



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

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR412022000009-6

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: Luiz Alves

Espécie: Denominação de Origem

Natureza: Produto

Produto: Cachaça e aguardente

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica: A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem, da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', encontra-se entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44S, 48°50'29,58W e 26°49'25,73S, 48°49'10,95W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves no estado de Santa Catarina, Brasil, com área total de 260,08 km².

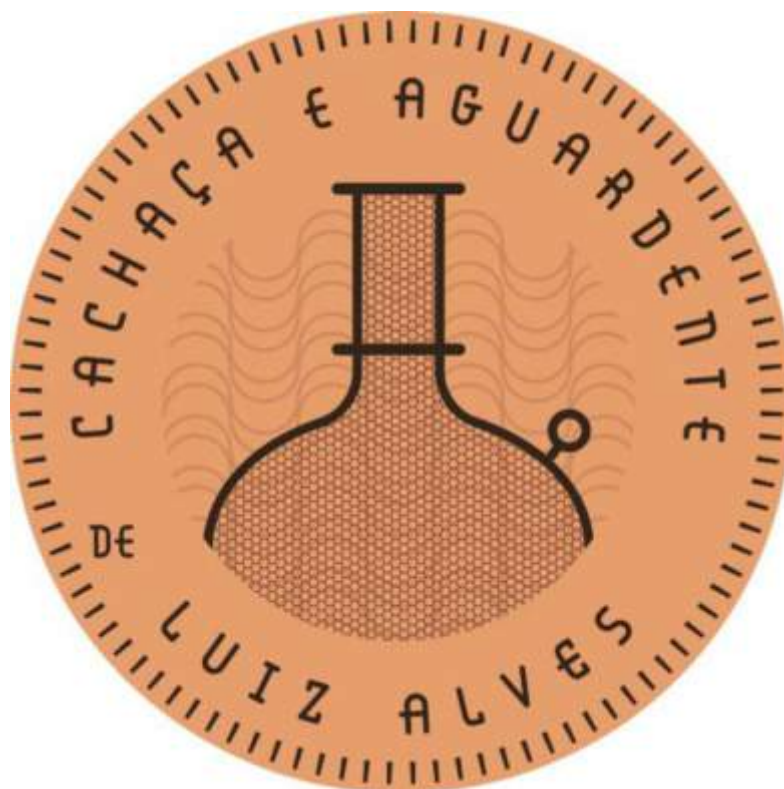
Data do Depósito: 13/09/2022

Data de Concessão: 06/08/2024

Requerente: Associação dos Produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves

Rio de Janeiro, 12 de agosto de 2024.

Thaís Castro
Chefe de Seção
Portaria Nº 199/2023



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
“CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES”

15 de FEVEREIRO de 2024.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
“CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES”

INTERESSADO: APCALA - Associação dos produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves;

ASSUNTO: A ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA ARTESANAL DE LUIZ ALVES - APCALA, nas atribuições que lhe confere, em seu Estatuto, conjuntamente com seus associados produtores de Luiz Alves, e entidades representativas do setor e governança do território, reuniram-se em assembleia geral da APCALA, realizada em Luiz Alves, em 20 de Fevereiro de 2024, aprovaram esta 3ª versão este Caderno de Especificações Técnicas e o Plano de Controle e Proteção da Denominação de Origem para 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

REFERÊNCIA: Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem (DO) para Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, a luz do Art. 16, inciso II (Caderno de Especificações Técnicas), da Portaria/INPI/PR nº 04/22, de 12 de Janeiro de 2022, para fins do "pedido do registro das Indicações Geográficas", e o que dispõe o Manual de Indicações Geográficas", e a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

SUMÁRIO EXECUTIVO:

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: “ Luiz Alves”

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Cachaça e Aguardente¹

(¹ Aguardente produzida da fermentação do caldo de cana de açúcar concentrado, denominado na região por 'melado de cana');

DOCUMENTO ELABORADO POR: Grupo de Trabalho da Indicação Geográfica da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, formado por produtores e representantes da cadeia produtiva, outros representantes, técnicos e lideranças da Prefeitura Municipal de Luiz Alves, Universidade Federal de Santa Catarina, Sebrae, Erpo Plan Cons Agropecuária Ltda, APCALA, Secretaria de Agricultura do Estado de Santa Catarina, especialistas convidados ligados a Cadeia produtiva da Cachaça no estado de Santa Catarina.

CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 1º O nome da região geográfica da Denominação de Origem (DO) é “*Luiz Alves*”.

CAPÍTULO II

DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 2º O produto da Denominação de Origem (DO) é “*Cachaça e Aguardente*”;

§ 1º. A Cachaça é proveniente do caldo da cana de açúcar, cultivada na região do litoral norte do estado de Santa Catarina; e a Aguardente é proveniente do caldo da cana de açúcar concentrado, denominado de "melado de cana" na forma de produção culturalmente trazida pelos imigrantes europeus a região de Luiz Alves. Com uso de leveduras 'selvagens' nativas e espontâneas da região são mantidas por diversas gerações de alambiqueiros, o que imprime qualidade única as bebidas, que são reconhecidas pelos aromas e sabores persistentes e complexos, com particularidades degustativas singulares em cada bebida, de cada alambique, que em geral persistem aromas e sabores adocicados, harmônicos, com notas de amêndoas e café;

§ 2º. O produto da Denominação de Origem (DO) será identificado e nominado como: “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”;

CAPÍTULO III

ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

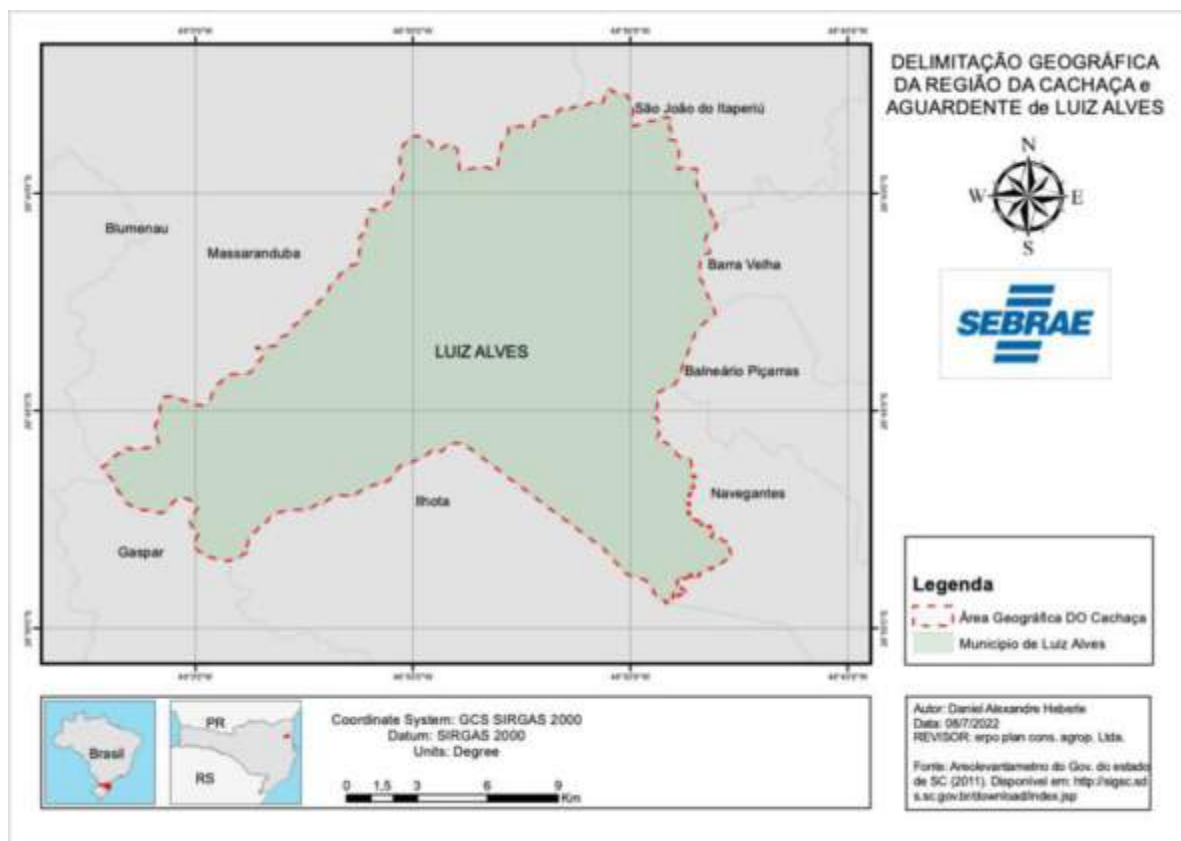
Art. 3º A Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves encontra-se entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44"S, 48°50'29,58"W e 26°49'25,73"S, 48°49'10,95"W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves no estado de Santa Catarina, Brasil, com área total de 260,08 km². A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina para Luiz Alves.

Art.4º O mapa da Área Geográfica Delimitada da DO para 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', foi

erpo plan

definido utilizando de Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (SPG, 2013), delimitou-se a área geográfica de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, para uso da Denominação de Origem, conforme ilustra o mapa com os limites ilustrados na figura 1.

Figura 1. Mapa da delimitação da DO da cachaça e aguardente de Luiz Alves. Fonte: erpo plan, Florianópolis, 2020.



Fonte: Adaptado de SPG (2013).

§ 1º. A delimitação da área geográfica da IG segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, que por fim são exatamente os limites políticos do município de Luiz Alves, como segue descrito;

a. **A divisa com o município de São João do Itaperiú**, inicia na nascente do ribeirão da Lagoa (coordenada geográfica aproximada - c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões da Lagoa, do Salto, e córrego Morro Canoas, de um lado, e rio Canoas, do outro, até encontrar o ponto de cota altimétrica 226 m, na nascente de um afluente da margem direita do córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'26"S, long. 48°48'53"W);

desce por este até sua foz no córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'27"S, long. 48°48'28"W); desce por este até sua foz no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W).

b.A divisa com o município de Barra Velha, inicia na foz do córrego do Salto, no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W), desce por este até sua foz no rio Novo ou Peixe; desce por este até a foz do ribeirão Jacaré Velho (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W).

c.A divisa com o município de Balneário Piçarras, inicia na foz do ribeirão Jacaré Velho, no rio Novo ou Peixe (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W), desce por este até a foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W).

d.A divisa com o município de Navegantes, inicia na foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W), no rio Novo ou Peixe, desce por este até sua foz no rio Luiz Alves; desce por este até a foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W).

e.A divisa com o município de Ilhota, inicia no rio Luiz Alves, na foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W), sobe por este até sua nascente (c.g.a. lat. 26°48'36"S, long. 48°50'13"W); segue por linha seca e reta até o morro da Prata ou das Laranjeiras no ponto de cota altimétrica 390 m (c.g.a. lat. 26°48'08"S, long. 48°50'39"W); segue por linha seca e reta passando pelo Marco de Divisa - M.D. nº 824 (c.g.a. lat. 26°47'13"S, long. 48°51'52"W), até o morro Azul, no ponto de cota altimétrica 636 m (c.g.a. lat. 26°45'43"S, long. 48°53'51"W); segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Máximo, de um lado, e ribeirões do Baú e Braço do Baú, do outro, na serra Luiz Alves até encontrar a nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W).

f.A divisa com o município de Gaspar, inicia na nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W), na serra Luiz Alves, segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Belchior até encontrar o morro do



Cachorro (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), no ponto de cota altimétrica 830 m.

g.A divisa como município de Blumenau, inicia no morro do Cachorro, no ponto de cota altimétrica 830 m (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Rothirs até a coordenada (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W).

h.A divisa com o município de Massaranduba, inicia no divisor de águas entre os ribeirões Rothirs e Braço Serafim (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Direito de Santa Luzia e Braço Seco, de um lado, e Braço Serafim, do outro, até o ponto de cota altimétrica 190 m (c.g.a. lat. 26°42'42"S, long. 48°57'22"W); segue por linha seca e reta até o ponto de cota altimétrica 185 m, no divisor de águas entre afluentes da margem esquerda do rio Luiz Alves (c.g.a. lat. 26°42'18"S, long. 48°56'58"W); segue por este e pelo divisor de águas entre o rio Primeiro Braço do Norte e ribeirão Massarandubinha, de um lado, e ribeirão Miguel e rio Canoas, do outro, até a nascente do ribeirão da Lagoa (c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W).

