thaís Castro**  
Chefe de Seção  
Portaria Nº 199/2023



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA “VIÇOSA DO CEARÁ” PARA CACHAÇA

Ceará – Brasil

2023

## Sumário

<b>Apresentação .....</b>	03
<b>CAPÍTULO I – Do objeto .....</b>	04
Nome geográfico .....	04
Produto .....	04
Delimitação da área geográfica .....	04
<b>CAPÍTULO II – Do produto .....</b>	06
Descrição do produto .....	06
<b>CAPÍTULO III – Da produção .....</b>	07
Da matéria-prima utilizada .....	07
Descrição do processo de produção .....	07
<b>CAPÍTULO IV – Do controle .....</b>	11
Dos controles de produção e do produto .....	11
Das obrigações do Conselho Regulador .....	12
Emissão de certificado e selos de controle .....	14
<b>CAPÍTULO V – Do nome geográfico .....</b>	17
Das condições de uso .....	17
Das proibições de uso .....	18
<b>CAPÍTULO VI – Dos direitos e obrigações .....</b>	18
Direitos dos produtores .....	18
Obrigações dos produtores .....	19
<b>CAPÍTULO VII – Das infrações, penalidades e procedimentos .....</b>	19
Das infrações .....	19
Das sanções .....	19
<b>CAPÍTULO VIII – Disposições gerais .....</b>	20
Dos princípios .....	20
Casos omissos .....	21

Two handwritten signatures are present at the bottom right of the page. The signature on the left appears to be 'P' or 'Pereira' and the signature on the right appears to be 'Jair'.



## APRESENTAÇÃO

O presente Caderno de Especificações Técnicas, é um documento cuja finalidade é estabelecer as normas e condições para a produção de cachaça, visando o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP) para o nome geográfico “Viçosa do Ceará”.

O uso do selo “Cachaça de Viçosa do Ceará – Indicação de Procedência”, é de caráter espontâneo e de direito de todos os produtores de cachaça, cuja produção seja originada de estabelecimentos localizados na região de delimitação geográfica da IG “Viçosa do Ceará”, e que cumpram na integra com o presente regulamento.

O presente Caderno de Especificações Técnicas elaborado pela Associação Amigos Produtores da Cachaça Superior de Viçosa do Ceará (AAPCVIC), através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da IG “Viçosa do Ceará”, seguindo as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) disposto na Lei da Propriedade Industrial no 9.279 de 14 de maio de 1996, além da Instrução Normativa INPI nº 095/2018, aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 14/03/2022, posteriormente alterado e aprovado em nova assembleia em 21/10/2023, institui o presente regulamento, conforme segue:

APCVIC/CE/2023/001

## CAPÍTULO I – Do objeto

### Artigo 1º. Do nome geográfico

**Parágrafo único** – O nome geográfico fica designado simplesmente “Viçosa do Ceará”, referindo-se exclusivamente ao produto cachaça fabricado por unidade produtiva no território do Município de Viçosa do Ceará.

### Artigo 2º. Do Produto

**Parágrafo único** – O produto objeto da IP “Viçosa do Ceará”, é exclusivamente cachaça, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) em alambiques de cobre 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), conforme legislação vigente.

### Artigo 3º. Da delimitação da área geográfica

**Parágrafo único** – A área geográfica delimitada para a IP “Viçosa do Ceará”, está delimitada em um único município do Estado do Ceará, identificado como Viçosa do Ceará, possuindo cerca de 1.311,6 km<sup>2</sup>, sendo distribuídos em 8(oito) unidades de vizinhanças: 1) Sede de Viçosa do Ceará, 2) Distrito General Tibúrcio, 3) Distrito Juá dos Vieiras, 4) Distrito Lamedouro, 5) Distrito Manhoso, 6) Distrito Padre Vieira, 7) Distrito Passagem da Onça e 8) Distrito Quatiguaba.

Sendo a seguinte delimitação:

I – Com o município de GRANJA - Ao norte e a leste. Começa na incidência do riacho do Brejo no limite interestadual com o Piauí [244.558 / 9.613.820]; segue em linha reta até o pico do morro do Sítio [245.781 / 9.615.129]; na vertente ocidental da serra da Ibiapaba; segue por essa vertente, sentido nordeste, até o ponto de coordenada [256.054 / 9.624.021]; segue em linha reta até o ponto de coordenadas [258.077 / 9.626.227], nas proximidades da localidade São José; segue em linha reta até o pico da serra da Ubatuba [258.851 / 9.636.323]; segue em linha reta até o ponto de coordenadas [261.214 / 9.627.975], no divisor de águas entre o riacho Grande e o riacho do Brejo; segue por este divisor de águas até a confluência do riacho Grande com o riacho do Brejo [268.027/ 9.627.032]; segue por uma reta até o pico da serra da Timbaúba

4

[271.408 / 9.625.283]; vai em linha reta até o ponto de coordenadas [272.356 / 9.624.894], no sopé da serra da Timbaúba; segue por outra linha reta até ponto de coordenadas [272.047 / 9.623.725], na estrada Arapuá / Lagoa Redonda; segue em linha reta até o ponto de coordenadas [275.173 / 9.622.894], na estrada Cajueiro / Tabocal; vai em linha reta até o pico mais setentrional da serra de São Joaquim [277.410 / 9.621.413] e segue por mais uma linha reta até o ponto de coordenadas [290.410 / 9.610.673], no morro mais setentrional da serra da Gameleira, no divisor de águas entre os rios Itacolomi e Coreaú.

II – Com o município de TIANGUÁ - A leste e a sul. Começa no ponto de coordenadas [290.410 / 9.610.673], no morro mais setentrional da serra da Gameleira, no divisor de águas entre os rios Itacolomi e Coreaú; vai em linha reta até o ponto de coordenadas [291.507 / 9.609.332], na parte norte da serra de São Vicente, no divisor de águas entre os rios Itacolomi e Coreaú; segue por este divisor até o ponto de coordenadas [268.534 / 9.591.763]; segue pelo divisor entre os afluentes da margem esquerda do rio Quatiguaba, prossegue pelo divisor de águas entre os rios Catarina e Quatiguaba e continua pelo divisor de águas entre o rio Gameleira e o rio Catarina até o ponto de coordenadas [251.278 / 9.589.306], na serra do Judeu, no limite interestadual com o Piauí.

III – Com o estado do PIAUÍ - A oeste. É o limite interestadual compreendido entre o ponto de coordenadas [251.278 / 9.589.306], no divisor de águas entre o rio Gameleira e o rio Catarina, na serra do Judeu e a incidência do riacho do Brejo [244.558 / 9.613.820]. PELA LEI Nº16.821, DE 09 DE JANEIRO DE 2019.