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DOS FATORES QUE CARACTERIZAM O PRODUTO E A QUALIDADE QUE SE DEVE ESSENCIALMENTE AO MEIO GEOGRÁFICO

Art. 5º O meio geográfico de influência na qualidade e características da Cachaça e da Aguardente de Luiz Alves e que definem o seu renome, estão exclusivamente ligadas a sua origem, que leva em conta essencialmente os fatores humanos que tornaram a região um centro renomado de produção desde o século XIX, e os fatores naturais, que em conjunto transferem ao produto desta região singular distinção sensorial, premiadas em diversos concursos nacionais e internacionais dos quais os produtos são submetidos a avaliação.

§ 1º. As características de qualidade desta bebida produzida em Luiz Alves, essencialmente são provenientes dos fatores humanos e naturais que promoveram a fixação de leveduras 'selvagens' e espontâneas deste meio geográfico, e que estabeleceram ao longo dos tempos as características e qualidades únicas das cachaças e aguardentes de de Luiz Alves; em geral característi-

erpo plan

cas de aromas e sabores singulares, persistentes e complexos, harmônicos e adocicados, com traços minerais, densos, equilibrados em acidez e álcool sensorial, amadeirados, persistem traços de amêndoas e café, de uma bebida translúcida, límpida, de coloração âmbar característico de longo período de envelhecimento; cachaças e aguardentes que ainda podem apresentar outras características sensoriais singulares e únicas a cada uma das bebidas elaboradas, que são fundamentalmente atribuídas a origem da fermentação do caldo de cana, com uso de uma raças distintas de leveduras, em cada um dos alambiques da região;

§ 2º. Os Fatores do meio geográfico que essencialmente caracterizam o produto e a sua qualidade, que se destacam, seguem descritos abaixo:

- I. O “saber fazer” da produção da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’ está presente nos Alambiques, constituídos pelos imigrantes e colonizadores da região, são como uma 'herança' familiar', mantidos na mesma família e passados de geração em geração desde o início das primeiras Cachaças de Luiz Alves no início do século XX (1921).
- II. A organização sócio-produtiva da localidade se reflete na produção de Cachaça e Aguardente, fazendo o uso de leveduras nativas, naturais, que são mantidas e trocadas entre produtores, exclusivamente de Luiz Alves, desde os primórdios da produção até os dias atuais é tradicional, são mantida por gerações, que mantém o 'padrão' dos produtos de Luiz Alves;
- III. Os fatores geo-climáticos do ambiente de Luiz Alves, que promovem a surgência de leveduras nativas, selvagens, provenientes do ambiente local, natural, trazido ao processo de produção por meio da cana de açúcar de variedades ‘antigas’ cultivadas na região, e o ambiente dos alambiques, são passadas ao caldo da cana de açúcar, quando transformado em mostro ou melado de cana para produção da cachaça e aguardente pelos alambiques locais, transferem características sensoriais próprias a cada uma das cachaças e aguardente da região;
- IV. O clima cfa - subtropical com verões quentes, úmido, que marcam Luiz Alves, favorecem o processo de envelhecimento da cachaça e aguardente, por longo período de tempo, de até 32 anos, em barricas de até 200 litros; O clima local é temperado úmido com verão ameno (PANDOLFO et. al., 2002). A temperatura média anual é de 19 graus Celsius, com amplitude térmica que oscila entre 28 e 16 graus Celsius. A temperatura amena pode ser favorável ao envelhecimento, uma vez que reduz a evaporação da água mantendo o teor alcoólico desejado. Outro aspecto favorável ao envelhecimento das Cachaças artesanais é a umidade local. Luiz Alves apresenta um clima úmido com precipitação anual variando entre 2500 a 2700 mm, o que também reduz a evaporação; prática neste ambiente singular que transfere à cachaça características das madeiras e da oxidação dos

erpo plan

açúcares que promovem sabor, aroma e densidade característica aos produtos desta região.

- V. O clima da região é determinante ainda no processo de fermentação lenta, a baixa temperatura média, registrada nesta região, mantendo a qualidade do mostro e das leveduras nativas, que transferem características sensoriais de complexidade singular à cachaça e aguardente desta região.
- VI. As matérias primas locais utilizadas na produção da Cachaça e a Aguardente de Luiz Alves, apresentam características singulares, a primeira delas é a utilização do melado de cana como matéria-prima para fermentação na produção da Aguardente, na forma de produção culturalmente trazida pelos imigrantes europeus a região de Luiz Alves é singular e único neste território; e o caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) fresco na produção da cachaça, de cana-de-açúcar proveniente de Luiz Alves e municípios limítrofes; fatores que transferem a identidade única, reconhecida pelos apreciadores da bebida, para os produtos de Luiz Alves;
- VII. O uso de variedades de cana-de-açúcar encontradas na região, que perduram até os dias de hoje, são variedades muito antigas, do Brasil Colônia, popularmente chamadas de Havaiana, Coimbra, Paulista doida, Saracura, des-folhadeira, Capa-roxa, essencialmente produzidas em Luiz Alves e região norte de SC, transferem características aromáticas distintas.
- VIII. Luiz Alves é marcado ainda geograficamente pela caracterização da pedologia e geologia da localidade, única, pela formação de Luiz Alves ou também conhecido 'Crato de Luiz Alves', associada a proximidade geográfica de Luiz Alves com o litoral de Santa Catarina, traz à cana de açúcar produzida na região, e consequentemente transferem para a cachaça e aguardente de Luiz Alves características sensoriais de mineralidade e frescor;

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art 6º As Condições ou Proibições do Uso da Denominação para cachaça e Aguardente, é orientado pelo capítulo V, artigos 6º ao 13, deste Caderno de Especificações técnicas da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, atendendo a todo marco legal brasileiro sobre a matéria, em específico da produção, identidade e qualidade de Bebidas, regulamentadas para Cachaça e Aguardente, e ou complementares, substitutas vigentes sobre a matéria.

Art. 7º A produção de Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, deverá atender o disposto nos marcos legais brasileiros que definem a caracterização, qualidade e identidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou complementares, regulatórias, substitutas vigentes sobre a matéria;

Parágrafo único - Na produção de cachaça o produtor deverá cumprir o Regulamento de Uso estabelecido pela Resolução nº 105 CAMEX, de 31 de outubro de 2016 ou substituta e complementares vigentes sobre a matéria;

Art 8º O produtor de Cachaça da DO, seja associado ou não associado a qualquer organização de representação da classe do território é aquela cachaçaria constituída como pessoa jurídica, formalizada e estabelecida na atividade econômica de produção de Cachaça e Aguardente em Luiz Alves.

I. Os empreendimentos da DO são caracterizados por aqueles que tem como atividade econômica principal a produção e comércio de bebidas destiladas, essencialmente de Cachaça e de Aguardente, provenientes de alambiques conceituados como artesanais, isto é, com a destilação do mosto em alambiques de cobre, descontínuo ou por batelada.

II. A atividade de produção da Cachaça e da Aguardente de Luiz Alves da DO inclui as atividades, desde a aquisição ou origem da cana e, ou do melado de cana, passando pela extração do Caldo da Cana e, ou processamento do melado de cana, fermentação do caldo, destilação, seguida isoladamente ou em conjunto das atividades de estabilização, padronização, envelhecimento, engarrafamento e Comercialização e Distribuição do produto aos mercados;

III. A produção do mosto do caldo, deverá ser exclusivamente fermentado com leveduras da espécie *Saccharomyces cerevisiae*, exclusivamente de origem nativa, selvagens, espontâneas da localidade de Luiz Alves; de produção própria ou ter origem exclusivamente de cachaçarias de Luiz Alves.

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre o sistema de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 9º A Área geográfica de produção autorizada, da Cachaça e aguardente destinada à DO, é exclusivamente aquela estabelecida na área geográfica delimitada, descrito no Art. 3º e 4º deste, atendendo os critérios complementares definidos para as etapas da produção a seguir:

I. A Cana de Açúcar para produção do caldo empregado na produção da Cachaça: deverá ser essencialmente originária do município de LUIZ ALVES, da própria propriedade, cachaça-

erpo plan

rias, e ou de terceiros, podendo eventualmente ter origem nos municípios limítrofes e região do litoral norte do estado de SC;

- II. A produção do 'Melado', caldo de cana de açúcar concentrado, empregado para produção de Aguardente, deverá ser essencialmente originária do município de LUIZ ALVES, da própria cachaçaria e, ou de terceiros, podendo eventualmente ter origem nos municípios limítrofes e região norte e Vales do Itajaí no estado de SC onde se mantém a qualidade e características de melado de cana, tal qual foi adaptada pelos imigrantes europeus.
- III. A produção do Mosto, caldo obtido da moagem da cana de açúcar, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES e na própria cachaçaria, não podendo ser terceirizado ou ter origem em cachaçarias de terceiros e ou de fora de Luiz Alves.
- IV. A produção do Fermento, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES, originário da fermentação de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* nativas, da própria cachaçaria ou de cachaçarias de terceiros estabelecidos no município de Luiz Alves.
- V. A produção do Mosto fermentado, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES, na própria cachaçaria, não podendo ser terceirizado ou ter origem em cachaçarias de terceiros e ou de fora de Luiz Alves.
- VI. O processo da produção da Cachaça e da Aguardente: A Fermentação do Caldo, a Destilação, a Estabilização, o Envelhecimento, o Engarrafamento, deverá ser realizado na própria cachaçaria e ou de terceiros, exclusivamente no município de LUIZ ALVES,
- VII. O Engarrafamento e rotulagem: deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal e ou terceirizado, devidamente rastreado, exclusivamente em LUIZ ALVES;
- VIII. A distribuição: deverá ser exclusivamente realizada a partir de LUIZ ALVES.

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores, mediante fundamentação de motivos.

Artigo 10 A produção e as práticas na produção, serão orientadas e tornados públicos a cada safra pela APCALA, e desde que atendidos o que dispõe o marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), atendendo ainda o que define a APCALA e o Conselho Regulador da DO, observados as determinações do Plano de Controle da DO, e as condições complementares:

erpo plan

- I. A matéria prima cana-de-açúcar, utilizada para a produção da “Cachaça” deve ser originada de cultivos em conformidade com a legislação ambiental vigente, observando ainda o que definir a APCALA e o Conselho Regulador da DO, para as boas práticas agrícolas e o Plano de Controle da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.
- II. As Variedades de Cana de Açúcar empregadas na produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, são aquelas conhecidas como 'nativas', do gênero *Saccharum spp.*, introduzidas na região a mais de 30 anos, e que perduram até os dias de hoje, variedades antigas, do Brasil Colônia, popularmente chamadas de Havaiana, Coimbra, Paulista doida, Saracura, desfolhadeira, Capa-roxa, entre outras, eventualmente empregadas conjuntamente e misturadas com as variedades antigas.
- III. A produção do Melado para produção da Aguardente; é proveniente do caldo de cana de açúcar, concentrado, em taxa de cobre e ou inox, até um mínimo de 65 ° BRIX; armazenado na cachaçaria.
- IV. A produção do Fermento, pé de cuba: deverá ser a partir de levedura “*Saccharomices serevisae*” nativas, selvagens, naturalmente obtidas no ambiente local; armazenada em TANQUES inox, com as temperaturas controlados automaticamente ou não; e, na própria cachaçaria ou de terceiros locais;
- V. A produção do caldo obtido da moagem da cana de açúcar, após tratamento adequado, realizado com uso de equipamento apropriado, automatizado ou não;
- VI. Fermentação do caldo : deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em tanques de cobre e ou inox, com as temperaturas controlados automaticamente ou não;
- VII. A Destilação : deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em alambique de cobre, em processo descontínuo ou em bateladas, com as temperaturas controlados automaticamente ou não; respeitando as porcentagens de álcool determinadas em lei para Cachaça e Aguardente;
- VIII. A Estabilização; deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em tanques INOX e ou Madeira, a temperaturas ambiente, em local apropriado;
- IX. O Envelhecimento: deverá ser de modo artesanal em barricas pequenas, essencialmente fabricadas com a madeira do CARVALHO (Frances, Americano, ou qualquer outra origem que seja certificada), podendo ser barricas de madeiras Brasileiras quando especificado na rotulagem; realizado em local apropriado, em temperatura e ambiente natural da localidade, realizado na própria cachaçaria de Luiz Alves e ou terceirizado exclusivamente no município de Luiz Alves.

erpo plan

X. O uso de CHIP de Madeira ou outro artifício que possa imprimir aroma e sabor característico de qualquer madeira que seja objeto da armazenagem e envelhecimento em barricas **não é permitido**.

XI. o Engarrafamento e rotulagem: deverá ser realizado com uso de garrafas de vidro, própria para cachaça e aguardente, de 1º uso, não recicladas, com tipo e forma da garrafa a critério da cachaçaria.

§ 1º. A Cachaçaria, deverá se submeter à inspeção do sistema de controle da DO bem como adotar as práticas determinadas pela APCALA e o Conselho Regulador da DO, observado o que define o Plano de Controle da DO da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

§ 2º. Qualquer alteração destas normas de produção e processos nas cachaçarias deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 11 O processamento e as práticas agroindustriais, consideradas permitidas são aqueles que não alteram a qualidade reconhecida para a cachaça e a aguardente, definidos como artesanais, provenientes da destilação artesanal em alambiques de cobre, nunca por meio do uso de destiladores de coluna e ou do tipo condensadores, atendendo os requisitos estabelecidos nos art. 6º ao 12º, e as condições complementares:

- I. A produção e processamento deverá ser registrado em arquivos específicos ao processamento da cachaça e ou aguardente com DO;
- II. A Cachaçaria deverá ser registrada nos órgãos reguladores, de inspeção e fiscalização correspondentes a atividade, e cadastrada no sistema de controle da DO.
- III. O processamento deverá garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação, a inocuidade, qualidade e identidade do produto, atender ainda o que define a APCALA e o Conselho Regulador da DO.
- IV. A unidade de produção da cachaça e da aguardente deverá se submeter à inspeção do sistema de controle da DO bem como adotar as práticas de processamento determinadas pelo conselho regulador como mínimas ou necessárias à qualidade e identidade do produto.

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre o processamento e as práticas agroindustriais deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

erpo plan

Art. 12 O Produto da DO, Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, deverá atender em específico o que dispõe o marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou a legislação vigente sobre a matéria; e as condições complementares:

- § 1º. A Cachaça, é proveniente exclusivamente da fermentação e destilação do f e r-mentado do caldo da cana de açúcar; para que possa ser denominada “Cachaça”, a aguardente de cana deverá ter 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), e ser obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 30 g/l (trinta gramas por litro).
- § 2º. A Aguardente de Luiz Alves, é proveniente exclusivamente da fermentação e destilação do fermentado, mosto, do melado de cana obtido exclusivamente do concentrado do caldo da cana de açúcar; não é aguardente da DO de Luiz Alves aquela obtida a partir de qualquer outro derivado da cana de açúcar, seja caldo de cana pouco concentrado, melado, e ou açúcar de cana.
- § 3º. O produto Cachaça e Aguardente deverão atender integralmente ao padrão de qualidade e identidade conforme estabelecido no art. 13º deste caderno de especificações técnicas;
- § 4º. Qualquer alteração destas normas sobre a definição e caracterização do produto Cachaça e Aguardente de Luiz Alves deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 13 São padrões de qualidade e identidade do Produto da DO, Cachaça e Aguardente de Luiz Alves a serem atendidos pelo produto da DO, são todos aqueles previstos no marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou a legislação vigente sobre a matéria e em específico a este produto; bem como aqueles definidos pelo conselho regulador a cada safra e ou período de produção determinado, orientados pelo Plano de Controle da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' como DO.

§1º. As Etapas da verificação para o ateste de conformidade do produto e uso do “selo” de controle da DO, serão verificados por lote de produção do requerente, em três etapas, sendo:

- I. Etapa 1: Autocontrole, realizado pelo produtor, cachaçaria requerente, em todos os lotes da produção, devidamente registrados em arquivo próprio e orientado pela APCALA e ou órgãos reguladores da produção de bebidas.
- II. Etapa 2: Verificação para o ateste da conformidade, realizado pelo Conselho regulador ou seu preposto, nas cachaçarias e seus anexos à estabilização, padronização, consolidação da

produção e ou envelhecimento da cachaça, engarrafamento e rotulagem do produto para ser destinados ao mercado.

§ 2º. A verificação dos padrões de qualidade e identidade do produto cachaça e aguardente, para o ateste de conformidade do produto da DO e a critério do conselho regulador ou o seu preposto, deverá ser implantado os PACs, procedimentos auditáveis de controle, e neste sentido poderá ser realizada ou solicitada amostragens e subsequente análise bromatológica do produto nas unidades de produção e cachaçarias, como segue.

- I. Etapa 1: Procedimentos auditáveis de controle por meio do autocontrole, deverá ser adotado na cachaçarias por meio dos controles de riscos para qualidade e identidade do produto cachaça e ou aguardente, devidamente registrados em formulários próprios de autocontrole do processo mantidos em arquivos acessíveis; atendendo ainda os critérios definidos pelos órgãos oficiais reguladores de bebidas, poderá ser solicitada as análises físico-químicas dos lotes processados, realizado em laboratórios indicados e ou credenciados junto a APCALA e ou órgãos reguladores para o produto cachaça e aguardente.
- II. Etapa 2: Procedimentos auditáveis de controle por meio do conselho regulador, ou preposto, são adotados como medida protetiva e estratégica ao fortalecimento do renome da DO, deste modo poderão ser repetidas quantas vezes forem entendidas necessárias e em % de segurança ao controle da qualidade da cachaça e aguardente da DO, a ser realizada em laboratório credenciados junto ao sistema de controle da APCALA.

§3º. O Registro oficial da Cachaçaria como unidade de produção de cachaça e aguardente, junto ao órgão de inspeção oficial e público de bebidas, seja municipal, ou estadual, ou federal, é obrigatório.

§4º. Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor, cachaçaria requerente ou o conselho regulador poderão recorrer a revisão dos processos, por meio de análise complementares, desde que atestadas por laboratório e ou instituição pública ou privada credenciadas pelo Conselho Regulador da DO, realizada sempre à custa do demandante.

§5º. Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 14 Para o Embalamento e Rotulagem da Cachaça e Aguardente de Luiz Aves, quando denominada "Cachaça e Aguardente de Luiz Alves" ou "Aguardente de Luiz Alves", quando forem para o mercado deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, e o selo oficial Brasileiro da Denominação de Origem nos padrões defini-

dos pela Portaria INPI/PR nº 046, de 14 de outubro de 2021, e atender as condições complementares descritas a seguir:

- I. As embalagens do produto final deverão ser apropriadas ao produto, conforme convencionado e autorizado para embalagem de Cachaça e Aguardente, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, e que admitam rotulagem e ou lacre de fechamento após o envase.
 - II. A identificação na garrafa como produto da DO é obrigatória, mediante aplicação de 'gravata' contendo o 'selo' da DO, ou 'selo' da DO individual impresso e aplicado na garrafa, ou 'selo' da DO impresso no rótulo;
 - III. A identificação da embalagem secundária do produto da DO, será obrigatória na embalagem, mediante a aplicação de 'selo' da DO;
 - IV. A definição de 'selo' da DO, é o conjunto de informações ordenadas, contendo a representação gráfica da DO o selo Oficial Brasileiro para DO, o nº de controle do CR, o QRCode de identificação do produtor, e ou informações de rastreabilidade complementares definidas pelo Conselho regulador, e conforme orienta o Manual de Identidade e uso da 'representação gráfica' da DO.
 - V. A identificação do produto da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, será obrigatória na embalagem secundária e no rótulo principal da garrafa, e facultativa no contra-rótulo a critério da cachaçaria.
 - VI. Normas de rotulagem, além das informações de rotulagem facultadas pelo conselho regulador, a embalagem deverá ser rotulada com todas as informações determinadas pelo marco legal brasileiro definido para o segmento de produto da DO, cachaça e aguardente.
 - VII. Outras Informações de rotulagem, como pequeno texto alusivo à DO e características da produção de Luiz Alves, poderão ser determinadas pelo Conselho Regulador obrigatórias e, ou empregadas a critério do produtor requerente desde que aprovados pelo Conselho regulador.
- § 1º. A “Cachaça” e ou “Aguardente” de “Luiz Alves”, que não tiver a atestação de conformidade para uso da “DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, conforme previsto neste CET, não poderá utilizar o selo da IG, isto é, da 'DO' em questão e ou qualquer identificação ou texto alusivo a ORIGEM de Luiz Alves nos produtos das cachaçarias da região e ou de fora da região, previstas neste artigo.
- § 2º. Qualquer alteração destas normas sobre o produto da DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 15 São Recomendações para a Sustentabilidade Ambiental na produção de Cachaça e Aguardente:

Os produtores de cachaça e ou de aguardente de Luiz Alves, buscarão implementar ações visando a adoção de Princípios e uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento da sustentabilidade social e econômica, e fundamentalmente ambiental do território de Luiz Alves.