5

## **Mapa Geográfico da Cachaça de Viçosa do Ceará**



Fonte: Lei Municipal de Vícosa do Ceará - 2008

CAPÍTULO II – Do produto

#### **Artigo 4º. Descrição do produto**

**Parágrafo único –** A cachaça proveniente da IP “Viçosa do Ceará”, é produzida, envelhecida e engarrafada integralmente no município de Viçosa do Ceará por integrantes da cadeia produtiva regulares, atendendo à legislação vigente e Caderno de Especificações Técnicas desta IG. O produto é tipicamente artesanal, obtido a partir da destilação em alambiques de cobre da garapa fermentada da cana-de-açúcar plantada e colhida no próprio Município, proveniente da agricultura familiar. É uma cachaça de qualidade superior, dotada de sabores e aromas peculiares, resultante de cuidados constantes, desde o plantio da cana-de-açúcar, sem uso de agrotóxicos, com o corte cuidadoso e manual em seu estádio ideal de maturação, sem uso de queimadas, conforme o saber fazer dos produtores, evidenciando a originalidade de Viçosa do Ceará. A moagem da cana-de-açúcar ocorre 24 horas após a colheita, sendo a garapa filtrada, decantada e fermentada, com fermento natural de cada produtor. Para a IP “Viçosa do Ceará” somente é utilizada a parte nobre da destilação, denominada “Coração”, que é engarrafada como cachaça prata, após um

6

6  
Cao

período de descanso de no mínimo 6(seis) meses ou envelhecida no mínimo um ano em toneis ou barris de madeiras nobres.



### CAPÍTULO III – Da produção

#### Artigo 5º. Da matéria-prima utilizada

**Parágrafo único** – A cachaça da IP “Viçosa do Ceará”, deverá ser da cana-de-açúcar (*Sacharum officinarum* L.) produzida em sistema agroecológico exclusivamente dentro da área delimitada para o uso da IP “Viçosa do Ceará” sendo as principais variedades utilizadas para o fornecimento da matéria-prima: “Cana Roxa”, “Cana Quebra-palha”, “Rosa Negra”, “Coimbratória”, sendo proibida a utilização de variedades transgênicas. Outras variedades podem ser reconhecidas e indicadas pelo Conselho Regulador.

#### Artigo 6º. Descrição do processo de produção

**§ 1º.** O processo de produção da matéria-prima da IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as recomendações:

##### I – Sistema de plantio

- a) O plantio da cana-de-açúcar deverá seguir aos critérios de escolha da área, preparo de solo, seleção sementes, sulcamento ou covas, adubação e tratos culturais, de maneira sustentável e agroecológica, conforme indicado pelo Conselho Regulador visando sempre o aprimoramento da cana e subprodutos;
- b) As propriedades não deverão utilizar queimadas durante a colheita da cana-de-açúcar. Devem adotar práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial reutilização dos subprodutos e fortalecer a prática da agricultura familiar;
- c) Os produtores deverão respeitar as normas trabalhistas, bem como as normas de Segurança do trabalho vigentes;
- d) Fica vedada a utilização de cana-de-açúcar plantada e colhida em qualquer localidade fora da área delimitada.

##### II – Colheita

- a) A colheita da cana-de-açúcar deverá ser realizada com corte manual com auxílio de um facão, em bisel (bico de gaita) ou transversal, rente ao solo;

- b) A cana-de-açúcar cortada deverá ser limpa, desempalhada e disposta sobre as palhas sem contato direto com o solo;
- c) A cana-de-açúcar deve ser cortada em seu estádio ideal de maturação, apresentando teor de açúcar acima de 16° (dezesseis graus) Brix;
- d) É vedada a utilização de qualquer produto na aceleração da maturação da cana-de-açúcar;
- e) Toda a palhada e pontas retiradas dos colmos deverão ser deixadas sobre as entrelinhas, servindo como cobertura do solo.

### III – Transporte para moenda e armazenamento

- a) Após a colheita, a cana-de-açúcar deverá transportada para as unidades de produção da cachaça em um período máximo de 12(doze) horas;
- b) Caso necessário armazenamento, deverá ser em local coberto, de piso impermeável, com circulação de ar e livre de qualquer substância contaminante.

§ 2º. O processo de produção da cachaça da IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as condições:

#### I – Moagem

- a) A cana-de-açúcar após ser colhida deverá ser transportada e moída, preferencialmente, em 24 (vinte e quatro) horas e no máximo 36 (trinta e seis) horas após o corte;
- b) As condições de higiene do local devem estar de acordo a legislação vigente e será verificado conforme manual de boas práticas;
- c) A moagem deverá ser realizada em moendas com acionamento elétrico ou outro tipo de motor, sendo vedada a tração animal.

#### II – Decantador e padronização do caldo de cana-de-açúcar

- a) Após a moagem, o caldo obtido deverá ser peneirado, separando o caldo dos resíduos sólidos maiores através de peneira ou tecido sintético, previamente lavado e desinfetado. Posteriormente, o caldo deverá ser conduzido em tubulação de PVC rígido, Aço Inox, ou materiais similares, vedado usar cochos ou calhas de madeira;
- b) O caldo deverá ser decantado, em recipiente decantador de aço Inox AISI 304, ou similar, visando a obtenção do caldo livre de partículas menores que possam prejudicar o processo de fermentação;

8

- c) Deverá ser realizada a padronização do caldo para teor de açúcar entre 15° (quinze graus) até 17° (dezessete graus) Brix, com adição de água potável, preferencialmente filtrada, isenta de cloro, matéria orgânica, cor, odor ou qualquer substância imprópria, seguindo a legislação vigente.

III – Processo de fermentação

- a) Deverá ser utilizado no preparo do pé-de-cuba exclusivamente com o caldo natural da cana-de-açúcar, água pura e fermento natural, conforme o saber fazer dos produtores. Sendo as leveduras utilizadas naturais, além de outras leveduras com alta eficiência fermentativa, de acordo orientações do Conselho Regulador;
- b) O processo de fermentação deverá ser realizado em cubas ou dornas de materiais indicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), preferencialmente de aço Inox;
- c) Quando o período de fermentação for superior a 36 (trinta e seis) horas, será necessário rever as leveduras;
- d) As cubas ou dornas deverão ser preenchidas sem transbordo da garapa e higienizadas diariamente, bem como os demais equipamentos e utensílios.