§1º. Cabe ao Conselho Regulador e seu preposto, articular, sensibilizar, mobilizar, promover junto a cadeia produtiva e as cachaçarias o uso de práticas, estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental no âmbito do setor produtivo de destilados em Santa Catarina e na área de abrangência da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

§2º. As indicações geográficas de Luiz Alves, de Santa Catarina, do Brasil e exterior devem ser respeitadas, e junto a cadeia produtiva local ser promovido o fortalecimento econômico, social e setorial das IG Catarinenses, seus produtos e territórios.

§3º. O respeito e o alcance dos objetivos de desenvolvimento sustentável estabelecidos pela ONU (2030) serão observados no desenvolvimento e fortalecimento da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

CAPÍTULO VI

MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO

Art. 16 Do mecanismo de controle sobre os produtores

O mecanismo de controle visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, de modo a assegurar a proteção e o devido uso da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

Art. 17 O Conselho Regulador

A Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído no estatuto da APCALA - Associação de Produtores de Cachaça

Artesanal de Luiz Alves, aprovado em AGO de 17 de setembro de 2021, onde estabelece os deveres e as responsabilidades, a constituição e os membros representantes do território no conselho, entre outras atribuições que lhe compete, fundamentalmente da proteção dos produtores que tenham direito ao uso da DO, do controle da qualidade do produto pela DO distinguido, da gestão da DO, da defesa jurídica da DO, além da promoção e fortalecimento da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', atuará segundo o seu regimento interno a ser estabelecido a partir da sua constituição.

§ 1º. O Conselho Regulador da DO terá apoio executivo e administrativo da APCALA.

§ 2º. O conselho regulador será formado por representantes dos produtores e dos membros externos da DO, com relevante atuação na cadeia produtiva da “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves” e Santa Catarina, a serem indicados pela APCALA na primeira reunião do conselho, como segue:

- a. Quatro membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os Produtores, efetivamente ou por representação, habilitados à produção de cachaça destinados à Indicação Geográfica, na espécie da Denominação de Origem;
- b. Dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em produção de cachaça, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
- c. Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor da produção de Cachaça, também indicados e eleito pela Assembleia Geral Ordinária.

§ 3º. Os membros do Conselho deverão reunir-se obrigatoriamente a cada seis meses e, mediante convocação, sempre que necessário. O Diretor Presidente da APCALA, sempre que julgar oportuno, poderá convocar reunião com os membros Conselho Regulador. Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de 2 (dois) anos, podendo 2/3 serem reeleitos por igual período.

§ 4º. Os membros do conselho regulador serão divididos em membros efetivos e suplentes, sempre observando-se a representação paritária dos produtores efetivamente ou de suas representações, com as instituições externas da DO de apoio e desenvolvimento do setor ou do território. O número de representantes, os setores representados e a abrangência de atuação dos representantes da DO, será estabelecido em função das demandas do setor de cachaças de Luiz Alves e o fortalecimento da DO a critério da APCALA com seus associados representantes da DO;

§ 5º. O Conselho Regulador, a qualquer momento e a seu critério ou demanda do processo de controle e proteção poderá constituir conselhos de degustação e ou técnico-científico para aconselhamento na avaliação da conformidade do produto da DO, para finalidades afins aos objetivos e interesses do Conselho Regulador, da APCALA e da DO, formado entre seus membros ou com a participação de membros externos de outras instituições renomadas na matéria.

§ 6º. No caso da extensão da APCALA, ou por motivos que desqualifiquem a mesma como gestora, ou outra motivação própria que promova a desistência desta entidade como gestora do processo de controle, proteção e fortalecimento da DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves; o Conselho Regulador (CR) poderá eleger e ou delegar a outra entidade local ou regional a função de gestora da IG, desde que esta nova entidade seja aprovada com voto da maioria absoluta dos membros do CR.

Figura 2: Organograma das relações dos atores no processo de Controle e Proteção do produtor e do produto da Denominação de Origem (DO).



fonte: APCALA, 2021

Art. 18 Plano de Controle.

O plano de controle da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, para o ateste da conformidade de modo a assegurar a proteção do produtor e a qualidade do produto com o uso da DO. O plano de controle e proteção da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, será complementado em documento próprio a ser elaborado pelo conselho regulador, que tratará especificamente dos procedimentos, arquivos auditáveis, dos padrões da qualidade do produto, produção, processamento, relações entre as partes envolvidas, direito uso da DO, complementar e em acordo ao que determina este Caderno de especificação técnica (CET) da (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' para o ateste da conformidade do produto da DO.

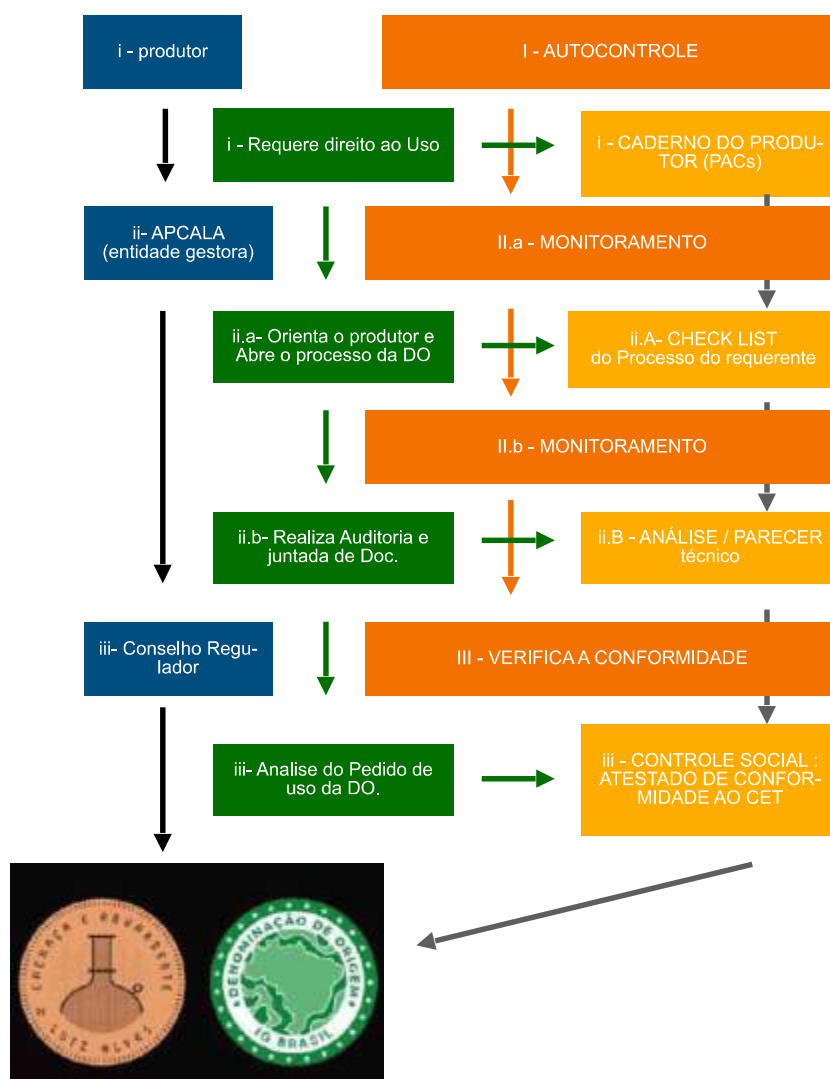
§1º. O Plano de Controle e Proteção da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, é documento orientador do Conselho Regulador (CR), complementar a este CET da DO, será estabelecido a cada safra ou período de gestão do CR a partir da sua constituição;

erpo plan

- a. O plano de controle e proteção da referida DO poderá ser adequado, reformulado, ou complementado a critério do Conselho Regulador da DO, quando justificado essencialmente com a finalidade de promover melhoria, e ou desburocratização, e ou inclusão produtiva, e ou transparência, e ou economicidade, e ou controle, e ou proteção, e ou fortalecimento da DO;
- b. toda alteração no plano de controle e proteção da referida DO deverá ser aprovado em Assembléia de produtores e ou da área geográfica de abrangência da DO.

§2º. O Controle da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', seguirá o fluxo de processo conforme apresentado na na figura 3 e incisos 'i' a 'vi' abaixo descritos.

Figura 3: Fluxo do processo de verificação da conformidade dos critérios do Caderno de Especificações Técnicas da (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';



fonte: GT IG e APCALA, 2021

I. Os produtores produzem o produto amparados pela DO, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole.

II. A APCALA assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores, apicultores e empreendimentos os pedidos para a obtenção do atestado da conformidade do produto com DO.

III. A Entidade Gestora implementa os controles para avaliação das conformidades, auditoria, para verificar o cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas, amparado tecnicamente e por documentos de registros internos emitirá o parecer conforme ou não conforme; Pareceres não conformes retornam ao produtor, cachaçaria, empreendimento requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo.

IV. O parecer técnico da Entidade Gestora estará amparado em documentos da comprovação dos “pontos de controle”, seja do cadastro do produtor, do processamento, da rastreabilidade do produto desde a origem, da qualidade e identidade laboratorial do produto sobre os lotes comerciais, das recomendações da associação, entre outros que forem necessários ao ateste das informações.

V. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle.

VI. Para o produtor que atende ao estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas, a partir do parecer de conformidade emitido pela Entidade Gestora, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade, para que o produtor possa fazer uso do selo da DO, numerados, para o produto destinado ao mercado.

§ 3º. O cumprimento das condições ou proibições de uso da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, estabelecidas no **Capítulo V** é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno.

§ 4º. A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, especificadas no Capítulo V, são relacionados ao “Plano de Controle” da DO descrito neste artigo, que será estabelecido com normas internas e respectivos documentos complementares pelo Conselho Regulador quando da sua constituição.

§ 5º. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos ao:

a. Cadastro dos produtores de Cachaça de Luiz Alves.

b. Cadastro dos produtores de Aguardente de Luiz Alves.

§ 6º. Os principais pontos de controle interno sob a gestão do Conselho Regulador estão relacionados abaixo.

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação ¹
Unidade Alambique Cachaça e ou Aguardente de Luiz Alves	
Unidade Agroindustrial de produção de Cachaça, Alambique cadastrado	a, b
Insumos utilizados, quantidades, volumes	a, d
Rendimento por batelada/ alambicagem;	a, b
Tipo e quantidade de produto destilado: lotes transitórios 1	a
Tipo e quantidade de produto padronizado: lotes consolidados 2	
Local de padronização, armazenamento	a, b
Padrões de identidade e qualidade físico-química	a, c
Padrões de identidade e qualidade organoléptica	a
Tipo e Quantidade embalagens mantido / lotes estocado 1	a, b
Local de estocagem/ envelhecimento	a, b
Padrões de identidade e qualidade físico-química 2	a, c
Padrões de identidade e qualidade organoléptica	a
Tipo e Quantidade embalagens mantido / lotes estocado 1	a, b
Produtos embalados para os mercados	
Tipo e quantidade embalagens, de produto embalado	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO	e
Selo da DO/ lote embalado	e
Outros Controles	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d
¹Método de Avaliação: a - Controle Documental; b - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; c - Exame analítico; d - Termo de compromisso entre partes; e - controle documental ou de campo	

CAPÍTULO VII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI.

Art. 19 São direitos dos produtores da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, fazer uso da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', distinguidos pela mesma;

Art. 20 São deveres dos produtores da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves':

- I. Zelar pela imagem da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- II. Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- III. Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- IV. Adotar as medidas normativas previstas no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', bem como outras necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador.

Art. 21 São Princípios da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', dos produtores da DO, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

- I. Assim, os produtores da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' ou outros produtos, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

Art. 22 São Infrações DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves':

- I. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.
- II. O descumprimento dos princípios da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

Art. 23 São Penalidades para as infrações à DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', por parte dos produtores:

- I. Advertência verbal;
- II. Advertência por escrito;
- III. Suspensão temporária da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

§ 1º. Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para preservar a DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', incluindo a desqualificação do Produto em processo de obtenção do atestado de conformidade como produto da DO ou adotar providências visando o recolhimento do produto da DO que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para Cachaça e Aguardente de Luiz Alves da DO.

§ 2º. A Suspensão temporária do produtor, da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' seguirá a ordem de agravante abaixo descrita :

- a. Penalidade leve, com o descumprimento do CET da DO, porém sem acarretar prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 60 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- b. Penalidade media, com o descumprimento do CET da DO, que ainda acarretam prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 120 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- c. Penalidade Grave, com o descumprimento do CET da DO, que definem práticas da usurpação do uso do nome e graves prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 1 ano, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- d. Penalidade Gravíssima, onde verifica-se a reincidência da mesma penalidade se aplicará a penalidade em dobro, e, ou onde verifica-se uma segunda penalidade distinta da primeira, se aplicará a maior penalidade em dobro.

§ 3º. Para cada penalidades aplicada em específico, o Conselho regulador e a luz do Caderno de Especificações Técnicas, estabelecerá as medidas corretivas a serem adotadas, estabelecendo ao produtor da IG o direito a defesa, e subsequente direito de uso da IG somente se, sua defesa seja deferida ou sejam cumpridas as medidas e penalidades respectivas a suspensão em questão;

- a. A falta de resposta do produtor ao conselho regulador e ou sua defesa, e ou a adoção da medida corretiva quando suspenso no período estabelecido à penalidade em questão, implicará na caracterização de reincidência da penalidade e por isto considerado penalidade gravíssima, e assim subsequentemente;



erpo plan



LUIZ ALVES, 13 de Novembro de 2021

APCALA



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Parecer nº 002/2022

Florianópolis, 22 de julho de 2022.

Instrumento oficial que delimita a Área da Indicação Geográfica **Cachaça e Aguardente de Luiz Alves**, para fins de Indicação Geográfica, na espécie de Denominação de Origem.

SUMÁRIO EXECUTIVO:

NOME GEOGRÁFICO: LUIZ ALVES

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Cachaça e Aguardente*

(*de mosto concentrado, "melado", de cana-de-açúcar)

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA



Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

INTRODUÇÃO

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica (IG) na espécie de Denominação de Origem da área de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

O documento refere-se ao pedido da expedição de instrumento oficial que delimita a área geográfica, enviado pela Associação dos Produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves (APCALA), em conformidade com o inciso VIII do artigo 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22, assim como Portaria/INPI/PR nº 06/22 que estabelece condições para o registro da IG Cachaça, com a finalidade de atender ao pedido de registro da Indicação na Qualidade de Denominação e Origem (DO) para **Cachaça e Aguardente de Luiz Alves**, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Para a construção do processo da IG, na espécie de DO da área de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, diversas instituições se uniram, cada uma com sua *expertise*, a fim de apresentar um estudo completo, contemplando todas as áreas necessárias para prestar assistência ao documento apresentado.

A base para a expedição deste Instrumento Oficial foi o documento elaborado pelos seguintes profissionais: Rogério Ern, MSc. em Ciência de Alimentos, Engenheiro Agrônomo; Daniel Heberle, Pedagogo, Engenheiro Agrônomo, Técnico em Agrimensura, MSc. em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental e Dr. em Ciência do Solo, e Paola Rebollar, professora e Drª. em História.

A Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), vem apoiando fortemente as iniciativas que visam à promoção dos produtos agropecuários que se destacam por estarem intrinsecamente relacionados com o território, com o saber-fazer, com o ambiente e com as qualidades específicas destes.

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

1. CONTEXTUALIZAÇÃO

a) O projeto da DO da ‘Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’.

O Estado de Santa Catarina é reconhecido pelos patrimônios materiais e imateriais, pela riqueza cultural e das tradições trazidas pelos imigrantes, que resultam nos dias de hoje em produtos típicos e únicos, e, na região da Foz do Itajaí, com influências da colonização.

Exemplo disto é Luiz Alves, cujo nome foi em homenagem ao rio que leva o mesmo nome e passa pelo Município. Este, por sua vez, foi assim chamado devido ao nome do proprietário de terras localizada na barra do rio Itajaí-Açú, na confluência do rio Luiz Alves com este.

A colonização do Município teve início em 1877 com imigrantes italianos. Logo depois chegaram alemães, franceses, austríacos, belgas e poloneses. Antes, porém, já haviam descendentes de portugueses habitando as terras fora dos limites da colônia, hoje pertencentes ao Município. Luiz Alves é conhecido como a “Capital Nacional da Cachaça” devido ao grande volume de produção ainda de forma artesanal, além da cachaça industrializada, que hoje já são 34 edições da Festa Nacional da Cachaça realizada todos os anos.

Além disso, o Município tem o apelido de “Paraíso Verde do Vale”, devido à grande área verde de mata atlântica existente, que traz o alento da sustentabilidade para um setor de extrema importância econômica para o Município. Luiz Alves pela proximidade de outros grandes atrativos turísticos do estado, como os municípios de Penha e Balneário Camboriú, atraem visitantes de várias partes do mundo procurando a cidade por sua cachaça produzida de forma artesanal.

O período áureo da grande produção e dos alambiques passou, mas os que permaneceram produzem aguardente de ótima qualidade, requisitada por especialistas e apreciadores nacionais e internacionais.

A partir deste renome, em 2019, deu-se início ao projeto da IG da ‘Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’, com esforços da Prefeitura Municipal de Luiz Alves e da Associação dos produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves (APCALA), ambos preocupados em manter a valorização do Município como centro nacional de produção desta bebida com qualidade singular, e valorizando o seu saber fazer e maestria na produção de cachaças e aguardente de ‘melado’ (mosto do caldo da cana-de-açúcar concentrado) a partir de leveduras ‘selvagens’ e expontâneas do ambiente natural de Luiz Alves, mantidas de geração em geração e envelhecida em barricas de carvalho por 5

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

(cinco) a 32 (trinta e dois) anos, conferindo à bebida características únicas e qualidade 'premium' a todos os produtos(res) da região, como nenhuma outra localidade no Brasil.

Foram 9 (nove) empresas associadas à APCALA, juntamente com a Prefeitura Municipal de Luiz Alves, que empreenderam financeiramente, com a participação e apoio financeiro do SEBRAE/SC, e que muito trabalharam na construção do processo de pedido de registro da referida IG.

Ao longo do processo foi possível contar com a participação e apoio da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), e da Secretaria da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR). O esforço coletivo finalizou com a construção do *Dossiê* de reconhecimento da Denominação de Origem (DO) para a 'CACHAÇA e AGUARDENTE de LUIZ ALVES', como um produto singular, único e com características próprias estabelecidas neste meio geográfico.

Por meio do levantamento do DIAGNÓSTICO, da ORGANIZAÇÃO DA GOVERNANÇA, da confirmação do NOME GEOGRÁFICO, da elaboração e definição do CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS e da ORGANIZAÇÃO DOCUMENTAL, trazendo comprovações do nexos causal entre o produto e o meio geográfico, definiu-se a espécie da IG neste documento para uma DENOMINAÇÃO de ORIGEM.

b) Retrato histórico da produção da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

A produção da cachaça e da aguardente de Luiz Alves se confunde com a história da região, sendo esta colonizada no século XIX por imigrantes italianos, alemães e portugueses que se sucederam em diferentes levas (PIAZZA e HUBENER, 2003; DALLA ALBA, 2008). O primeiro grupo chegou em 1877. Alguns dias depois chegaram mais 100 (cem) pessoas, também italianos. Dias depois, chegou o terceiro grupo composto por 51 (cinquenta e um) alemães e austríacos (BOHN, 2007; MELCHIORETTO, 2007).

Segundo Rebollar (2020), no relato da história econômica da cachaça e aguardente de Luiz Alves,... " em 1902, a Colônia Luiz Alves, tornou-se uma Freguesia (divisão política, administrativa e religiosa que consolida áreas já ocupadas) e em 1903 foi incorporada à Itajaí como um Distrito (divisão administrativa de município ou cidade, que pode compreender um ou mais bairros). Em 1938 tornou-se uma Vila (povoação de categoria inferior a uma cidade) até que finalmente tornou-se município em 1958 (Lei Estadual nº 348, de 21 de junho de 1958). Sobre a marcante economia local à época, reporta ainda que "...". A prosperidade de Luiz Alves proveniente da Cachaça ficou marcada nas edificações históricas que se espalham por diferentes locais do Município e constituem seu patrimônio arquitetônico. Dentre estas edificações destacam-se as

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

moradias de famílias tradicionais, bem como igrejas e capelas. É possível citar as casas Wruck, Fritzke, Klimkowski, Luciani, Tiedt, Dudalina e a Sede do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Luiz Alves.

Cabe destacar, que desde o início da ocupação da região de Luiz Alves por imigrantes, a economia local foi centrada na atividade agrícola, especialmente de cana-de-açúcar. Também com a produção de açúcar mascavo e, no mesmo engenho, com a produção do melado, típico e tradicional produto dos imigrantes desta região, que tem a produção mantida até hoje.

O melado é obtido a partir do caldo de cana fervido até a evaporação da água, quando chega-se a uma substância com consistência bem espessa e coloração marrom escura. Importante saber que este produto era um excedente da produção de açúcar mascavo que não possuía valor comercial no início do século XX, quando alguns produtores passaram então a utilizar o melado também para a produção caseira de Cachaça.

Viu-se a vantagem de empregar o melado na fabricação da Cachaça pela possibilidade de estocar o insumo mantendo a produção constante ao longo de todo o ano, surgindo o início da fama deste produto de produção caseira, que era comercializada localmente, o que permitiu o aprimoramento do sistema produtivo no que diz respeito aos insumos e receitas, chegando aos dias atuais na renomada qualidade produtiva e econômica do Município.