IV – Processo de destilação, separando as partes cabeça, coração e cauda

- a) Após a fermentação, o vinho deverá ser acondicionado em pré-aquecedores, conforme modelos determinados pelo MAPA. Os quais irão auxiliar no processo de condensação da destilação atual e antecipando o processo da próxima embarcada ou diretamente no alambique, dependendo do arranjo produtivo da fábrica;
- b) A destilação do vinho será exclusivamente em alambiques de cobre, sob temperatura e tempo adequados, conforme volume dos alambiques e saber fazer local;
- c) Deverá ser realizada a separação das partes do destilado, sendo cabeça, coração e cauda, em proporção conforme volume de vinho embarcado no alambique. Sendo obrigatório o uso de elementos filtrantes na saída do destilado;
- d) A parte do coração deverá ser retirada, excluindo as partes cabeça e cauda, em proporção conforme o volume de vinho embarcado e o teor alcoólico desejado da cachaça, conforme saber fazer típico da região;

- e) A parte coração será a única denominada cachaça a ser aceita para comercialização com selo da IP “Viçosa do Ceará”;
- f) As demais frações poderão ser destinadas para uso ou produção de subprodutos pela própria indústria ou parceiros conveniados e indicados pelo Conselho Regulador.

#### V – Processo de armazenamento e envelhecimento

- a) A cachaça produzida poderá ser armazenada por um período de descanso de no mínimo 6 (seis) meses em recipientes adequados, posteriormente poderá ser engarrafada como “cachaça prata”;
- b) A cachaça produzida também poderá ser armazenada e envelhecida por um período mínimo de 1 (um) ano, em barris ou tonéis, construídos de madeiras nobres como: Aroeira, Pau Dárco, Bálamo, Umburana de Cheiro, ou outras conhecidas de boas propriedades, posteriormente poderá ser engarrafada como “cachaça envelhecida”, “premium” ou “extra premium”, conforme o tempo e volume de envelhecimento;
  - i. Cachaça envelhecida: armazenada em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período mínimo de 1(um) ano, podendo ser adicionada até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida;
  - ii. Cachaça premium: armazenada em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período mínimo de 1(um) ano, com 100% de seu volume envelhecida;
  - iii. Cachaça extra premium: armazenada em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período mínimo de 3(três) anos, com 100% de seu volume envelhecida;
  - iv. Fica permitido o armazenamento da cachaça em recipientes de madeira com capacidade superior à 700 (setecentos) litros para descanso e posterior manejo;
  - v. Deverá ser identificado no rótulo ou contra rótulo o tipo de madeira em que o produto foi armazenado ou envelhecido.

#### VI – Processo de padronização e engarrafamento

- a) Antes do envasamento, a cachaça deverá ser padronizada, passando por homogeneização do lote, conforme o saber fazer dos produtores;
- b) O engarrafamento deverá atender aos critérios da legislação pertinente.

## VII – Resíduos do processo de produção

- a) O bagaço da cana-de-açúcar poderá ser utilizado como combustível na fornalha, alimentação de animais, ou compostagem para adubação da propriedade;
- b) O vinhoto deverá ser armazenado em tanques de captação para posterior descarte adequado ou para uso em compostagem e como fertilizante na propriedade;
- c) Fica proibido o descarte do vinhoto em estado bruto em qualquer área ou curso d'água, dentro ou fora da propriedade;
- d) A palhada e pontas da cana-de-açúcar deverão ser utilizadas como cobertura do solo, alimentação animal e material para combustão.



## CAPÍTULO IV – Do Controle

### Artigo 7º. Dos controles de produção e do produto

§ 1º. O processo de controle de produção e do produto final, de forma geral, é de responsabilidade do Conselho Regulador da IP “Viçosa do Ceará”. Deverá seguir as seguintes orientações:

I – O Conselho Regulador deverá organizar avaliação visual do processo produtivo, bem como avaliação sensorial anuais, semestrais ou trimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas a elaboração, armazenamento e engarrafamento, para controle, monitoramento e fiscalização dos procedimentos e características do produto estabelecido no presente regulamento;

- a) O Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e do produto, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou do produto;
- b) A amostra será acondicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;
- c) O Conselho Regulador será responsável pela coleta da amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas para

retirada, acondicionamento, embalagem e conservação até o encaminhamento para análise.

II – Órgãos ou instituições devidamente autorizados pela Conselho Regulador, deverão realizar análises laboratoriais do produto final, por meio de amostragem da safra declarada pelo produtor, identificando o padrão de qualidade do mesmo, como subsídio para o Conselho Regulador emitir o certificado e selos da IP “Viçosa do Ceará” aos produtores instalados dentro da área da delimitação geográfica;

III – O Conselho Regulador deverá realizar auditorias e fiscalização das unidades de produção, a fim identificar se as mesmas estão seguindo as normas de produção dispostas no presente regulamento;

IV – O Conselho Regulador poderá ainda criar uma comissão de fiscalização, para verificar o cumprimento de todas as etapas da cadeia produtiva da cachaça e a atualização do cadastro dos produtores;

V – Quando o Conselho Regulador suspeitar que o produto não corresponde as especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas neste respectivo documento, o produto será apreendido e lacrado e o seu detentor será nomeado fiel depositário nos termos da legislação vigente. Tratando-se de suspeita da utilização de variedades que não estejam aptas ao fornecimento da matéria prima, fica suspenso o uso para produção do produto da IP “Viçosa do Ceará”.

a) Em caso de suspeita que o produto ou variedade não corresponda as especificações, o mesmo deverá ser amostrado para verificação e somente liberado após o resultado da análise.

VI – Os produtores deverão realizar o autocontrole, seguir rigorosamente seus manuais de boas práticas, além de se submeterem ao controle externo.

§ 2º. A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

I – Obtenção de declaração de colheita da cana-de-açúcar emitida pelo produtor, sendo direcionada ao Conselho Regulador;

II – Obtenção de declaração de produtos elaborados emitida pela unidade produtora, sendo direcionada ao Conselho Regulador;

III – Visitações e ou inspeção e/ou sensorial;

IV – Análise físico-química;

V – Concessão de certificados;

VI – Concessão de selos;

VII – Fiscalização.

§ 3º. O Conselho Regulador será presidido por um presidente e constituído, incluindo este, por, no mínimo, 05 (cinco) membros e até 07(sete) membros, quais são:

- a) 04 (quatro) até 05(cinco) membros(os) associadas(os), incluindo a(o) presidente deste Conselho Regulador, que sejam eleitas(os) pela Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse;
- b) Uma(Um) ou duas(ois) membros(os) representante(s) de instituição de desenvolvimento, pesquisa, divulgação e/ou fomento, inclusive governamental, ligada a cadeia produtiva da Cachaça de Viçosa do Ceará.