João Pedro Rech é mencionado entre os 39 (trinta e nove) produtores de aguardente existentes em Luiz Alves no ano de 1921, no Anuário Comercial, Industrial, Agrícola, Profissional e Administrativo dos estados do Sul do Brasil em 1921-1922 (Almanak Laemmert). Wilibaldo van den Bylaardt foi conselheiro do Distrito na década de 1950 e foi prefeito de Luiz Alves em 1977. Era também produtor de açúcar e comerciante. Comprava a produção local e a vendia em Itajaí. Também era produtor de Cachaça. Seu neto, Marcio Bylaardt (2020) relata que “em algum momento, lá pelos anos 1930, meu avô levou nossa Cachaça para Itajaí e percebeu que havia demanda para este produto”. A partir de então, o produto atravessou as fronteiras de Luiz Alves e começou a ser construída sua notoriedade.

Nas décadas de 1930 e 1940, a produção dos alambiques de Luiz Alves já era considerável e passou a ser comercializada, junto com o açúcar mascavo, em Itajaí. Logo, a demanda pela Cachaça superou o açúcar e a partir de então, os Alambiques passaram a ser oficialmente registrados.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

c) O “saber fazer”, do início às gerações de hoje, envolvido na produção da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’.

Os relatos sobre o início das primeiras Cachaças de Luiz Alves remetem ao início do século XX. “Meu bisavô, Anton Schoepping, fazia Cachaça aqui nesta mesma propriedade em 1916” relata Paulo Sergio Schoepping, atual presidente da APCALA e proprietário do Alambique Schoepping, localizado em Rio Canoas, Luiz Alves.

O primeiro Alambique de Luiz Alves a obter registro foi a **Destilaria Rech**, em 1938. Destilaria Rech foi registrada por Roberto Rech. Sua experiência na produção de Cachaças Artesanais foi proveniente de seu pai, Pedro Roberto Rech, e seu avô João Pedro Rech, que produziam açúcar e melado em um engenho tradicional movido à tração animal. O filho de Roberto Rech, Osmar Rech e seus filhos, Odilson e Orécio Rech, deram continuidade à tradição familiar, contando em 2020, com quatro gerações de produtores de Cachaça na família. Produzem diferentes tipos de Cachaças Artesanais: prata, ouro, extra-premium. Sua marca principal é a Cachaça SACCA, nome derivado do latim *Saccharum*, gênero cana-de-açúcar. As Cachaças Rech receberam premiações na Expocachaça (medalha de ouro em 2018) e no Concurso Mundial de Bruxelas (medalha de ouro em 2019).

A **Indústria e Comércio de Aguardente Wruck** foi registrada por Otto Wruck em 1942, na localidade chamada Francês. Esta é mais uma empresa que está na quarta geração de produtores de cachaça. Adolar Wruck destaca que “não foi fácil, tivemos muitos altos e baixos ao longo de todos estes anos; em 1987 começamos a agregar valor aos nossos produtos, sempre com muito trabalho, muito empenho e com apoio da família”. O encarte de divulgação da empresa também destaca seu caráter tradicional e familiar: “Ainda que o tempo passe diante dos nossos olhos, iremos sempre relembrar do passado como algo que nos fez crescer ainda mais, nas experiências vividas, em momentos de felicidade, lembranças que ficarão marcadas para sempre”. Seus produtos receberam prêmios na Expocachaça (medalha de ouro em 2017 e medalha de prata em 2018) e no Concurso Mundial de Bruxelas (medalha de ouro em 2018). As Cachaças Wruck podem ser encontradas em lojas especializadas em diferentes locais do Brasil, no Chile e na Europa.

No ano de 1943, a **Indústria e Comércio de Aguardente Bylaardt** foi registrada por Wilibaldo Van Den Bylaardt. Neste mesmo ano, esta empresa inovou dando início ao processo de envelhecimento de suas Cachaças em barris de carvalho. Em 2020, Marcio Bylaardt, neto do fundador passou a comandar a produção: “nosso objetivo é produzir uma Cachaça diferenciada, com qualidade e capricho, um produto nobre”. Produz diferentes tipos de Cachaça: prata, ouro, premium com 10 (dez) anos de envelhecimento e extra-premium envelhecida 18 (dezoito) anos. Seus produtos podem ser encontrados em lojas especializadas.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

A Indústria e Comércio de Aguardente Spézia foi registrada em 1949 por Frederico Spézia. Vandrigo Agliberto Wust (2020), Diretor de Turismo da Prefeitura Municipal de Luiz Alves, conta que: “Frederico Spézia foi um dos maiores responsáveis pela construção da notoriedade da Cachaça de Luiz Alves, sendo que seu esforço pessoal na divulgação dos produtos foi essencial”. Em 2020, a Spézia já era uma das maiores produtoras de Cachaça de Luiz Alves.

A Cachaças e Licores Morauer foi registrada em 1955 por Arno Ferdinando Morauer. A destilaria foi construída no centro da cidade e o produtor buscava o melado em diferentes locais do município utilizando sua carroça e seus cavalos, hoje expostos na frente da empresa. Arno Morauer empregou seu conhecimento na produção de Cachaças artesanais de alta qualidade e empregou tonéis e barris de carvalho no armazenamento e envelhecimento da bebida. Desde 2020, a terceira geração administra a Morauer mantendo suas tradições e o alto padrão de qualidade estabelecido por seu fundador.

O Alambique Schoepping foi registrado em 1956 por Leopoldo Schoepping, filho de Anton Schoepping. Leopoldo foi prefeito de Luiz Alves, em 1963. Era também produtor de açúcar e Cachaça artesanal. Deste Alambique vem a *Schalangenwasser*, tradicional receita familiar que inclui açafrão, gengibre, canela, cravo, artemísia, cidreira e hortelã acrescentadas na Cachaça. Segundo Paulo Sergio Schoepping (2020), sócio proveniente da quarta geração de produtores na família, “a Cachaça Schoepping é tradição e qualidade, temos capricho na fermentação e destilação, procuramos insumos e matéria-prima de qualidade”

Em 1964, Irineu Bompani iniciou a produção de Cachaça Artesanal dando início à **Bompani Indústria e Comércio de Licores** localizada na Vila do Salto. Em 2020, é administrada pela segunda geração de produtores. Seus produtos são conhecidos regionalmente, especialmente suas Cachaças prata com destaque para as marcas Purinha, Famosa e Peroba e as Cachaças envelhecidas Peroba e Luiz Alves.

Alguns poucos Alambiques de Luiz Alves são mais recentes, como a **Cachaça Artesanal Rossi**. A família Rossi produzia melado há décadas em Luiz Alves. **A partir de 2002**, Valdir Rossi construiu seu alambique e iniciou a produção de Cachaça Artesanal na localidade Braço Bugre. Em 2020, Carlos Rossi, seu filho, passou a trabalhar com o pai, dando início a segunda geração de produtores de Cachaça na família. Ele conta que “a história da Cachaça na nossa família é mais antiga do que Alambique, meu bisavô Vitório Rossi já produzia sua própria cachaça de forma caseira, meu avô Domingos Rossi fornecia o melado e trabalhou em diferentes Alambiques de Luiz Alves”.

Um destaque é a **Flor da Cana Cachaçaria. Orécio Rech**, que **iniciou suas atividades em 2015**, é um dos herdeiros da tradicional Destilaria Rech, construiu seu alambique próprio e criou a marca Rein Cachaça Artesanal. Está construindo sua história

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

com base em estudos, pesquisas e experimentações que permitem a elaboração de produtos diferenciados, como as Cachaças prata, ouro, premium Amburana, extra-premium Carvalho. Já nos primeiros anos de produção, suas Cachaças foram premiadas na Expocachaça e no Concurso Mundial de Bruxelas.

d) Os critérios da delimitação da área geográfica de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

O renome da ‘Cachaça e Aguardente’ (de caldo do mosto da cana-de-açúcar concentrado “melado”) de Luiz Alves se baseia fundamentalmente na sua origem histórica e economia passada e atual do município (descritas acima neste documento), assim como a tipicidade do produto, intimamente ligado ao meio natural, com a cultura do consumo e a tradição na produção a partir de uma receita genuinamente trazida e adaptada pelos colonizadores desta região.

Portanto, a área geográfica delimitada de produção da CACHAÇA e AGUARDENTE proposta para o registro da DENOMINAÇÃO de ORIGEM é o limite político geográfico do município de LUIZ ALVES, que leva em conta, essencialmente, os fatores humanos que tornaram a região um centro renomado de produção desde o século XIX, e os fatores naturais que trouxeram a fixação de leveduras ‘selvagens’ e espontâneas deste meio, que em conjunto estabeleceram ao longo dos tempos as características e qualidades reconhecidas deste produto.

A delimitação de um único município, LUIZ ALVES, se deve primordialmente à notoriedade da Cachaça de Luiz Alvez como um produto de qualidade singular e diferenciada. Construída de geração em geração pela especialização em fabricar um produto que desde o seu início, até os dias atuais, leva o nome das famílias que deram origem as cachaçarias de Luiz Alves, trazendo não só o saber fazer, mas as características que a natureza do ambiente transferem ao produto, seja nas leveduras naturais-selvagem locais ou no ambiente favorável ao envelhecimento em pequenas barricas de madeira por longo período de tempo. Notoriedade que foi construída a partir das décadas de 1930 e 1940 quando as bebidas passaram ser comercializadas em Itajaí, pólo urbano regional da época.

Márcio Bylaardt (2020), neto de Wilibaldo Bylaardt que comprava as Cachaças dos produtores e as revendia, relata que “nossas Cachaças eram esperadas pelos comerciantes de Itajaí, e assim que meu avô chegava com o produto, vendia tudo rapidamente, mostrando a expectativa em torno da bebida”.

O reflexo desta notoriedade foi a expansão dos alambiques e destilarias no Município entre os anos de 1950 e 1980. Segundo Vandrigo Wust (2020), “no período

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

áureo da produção de Cachaças Artesanais em Luiz Alves tivemos, entre os anos de 1950 e 1960, mais de 100 (cem) alambiques e destilarias estavam em funcionamento”.

A partir da década de 1970 e 1980, a Cachaça de Luiz Alves passou a enfrentar a concorrência das cachaças industrializadas. Estes produtos diferiam em sabor e paladar da bebida artesanal, mas apresentavam preços inferiores. Por conta da concorrência, muitos alambiques foram desativados, mas a Cachaça de Luiz Alves continuou a ser consumida pelo público degustador, que valorizava suas características especiais, singulares, imprimidas pela forma de fabricação e ambiente da região, segundo Melchiorretto (2007).

Em 1984 foi realizada a 1ª Festa Nacional da Cachaça (FENACA). Rebollar (2020), relata que o Sr. José Alberto Gonzaga Simão, prefeito na época, lembra que “nosso objetivo foi reforçar o orgulho luizalvense pelo nosso produto tradicional e, ao mesmo tempo, divulgar e promover as marcas de Cachaças Artesanais produzidas no município; os resultados foram ótimos, Luiz Alves passou a ter mais visibilidade no cenário catarinense e nacional; nossa Cachaça sempre teve fama, mas precisava ser divulgada; a FENACA cumpriu este papel”.

Desde então a **notoriedade da Cachaça de Luiz Alves** pode ser observada a partir das diversas menções ao produto presentes nos meios de comunicação locais, regionais e nacionais, especialmente a partir do ano 2000. Dentre elas, algumas fazem referência à excelência da qualidade e características particulares do produto de Luiz Alves:

- A edição de julho do ano de 2000 do **Jornal Correio do Povo Jaraguense** traz a divulgação da 15ª FENACA destacando que a festa “é a expressão máxima da valorização dos pequenos produtores de Cachaça e o momento ideal para destacar as potencialidades de Luiz Alves”;

- No ano seguinte, 2001, o **Jornal do Comércio** destacou que “Luiz Alves que é conhecida como a Capital da Cachaça, recebeu este título por produzir a aguardente de cana de excelente qualidade e reconhecida em todo o país”. Na mesma edição há ainda uma reportagem sobre as Cachaças envelhecidas Wruck.

- Em 2002, o **Diário Catarinense**, jornal de circulação estadual destaca “Luiz Alves, município catarinense [é] reconhecido nacionalmente como ‘Cidade da Cachaça’”.

- No mesmo ano, o **Jornal A Notícia** mencionou as características históricas da Cachaça de Luiz Alves fazer referência à importância econômica do produto até os anos 1970.

- O **Jornal do Comércio** fez menção à Cachaça de Luiz Alves em 2003. A reportagem diz que “enquanto alguns empresários apostam na produção em escala

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

industrial para favorecer a maior disponibilização do produto no mercado nacional e internacional, outros empresários apostam na fabricação caseira de alambiques, um processo artesanal que prima pela qualidade do produto e não pela quantidade; é o caso de Adolar Wruck, da Indústria e Comércio de Aguardente Wruck situada em Luiz Alves”.

-No mesmo ano, o **Jornal de Santa Catarina** realizou mais uma reportagem tratando da bebida: “a Cachaça de Luiz Alves, produto nobre do município com direito a festa exclusiva em julho, está ganhando o mundo; a Festa Nacional da Cachaça é a que mais caracteriza Luiz Alves com a famosa aguardente catarinense”.

- Em 2004, a Folha de São Paulo publicou uma reportagem tratando sobre um restaurante icônico da capital de Santa Catarina, Florianópolis, que apresenta uma Cachaça exclusiva com o nome do restaurante produzida em Luiz Alves: “além do próprio restaurante, a cachaça do Box 32 tem sua fama; proveniente da cidade de Luís Alves, com exclusividade para o Box, a bebida foi eleita a melhor cachaça artesanal do país pela revista ‘Vinho Magazine’ de outubro de 2003; há 20 anos [...] começou a comercializar a bebida”.

- Já em 2005, o Jornal de Santa Catarina fez duas reportagens sobre as Cachaças de Luiz Alves. Uma delas destaca que “a bebida [de Luiz Alves] é famosa em todo o país; a Festa Nacional da Cachaça (FENACA), criada em 1984, projetou a cidade e deu-lhe o título de Capital da Cachaça”. A outra reportagem trata do Programa de Melhoria da Cachaça Catarinense promovido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI). O jornal destaca que “dos 293 municípios catarinenses, 46 fabricam a bebida, com destaque para Luiz Alves, considerado o maior produtor”.

- No mesmo ano de 2005, o Diário Catarinense reproduziu a mesma reportagem destacando a notoriedade da Cachaça de Luiz Alves apontando o caráter de herança cultural e familiar da bebida.

- A Folha de São Paulo relatou em 2008 os efeitos de tempestades ocorridas no Estado de Santa Catarina e menciona que “em Luiz Alves, a falta de fornecimento atinge 18% da estrutura elétrica; o maior problema se concentra na Estrada da Cachaça”. É interessante destacar que esta expressão **Estrada da Cachaça** não era oficial nesta época, mas já vinha sendo empregada para descrever os caminhos que passam pelos Alambiques e Destilarias locais.

-Também o **portal G1** fez menção à Cachaça de Luiz Alves destacando que a “tradição é destaque na Rota da Cachaça Artesanal em Luís Alves; cachaçarias começaram trabalhos na década de 1930, 1940 e 1950; nomes atuais são herança dos fundadores e marcam famílias e região”.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

- A Rota da Cachaça também aparece em uma reportagem em vídeo chamada “Destino SC: Luiz Alves e a rota dos alambiques”, feita pela emissora **NDTV filiada à Rede Record** sediada em Itajaí 2017.

- A Cachaça de Luiz Alves foi mencionada nacionalmente em 2018, quando a **Revista Veja**, em sua seção de Cultura, apresentou uma lista com os melhores restaurantes de comida brasileira de Curitiba, capital do Paraná. Em um dos restaurantes destacados “a clientela beberica uma caipirinha de Cachaça de Luiz Alves, limão-rosa e mexerica”.

Estas Menções, que destacam essencialmente os fatores humanos e naturais preponderante na fabricação, quando direta ou indiretamente, se referem à qualidade distinta, singular, tradicional da cachaça e aguardente de Luiz Alves, que estão considerados nesta delimitação da área geográfica.

Para a delimitação da área geográfica, portanto, adotou-se a sobreposição de dados observados para os Fatores Humanos e os Fatores Naturais, resultando em um mapa final que expressa a essência, a identidade da ‘Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’ como uma Denominação de Origem a ser registrada.

FATORES HUMANOS, são definidos por mapas, tabelas e gráficos: I - Origem da Produção, II - Da História da produção (Fundação das Cachaçarias), III - da Tradição na Produção (do Saber Fazer mantido, e do nome das famílias nas cachaçarias mantido por gerações, IV - Do Uso e Ocupação do Solo; V - Da produção de Cana-de-açúcar da região.

Nestes mapas, tabelas e gráficos foram observados dados que nos remetem ao que segue:

1) ORIGEM da CACHAÇA, de ‘Luiz Alves’, notoriamente reconhecida pelo consumidor e reportada em diversos veículos de informação espontâneos como centro de produção de cachaça e aguardente de qualidade;

2) TRADIÇÃO histórica da produção da CACHAÇA e AGUARDENTE, desde os imigrantes que aportaram na região, na economia do Município observa-se a atividade agrícola, no princípio da produção de cana-de-açúcar, açúcar mascavo e melado, da cachaça caseira aos dias atuais;

3) HERANÇA dos ALAMBIQUES na produção da CACHAÇA e AGUARDENTE de Luiz Alves, visivelmente observada nas marcas das cachaçarias com nomes das famílias dos imigrantes e pioneiros na produção da cachaça no município, nada copiado e sim mantido pelas gerações destes pioneiros até os dias atuais;

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

4) SABER FAZER (1), na produção da Aguardente de Luiz Alves a partir do melado, caldo da cana concentrado no lugar do mosto ou caldo da cana-de-açúcar, ou açúcar mascavo utilizados na fabricação do “rum”;

5) SABER FAZER (2), na produção da Aguardente de Luiz Alves, com uso de “leveduras nativas”, selvagens, que promovem um processo de fermentação lenta, empregado desde os primórdios e comprovado pelas pesquisas realizadas pela UFSC que observou nenhum traço de leveduras industriais, mas sim uma levedura de raça diferente em cada alambique demonstrando o verdadeiro teor de um “terroir” e ‘savoï-fair’ como classificam os franceses para produtos genuínos de uma localidade.

FATORES NATURAIS, são definidos pelos mapas do VII - Clima, VIII - Geologia, IX - Solos 1 e 2; nos quais busca-se o nexu causal para:

1) Presença de LEVEDURAS nativas, na produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, provenientes do ambiente natural, do caldo e do mosto fabricado a partir de variedades de cana-de-açúcar ‘antigas’, marcados pelas Cachaçarias que utilizam e foram amostradas as leveduras para as análises;

2) CLIMA da REGIÃO, determinante no processo de fermentação lenta, e na manutenção das leveduras nativas e qualidade do mosto utilizado na destilação; marcado geograficamente pelo clima cfa - subtropical com verões quentes, quer dizer úmido;

3) CLIMA da REGIÃO, no processo de envelhecimento da cachaça e aguardente, por longo período de tempo, 18 a 32 anos, em barricas de até 200 litros, observado nos registros de produção e produtos dos alambiques da região, marcados pelos alambiques do território;

4) SOLO da REGIÃO, na produção da cana-de-açúcar, e surgimento das leveduras nativas que promovem o processo de fermentação do caldo da cana-de-açúcar em cachaça e aguardente de Luiz Alves, marcado geograficamente pela caracterização da pedologia e geologia da localidade;

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

2. ANÁLISE TÉCNICA

a) A espécie da IG (DO) e o nome geográfico da : Luiz Alves.

O reconhecimento do produto da DO, Cachaça e a Aguardente de Luiz Alves, apresenta várias peculiaridades em seu processo produtivo. A primeira delas é a utilização do melado como matéria-prima para fermentação na produção da Aguardente, e o caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) fresco, na produção da cachaça, porém, da cana-de-açúcar proveniente de Luiz Alves e municípios limítrofes que originalmente foram trazidas do estado de São Paulo no início do século XX. Segundo Paulo Sergio Schoepping relatou à Rebollar (2020)...“as variedades de cana-de-açúcar encontradas na região, que perduram até os dias de hoje, são variedades muito antigas, do Brasil Colônia, popularmente chamadas de Havaiana, Coimbra, Paulista doida, Saracura, des-folhadeira, Capa-roxa, todas são variedades que já foram plantadas em terras do Alambique Schoepping”.

Outra característica peculiar da Cachaça de Luiz Alves é o uso de leveduras selvagens ou fermentos caipiras locais. Denilson Wruck destaca que “as leveduras de Luiz Alves são únicas, não existem em outros lugares do Brasil”. A levedura é um organismo vivo, unicelular e microscópico, que pertence ao reino dos fungos. As leveduras que promovem processos de fermentação pertencem à família das *Saccharomycetaceas* e são amplamente empregadas na produção de bebidas alcoólicas e na panificação. Por sua importância econômica são produzidas industrialmente.

Mas, em Luiz Alves, as leveduras utilizadas para produção de Cachaça Artesanal, são obtidas naturalmente a partir da fermentação do caldo de cana. O processo de obtenção e cultivo das leveduras é de extrema importância e é feito com atenção aos detalhes. O sistema de cultivo é bastante semelhante em cada alambique, mas cada produtor emprega características específicas ao processo.

Paulo Sergio Schoepping do Alambique Schoepping destaca que “nossas leveduras são antigas e incorporam as trocas entre alambiques”.

Orécio Rech, da Flor da Cana Cachaçaria aponta que “as leveduras nativas ou caipiras são empregadas na produção de cachaça de Luiz Alves; a produção destas leveduras é muito particular, influenciada pelas questões ambientais, como iluminação, umidade, temperatura, horário de alimentação, todas essas questões afetam no desenvolvimento destes micro-organismos”.