#### **Artigo 8º. Das obrigações do Conselho Regulador**

**Parágrafo único –** O Conselho Regulador terá como obrigações:

- I – Orientação para o plantio e condução da cultura, compreendendo as etapas de escolha da área, preparo do solo, recomendações de variedades, espaçamentos e profundidade de plantio, tratros culturais e colheita;
- II – Orientar e controlar o processo de produção com finalidade de assegurar a qualidade do produto;
- III – Zelar pela IP “Viçosa do Ceará” em âmbito nacional e internacional;
- IV – Elaborar e manter devidamente atualizados os registros cadastrais, além do estabelecimento de medidas de controle da produção;
- V – Propor melhorias para o processo de produção, garantindo a qualidade peculiar do produto;
- VI – O Conselho Regulador deverá se reunir a cada três meses ou sempre que for necessário;
- VII – O Conselho Regulador poderá ainda deliberar de um Regulamento Interno, determinando um padrão mínimo de produção da cachaça, de maneira a garantir a padronização e a qualidade do produto, caracterizando o saber-fazer típico da região;
- VIII – Emitir os Certificados de conformidade da unidade produtiva e ou produção da matéria-prima amparada pela IG;
- VIII – Emitir os selos de controle dos produtos amparados pela IG;

- IX – Dentre outras indicadas no Estatuto ou deliberações posteriores pela Assembleia Geral da APCVIC;
- X – O Conselho Regulador deverá instituir uma Comissão Técnica para realizar medidas de controle;
- XI – O Conselho Regulador deverá manter convênio com Órgãos e Instituições (Federais, Estaduais ou Municipais), com o objetivo de auxiliar nas medidas de controle.

**Artigo 9º. Emissão de certificados e selos de controle**

**§ 1º.** Serão emitidos pela APCVIC aos produtores ou agricultores, através do Conselho Regulador, os certificados para habilitação ao uso do selo da IP “Viçosa do Ceará” ou simplesmente para atestar a matéria-prima apta para a fabricação do produto, bem como os próprios selos de controle para os produtos que alcancem aos critérios estabelecidos neste caderno e demais regulamentos.

**§ 2º.** Dos procedimentos para habilitação à Certificação e uso do selo da IP “Viçosa do Ceará”:

I – Os produtores e agricultores interessados deverão encaminhar ao Conselho Regulador pedido formal para concorrer ao Certificado de adequação de sua unidade produtiva todo mês de junho ou no mês de início às suas atividades de produção ou plantio da matéria-prima, através de formulário próprio fornecido pelo Conselho Regulador.

II – Os pedidos serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade do processo produtivo em relação aos padrões de qualidade e identidade descritos no presente documento e demais definidos pela legislação vigente, que seguirão as seguintes fases:

**1 – Análise preliminar**

- A unidade produtiva (matéria-prima e produto) deverá estar situada dentro da área de delimitação geográfica da IP “Viçosa do Ceará”;
- O produtor e agricultor deverá comprovar que está devidamente estabelecido dentro da área de delimitação geográfica.

**2 – Análise documental**

- Documentos a serem apresentados:

- Formulário de Requerimento, sendo o mesmo fornecido pelo Conselho Regulador;
- Cópia RG;
- Cópia CPF ou CNPJ;
- Certificados de registro fornecido pelo MAPA.



### 3 – Vistoria Técnica

- a) O Conselho Regulador deverá realizar uma vistoria técnica da cadeia produtiva, bem como do produto, observando o cumprimento integral das normas e condições dispostas no presente documento;
- b) O Conselho Regulador emitirá um parecer técnico de cada propriedade vistoriada.

### 4 – Parecer Final

- a) O Conselho Regulador poderá deferir ou indeferir a emissão do certificado para habilitação ao uso do selo da IP “Viçosa do Ceará”.

#### § 3º. Norma para o Selo de Controle:

- a) Os produtores devidamente certificados, poderão submeter os produtos à análise, indicar a quantidade necessária de selo para atender o lote do produto, concorrendo ao selo da IP “Viçosa do Ceará”;
- b) Os produtos aprovados poderão utilizar o selo de controle, sendo identificados no rótulo principal e no corpo da garrafa, conforme determinado pelo Conselho Regulador;
- c) Os selos serão fornecidos mediante ao pagamento de um valor a ser definido pelo Conselho Regulador;
- d) A quantidade de selos deverá obedecer a produção referente a cada safra, correspondente de cada produtor inscrito na IP “Viçosa do Ceará”.

#### § 4º. Norma de identificação para a embalagem de com direito a IP “Viçosa do Ceará”:

I – Identificação do nome do produtor ou fazenda produtora e o nome geográfico seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme modelo:

Two handwritten signatures in blue ink, one appearing to be a male name and the other a female name, placed over the typed text above.



**NOME DO PRODUTOR OU FAZENDA**

**CACHAÇA DE VIÇOSA DO CEARÁ**

**INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**

**II** – Os produtos não aprovados pelo Conselho Regulador da IP “Viçosa do Ceará” não poderão utilizar a identificação especificada no presente documento;

**III** – Deverão ser obedecidas as demais normas de rotulagem definidas pela legislação vigente;

**IV** – O referido modelo será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

**§ 5º.** O processo de comercialização na IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as condições:

**I** – Os produtos da IP “Viçosa do Ceará” deverão ser comercializados seguindo o padrão de qualidade, mediante a aprovação do Conselho Regulador, e estejam cumpridas as exigências estabelecidas nesse regulamento e nas demais legislações;

**II** – Fica vedada a comercialização a granel;

a) Somente é permitida a comercialização a granel de produtor para produtor que estiver inscrito na APCVIC e estabelecidos dentro da área de delimitação, devendo ainda o produtor acompanhar a certificação e autorização do Conselho Regulador;



- b) O produtor que adquirir o produto a granel poderá concorrer ao uso da IP “Viçosa do Ceará”.

IV – Os produtores deverão se comprometer a comercializar produtos confiáveis, mantendo a ética em todas as etapas de comercialização.

§ 7º. O processo de armazenamento após o engarrafamento na IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as seguintes orientações

I – Armazenar em local seco, limpo, e distante de qualquer substância que possa impactar negativamente o produto, visando a garantia da qualidade dos mesmos.

§ 8º. O processo de transporte na IP “Viçosa do Ceará” deverá seguir as condições:

- I – O transporte deverá ser realizado em veículos devidamente limpos e secos;
- II – Os produtos poderão ser acondicionados em caixas de papelão limpas, e devidamente identificados:
- Nome do produtor;
  - Endereço;
  - Nome geográfico “Viçosa do Ceará”.

## CAPÍTULO V – Do nome geográfico

### Artigo 10º. Das condições de uso

Parágrafo único – São condições de uso da IP “Viçosa do Ceará”:

- I – Os produtores deverão estar situados na área de abrangência da IG, referente ao nome geográfico IP “Viçosa do Ceará”;
- II – A propriedade deve estar ambientalmente legalizada, conforme o Código Florestal Brasileiro;
- III – O proprietário das áreas produtoras deve garantir o cumprimento de todos os direitos trabalhistas dos colaboradores, conforme a Legislação Trabalhista Brasileira;
- IV – A adesão ao uso da IP “Viçosa do Ceará” será de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores e agricultores cumpram na íntegra, o presente regulamento;

V – Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento, deve-se seguir as orientações do Conselho Regulador da IP “Viçosa do Ceará”;

VI – Aos produtores e agricultores poderá ser cobrada taxas referentes às atividades de controle, com valor determinado pelo Conselho Regulador.

#### **Artigo 11º. Das proibições de uso**

**Parágrafo único** – São proibições de uso da IP “Viçosa do Ceará”:

I – É proibida a utilização do nome geográfico da IP “Viçosa do Ceará” em qualquer produto que tenha sido produzido fora dos requisitos deste regulamento;

II – É proibida a utilização por meio de marcas, termos, nomes ou qualquer outra indicação ou sugestão falsa, quanto à procedência ou qualidade do produto, podendo causar confundimento ao consumidor, bem como qualquer imitação ou reprodução da Indicação de Procedência “Viçosa do Ceará”;

III – É proibida a utilização da IP “Viçosa do Ceará” em meio de publicidade ou marketing, havendo a possibilidade que a mesma se torne comum;

IV – As proibições estabelecidas nos artigos anteriores do presente documento aplicam-se igualmente, com a finalidade de assegurar a reputação da IP “Viçosa do Ceará”.

### **CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres**

#### **Artigo 12º. Dos direitos e obrigações dos produtores**

**§ 1º. São direitos dos produtores:**

I – Fazer uso da IP “Viçosa do Ceará”;

II – Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;

III – Propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno de Especificações Técnicas;

IV – Impedir terceiros do uso indevido da IP “Viçosa do Ceará”, independente da defesa conferida pelo Conselho Regulador ou pela APCVIC.

**§ 2º. São obrigações dos produtores:**

I – Zelar pela imagem da IP “Viçosa do Ceará”;





- II – Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras dispostas neste documento e das demais legislações em vigor;
- III – Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador;
- IV – Prestar informações cadastrais;
- V – Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos de elaboração e produção para o cumprimento e fiscalização das normas do presente regulamento.

## CAPÍTULO VII – Das Infrações, penalidades e procedimentos

### Artigo 13º. Das infrações

**Parágrafo único** – São consideradas infrações à IP “Viçosa do Ceará”:

- I – O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos;
- II – O descumprimento dos Princípios da IP “Viçosa do Ceará”.

### Artigo 14º. Das sanções

**Parágrafo único** – São consideradas penalidades às infrações à Indicação de Procedência “Viçosa do Ceará”:

- I – Advertência por escrito
  - a) A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse regulamento; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado;
  - b) O produtor terá que regular o processo em um prazo de 30 (trinta) dias;
  - c) Caso o produtor seja punido com 2 (duas) advertências, o mesmo será automaticamente punido com multa.

### II – Multa

- a) A multa será imposta para infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse regulamento; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado;
- b) Os valores das multas serão definidos pelo Conselho Regulador.

### III – Suspensão temporária do direito de uso da IP “Viçosa do Ceará”

- a) A suspensão temporária será imposta quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância desse regulamento;
- b) A pena de suspensão do produtor será de 1 (um) ano;
- c) Caso haja reincidência a pena de suspensão temporária será de 2 (dois) anos.

#### IV – Cancelamento à IP “Viçosa do Ceará”

- a) A pena de cancelamento do registro ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de elaboração, do produto, do certificado ou do selo;
- b) Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, todo o produto e material com a designação da IP “Viçosa do Ceará”. Caso não seja retirado, caberá ao Conselho Regulador tomar as devidas medidas, e fica o produtor respondendo por perdas e danos;
- c) A reintegração do produtor ao uso da IP “Viçosa do Ceará” será mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

### CAPÍTULO VIII – Disposições gerais

#### Artigo 15º. Dos Princípios da IP “Viçosa do Ceará”

**Parágrafo único** – São princípios dos produtores inscritos na IP “Viçosa do Ceará”:

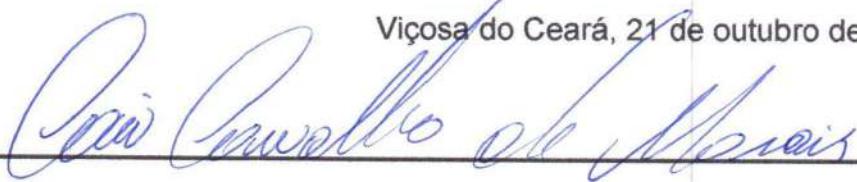
- I – O respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente, não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil;
- II – O atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas por parte dos produtores;
- III – A garantia da qualidade e identidade histórico-cultural, além de ressaltar a responsabilidade social e ambiental.

**Artigo 16º. Casos omissos**

**Parágrafo único –** Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da IP “Viçosa do Ceará”, por meio de Assembleia Geral da APCVIC.



Viçosa do Ceará, 21 de outubro de 2023.



Caio Carvalho de Moraes – Presidente



Gabriel Sousa Cardoso - Secretário

**INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA GEOGRÁFICA**

A Secretaria do Desenvolvimento Agrário, Órgão da Administração Direta do Governo do Estado do Ceará, tem por finalidade planejar, coordenar e executar, diretamente ou através das suas Vinculadas, as ações do Governo para o desenvolvimento da agropecuária, mediante apoio à agricultura familiar. A estrutura vigente da Secretaria do Desenvolvimento Agrário foi criada pela Lei Nº. 13.875 de 07 de fevereiro de 2007. Antes, porém, o Órgão havia sofrido, desde sua criação, 11 reformas estruturais, com mudanças em sua denominação original. Segundo os registros encontrados, a instituição que rege os negócios da Agricultura do Estado originou-se em 23 de março de 1921, pela Lei No. 1827, designada por Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura e Obras Públicas. Hoje denomina-se Secretaria do Desenvolvimento Agrário. A SDA tem como promover o desenvolvimento rural sustentável do Estado do Ceará, com ênfase nos agricultores e agricultoras familiares, com participação, inclusão e justiça social.

O Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC, criado em 09 de março de 1999, é uma sociedade civil de direito privado, sem fins lucrativos, que foi qualificada pelo Governo do Estado do Ceará como Organização Social – OS por meio do Decreto Nº 25.927, de 29 de junho de 2000. O Instituto Centec tem a missão de promover a educação e a tecnologia por meio do ensino, da pesquisa, da inovação e da extensão em áreas estratégicas para o desenvolvimento sustentável do Estado do Ceará. Atua na qualificação dos recursos humanos através dos cursos de formação inicial e continuada, de educação técnica de níveis médio, superior de tecnologia e de especialização. Além disso, oferece assistência técnica, consultorias, análises laboratoriais e soluções corporativas.

**Delimitação Geográfica Indicação de Procedência “Viçosa do Ceará” Para  
Cachaça****Reconhecimento histórico da cachaça de Viçosa do Ceará**

A fabricação brasileira da aguardente a partir da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.), tem suas origens nos séculos XVI e XVII, no contexto histórico da colonização mediante o trabalho escravo que era utilizado na produção de açúcar. Todavia, somente em 1584 foi utilizado o primeiro alambique na produção de aguardente





de cana-de-açúcar no Brasil, todavia, a produção de cachaça foi iniciada no Ceará por volta de 1622.

Ao longo dos anos, o Estado passou a ser conhecido pela produção de cachaça de boa qualidade, fabricada em alambiques no interior do Ceará, principalmente em regiões serranas onde se encontra atualmente o Município de Viçosa do Ceará. Nesse cenário, Viçosa do Ceará tornou-se conhecida pela produção de suas cachaças que remonta suas origens entre os séculos XVIII e XIX. Esse fato aponta que desde o final do século XIX a cachaça de Viçosa do Ceará está inserida num circuito de eventos que certamente ajudaram a construir a fama como uma produtora de cachaça.

De maneira geral, os produtores da cachaça de Viçosa do Ceará participam de todos as etapas da fabricação da bebida, desde o plantio da cana até o momento da degustação. Atualmente, a produção da cachaça fomenta a diversidade cultural brasileira e valoriza a história da comunidade e possibilita a reação de renda mediante saberes tradicionais do povo de Viçosa do Ceará.

A representatividade cultural e importância econômica da cachaça para o município de Viçosa do Ceará tem gerado iniciativas de apoio e interesse governamental, na tentativa de proteger o produto, objetivando a garantia da qualidade e identidade histórico-cultural, além de ressaltar a responsabilidade social e ambiental.

Nesse contexto, a cachaça produzida em Viçosa do Ceará, é envelhecida e engarrafada integralmente no município por integrantes da cadeia produtiva regulares, atendendo à legislação vigente. O produto é tipicamente artesanal, obtido a partir da destilação em alambiques de cobre da garapa fermentada da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.), plantada e colhida no próprio município, proveniente da agricultura familiar.

As características da cachaça de qualidade superior de Viçosa do Ceará, dotada de sabores e aromas peculiares, resultante de cuidados constantes, desde o plantio da cana-de-açúcar, sem uso de agrotóxicos, com o corte cuidadoso e manual em seu estádio ideal de maturação, sem uso de queimadas, conforme o saber fazer dos produtores, evidenciando a originalidade de Viçosa do Ceará. A moagem da cana-de-açúcar ocorre 24 horas após a colheita, sendo a garapa filtrada, decantada e fermentada, com fermento natural de cada produtor. Para a cachaça de qualidade somente é utilizada a parte nobre da destilação, denominada “Coração”, que é engarrafada como cachaça prata, após um



período de descanso de no mínimo 6 (seis) meses ou envelhecida no mínimo um ano em toneis ou barris de madeiras nobres.

### Descrição geral

Os limites para a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) “Cachaça de Viçosa do Ceará”, contempla, o município de Viçosa do Ceará. O município está localizado no fuso 24 da Carta do Mundo ao Milionésimo entre as coordenadas geográficas a nordeste -40°52'19,200" W, -3°11'34,800" S; a Sudeste -40°52'22,800"W, -3°54'21,600" S; a Sudoeste -41°22'37,200"W, -3°54'21,600" S; a Noroeste -41°22'26,400"W, -3°11'27,600" S. A área total do município de abrangência da IP “Cachaça de Viçosa do Ceará” é de 1311,6 km<sup>2</sup>.

### Descrição da área

A descrição foi elaborada com base no Banco de dados Geográficos do Exército Brasileiro por meio das cartas vetoriais de escala 1:100.000 com códigos Mapa Índice 0616, 0617, 0679 e 0680 em ambiente SIG com Sistema de Referências de Coordenadas SIRGAS 2000 UTM 24s. A área do município que compõe a Indicação Geográfica com os Pontos de Amarração e suas respectivas coordenadas estão descritas conforme apresentadas a seguir:

O Marco inicial da poligonal inicia-se no Ponto 1 258851,922 E, 9636323,025 N localizado na Serra da Ubatuba na cota altimétrica de 930 metros ao norte da mesma. Deste ponto, segue em linha reta sentido sul em direção ao Ponto 2 261214,134 E, 9627975,421 N localizado em um mirante na mesma serra próximo ao povoado de Testa de Ferro. Daí, segue em linhas não tipificadas sentido leste, passando pelo povoado de Araçás, da Prata e cruzando a Serra da Timbaúba até uma estrada não identificada na encosta direita desta serra, onde está localizado o Ponto 3 272047,287 E, 9623725,894 N. Daí, segue em sentido sudeste atravessando o Rio Sobradinho, a Serra de São Joaquim, o Rio Quatiguaba até chegar no Ponto 4 291507,79 E, 9609332,658 N, localizado entre as serras de São Vicente e Serra Bico fino. Deste Ponto, segue em direção sudoeste passando pela Serra de São Vicente, Serra do Umari até o Distrito Quatinguaba, onde se encontra o Ponto 5 270593,34 E, 9593200,981 N. Deste ponto, segue em linha sentido oeste

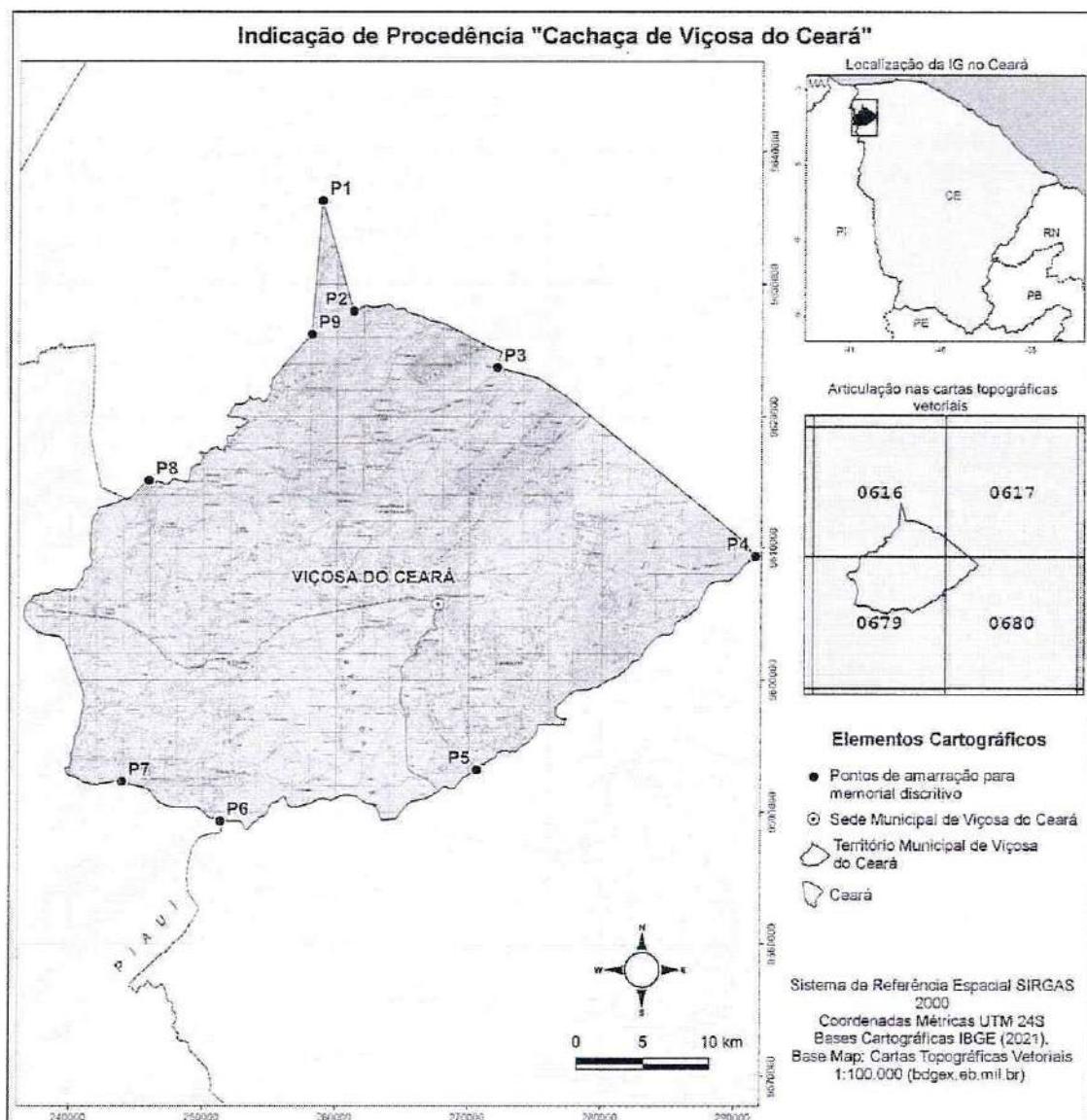


atravessando a Serra da Ibiapaba e chegando ao Ponto 6 51278,812 E, 9589306,147 N em um ponto trigonométrico de número 716 na Serra do Judeu na divisa com o estado do

Piauí. Deste ponto, segue em linha até o encontro do Rio Gameleira com o Riacho da Paboquinha no Ponto 7 243894,064 E, 9592305,499 N. Daí, segue o curso do Rio Gameleira desviando sentido Norte no Morro da Extrema seguindo o mesmo sentido até o início da Serra da Ibiapaba, onde encontra-se o Ponto 8 245877,31 E, 9615116,667 N acima da comunidade rural Juá do Vieira. Deste ponto, segue por toda encosta direita da Serra da Ibiapaba até o Ponto 9 258077,579 E, 9626227,672 N num local não especificado na divisa com a Serra da Ubatuba. Daí, segue em linha reta sentido norte até fechar a poligonal no Ponto 1.

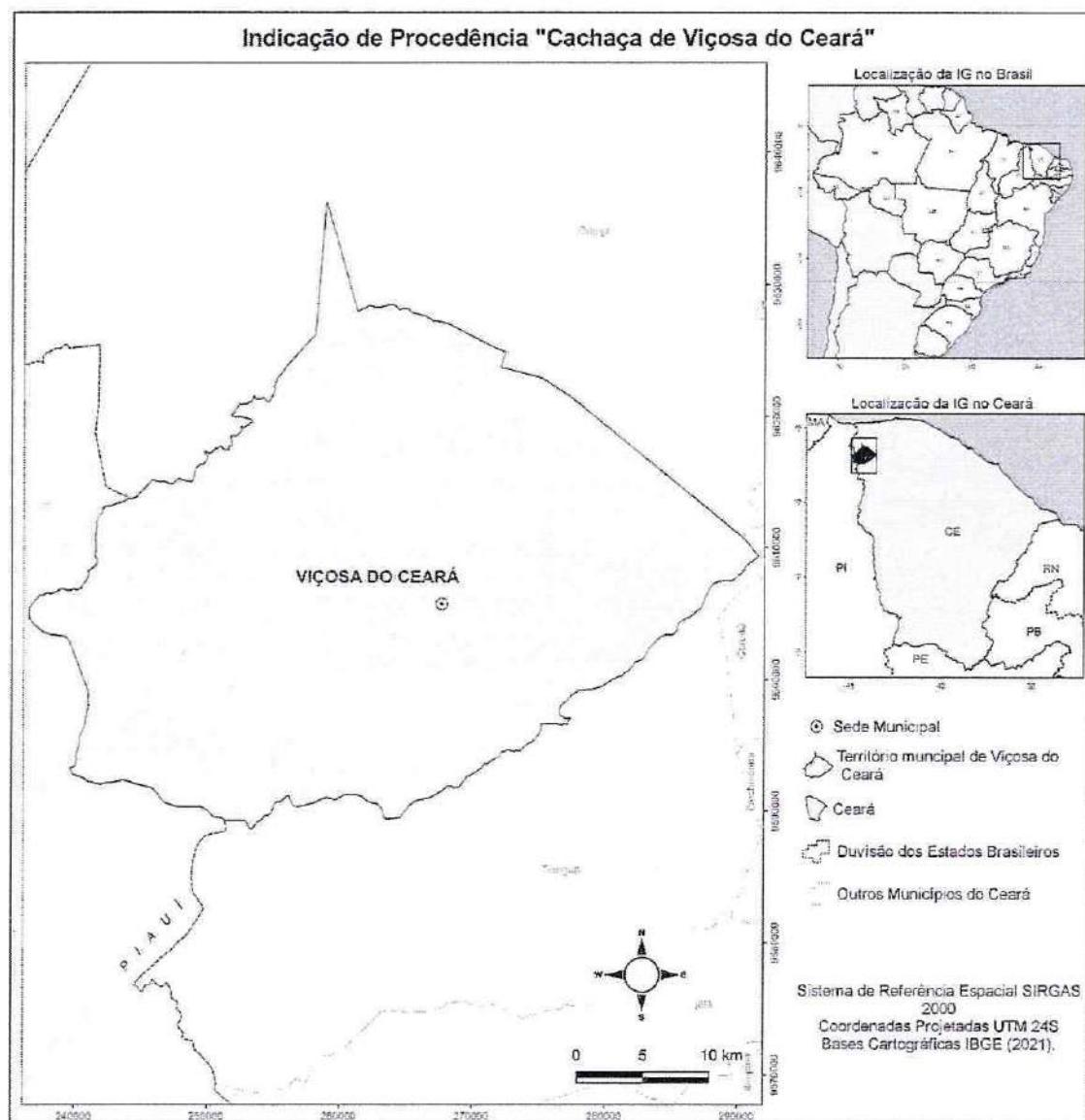
J  
B  
Públic

**Figura 1 – Mosaico das Cartas topográficas Vetoriais e Pontos de Amarração do Memorial Descritivo para Indicação Geográfica da Cachaça de Viçosa do Ceará**

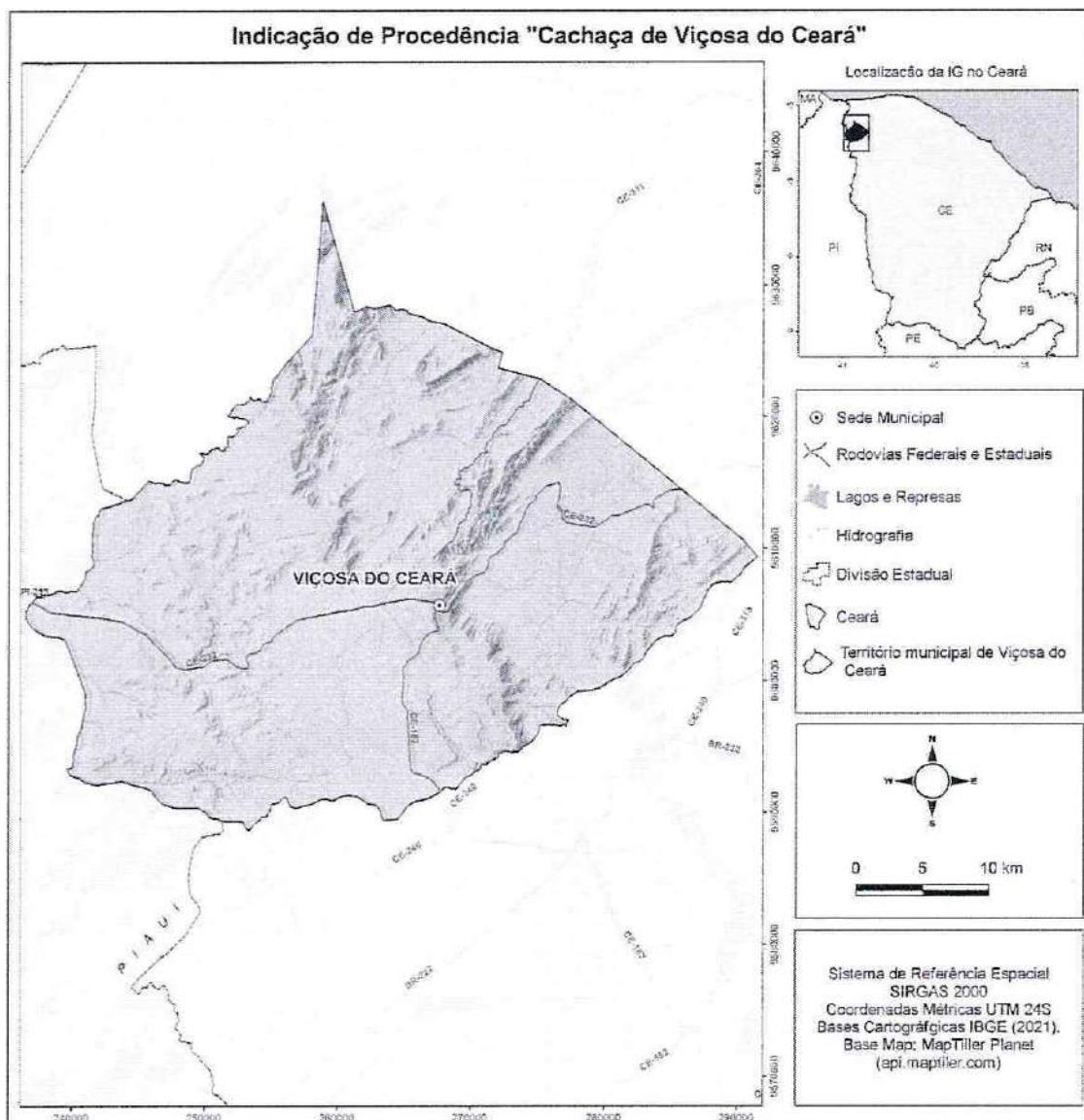




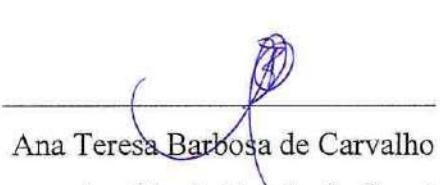
**Figura 2 – Mapa de localização para Indicação Geográfica da Cachaça de Viçosa do Ceará**

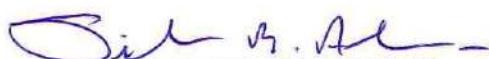


**Figura 3 – Mapa de localização para Indicação Geográfica da Cachaça de Viçosa do Ceará**



Portanto, com o objetivo do reconhecimento da Indicação Geográfica pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), com fundamentação na Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 de 14 de maio de 1996 e na Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, fica delimitada como área da Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência (IP) para a cachaça, cujo nome geográfico é "**Viçosa do Ceará**", os limites políticos do município de **Viçosa do Ceará**.

  
Ana Teresa Barbosa de Carvalho  
Secretária do Desenvolvimento Agrário do Estado do Ceará



Silas Barros de Alencar  
Diretor Presidente do Instituto Centro de Ensino Tecnológico-  
Instituto CENTEC