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Odilson Rech da Destilaria Rech relata que: “meu pai é muito cuidadoso com as leveduras; sempre temos leveduras e cedemos para outros alambiques; produzir a levedura é um saber-fazer especial; requer muito cuidado; são seres vivos sensíveis; a higiene e a água são elementos importantes; muitos não conseguem, suas leveduras morrem”.

Marcio Bylaardt reforça: “nossas leveduras são produzidas por nós há gerações e trocadas com outros alambiques; o controle da temperatura é muito importante porque muito calor favorece o desenvolvimento de contaminantes; outro aspecto é a higiene”.

É interessante destacar que os produtores de Luiz Alves possuem o hábito de compartilhar suas leveduras. Todos afirmam ceder leveduras aos demais, promovendo um processo coletivo de aprimoramento e seleção das sacaromitáceas específicas que caracterizam o produto de Luiz Alves. Nos estudos da UFSC, de ‘Caracterização biológico-molecular das leveduras responsáveis pela fermentação da cachaça e aguardente artesanais de Luiz Alves/SC’, (STEFENON, V., ZAPPELINI, J., HERMANN, B.R., 2019), conclui que: ...“As leveduras nativas utilizadas no mosto de fermentação da cachaça e aguardente artesanais de Luiz Alves são compostas por *Saccharomyces cerevisiae* e, de acordo com as análises moleculares de três regiões genômicas (delta, ITS e LSU), são distintas da levedura comercial CA11, utilizada para a produção de cachaça e aguardente no Brasil. Dessa forma, pode se confirmar que existe singularidade nas leveduras de fermentação da cachaça e aguardente artesanais de Luiz Alves em comparação com a levedura comercial. Este fato, por sua vez, aliado à forma de produção desenvolvida ao longo dos anos pelos alambiques do município, tem grande influência nas características organolépticas da bebida produzida. Além disso, observa-se também a existência de diversidade entre as amostras nativas de cada alambique, fato que também proporciona o diferencial entre as bebidas produzidas por cada estabelecimento”.

Outro fator humano do saber-fazer das cachaçarias de Luiz Alves, intimamente ligados ao ambiente local é a prática do envelhecimento da cachaça, tradicional na região, por longo período de tempo antes de destinar o produto aos mercados. Como relato de Rebollar (2020), sobre a história da cachaça de Luiz Alves, ‘O envelhecimento em barris de madeira altera a coloração, o sabor e o aroma das Cachaças. Historicamente, as cachaças de Luiz Alves são envelhecidas em barris de carvalhos europeus. Os Alambiques Bylaardt, Wruck, Spézia e Rossi envelhecem suas cachaças exclusivamente neste tipo de barris. Já a Destilaria Rech, a Flor da Cana Cachaçaria e o Alambique Schoepping vêm inovando e experimentando o envelhecimento em barris de madeiras nacionais como amburana, jequitibá rosa, bálsamo, cabriúva, ipê, acácia rosa ou canafístula’.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

O envelhecimento da Cachaça é uma estratégia para agregação de valor. A bebida obtida tem suas características aprimoradas tornando-se mais fina em aroma e paladar. O processo de envelhecimento das bebidas é realizado em muitas regiões produtoras do Brasil. No entanto, Luiz Alves apresenta características climáticas diferenciadas, que tornam o resultado do envelhecimento único. O clima local é temperado úmido com verão ameno (PANDOLFO et. al., 2002). A temperatura média anual é de 19 (dezenove) graus Celsius, com amplitude térmica que oscila entre 28 (vinte e oito) e 16 (dezesesseis) graus Celsius. A temperatura amena pode ser favorável ao envelhecimento, uma vez que reduz a evaporação da água, mantendo o teor alcoólico desejado. Outro aspecto favorável ao envelhecimento das Cachaças artesanais é a umidade local. Luiz Alves apresenta um clima úmido com precipitação anual variando entre 2500 a 2700 mm, o que também reduz a evaporação. Por fim, vale destacar a insolação anual que varia entre 1600 e 1800 horas, também favorecendo o processo de envelhecimento das bebidas.

Tradição e experiência familiar passada de geração em geração. Leveduras típicas cultivadas e compartilhadas pela comunidade. Cuidado na seleção das matérias-primas. Higiene rigorosa. Clima ameno e úmido. Estas são as características únicas do processo produtivo da Cachaça de Luiz Alves que tornam o produto diferenciado e próprio para o registro de uma Denominação de Origem.

b) Os limites da área geográfica de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

A delimitação da área geográfica de produção foi elaborada em acordo às exigências da Instrução Normativa nº 095/2018 do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, através do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas no Brasil. O método utilizado parte de informações dos critérios da delimitação da área (Origem, Saber-fazer, Tradição, Produção Matéria Prima, Clima, Solo, Leveduras); informações alfa numéricas projetadas em representações cartográficas, os mapas temáticos, que são sobrepostos para a geração do mapa subsequente que delimita a área geográfica de produção para registro da IG.

Apresenta como características principais a acurácia dos dados e a facilidade da comunicação das informações apresentadas. Os mapas foram elaborados empregando as normas do Sistema Cartográfico Nacional vigente, utilizando como referencial geodésico o Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas (SIRGAS 2000) e coordenadas projetadas no Sistema Universal Transverso de Mercator (UTM) em metros.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

A delimitação da área geográfica de produção de cachaça, com qualidade distinta e definida pelo território, objeto da Indicação Geográfica na espécie de Denominação de Origem (DO), foram considerados como fatores HUMANOS, juntamente com as características e fatores NATURAIS, que estão ambos, presentes no meio geográfico do município de Luiz Alves, localidade da DO proposta.

A seguir são apresentados as definições e caracterizações do meio geográfico a ser delimitado. Descritos nos MAPAS que seguem:

1 - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA SOBRE FATORES HUMANOS.

Para este perfil de delimitação, a ORIGEM da CACHAÇA, de 'Luiz Alves', a TRADIÇÃO histórica da produção da CACHAÇA e AGUARDENTE, a HERANÇA do ALAMBIQUES na produção da CACHAÇA e AGUARDENTE de Luiz Alves, o SABER FAZER na produção da Aguardente de Luiz Alves a partir do melado, e o SABER FAZER na produção da Aguardente de Luiz Alves com uso de "leveduras nativas", são representados pelos mapas a seguir:

I - MAPA da Origem da Produção (Figura 1).

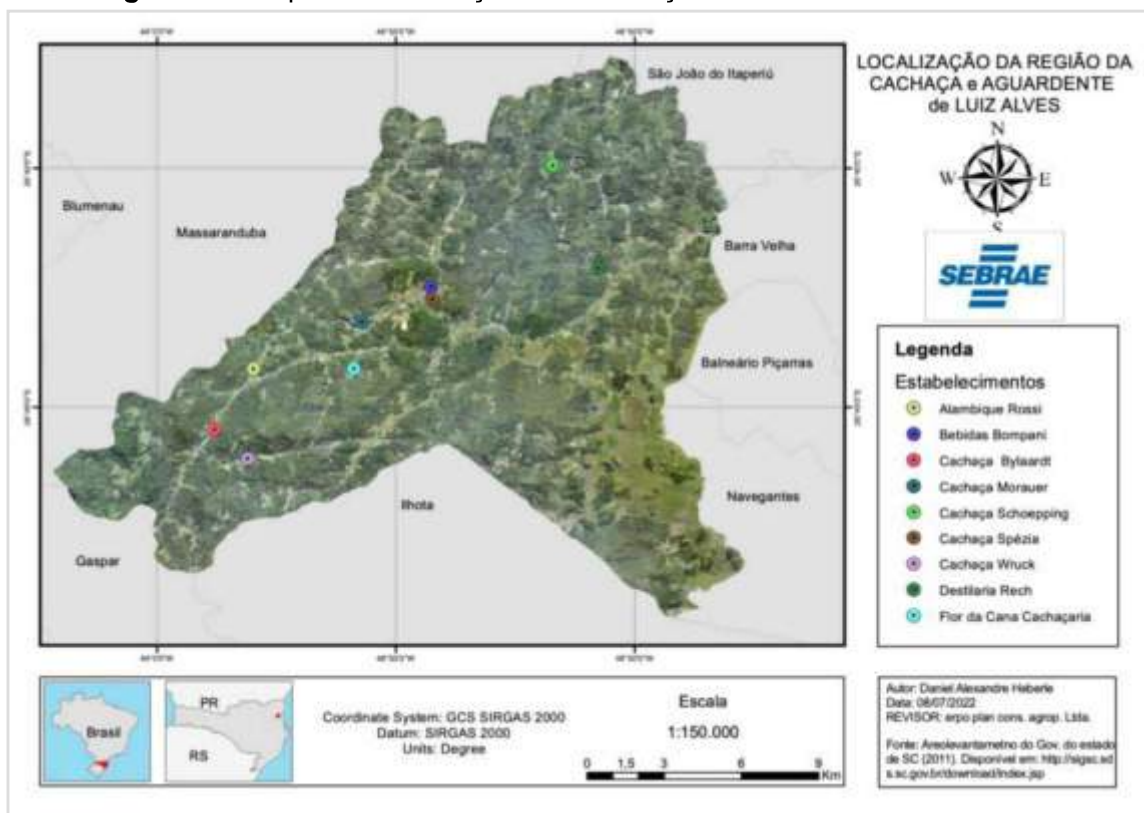
As cachaçarias de Luiz Alves apresentam idades desde suas fundações tradicionais, na maioria antecederem a primeira metade do século passado com mais de 50 anos, uma com mais de 100 anos, e, mesmo as mais recentes, são de descendentes dos imigrantes que já exerciam a atividade; E quando observado a atividade econômica atual presente no Município e seu entorno, percebe-se a concentração desta produção em Luiz Alves, justamente pelo fator presente da tradição mantida.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 1 – Mapa da Localização das Cachaçarias de Luiz Alves



Fonte: Google Maps/ Aerolevantamento do Gov do Estado de SC(2011).

II - TABELA do Histórico das Cachaçarias (Tabela 1).

Este mapeamento reporta a origem e data da fundação das cachaçarias que expressam a tradição na produção no Município.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Tabela 1 – Lista das unidades produtoras e data de criação.

NOME	DESDE	ANOS de Atividade	ENDEREÇO atual no Município de Luiz Alves
Cachaça Schoepping	1916	106	Rua Prefeito Leopoldo Schoepping, 8013
Destilaria Rech	1938	84	Rua Pedro Roberto Rech, 904
Cachaça Wruck	1942	80	Rua Vereador Otto Wruck, 2435
Cachaça Bylaardt	1943	79	Rua Prefeito Willybaldo Van Den Bylaardt, 6395
Cachaça Spézia	1949	73	Avenida Santa Paulina
Cachaça Morauer	1955	67	Rodovia SC 414 Km 27, 57
Bebidas Bompani	1964	58	Rua Vereador Crisostomo Gesser, 626
Alambique Rossi	2002	20	Estrada Geral Ribeirão Bugre
Flor da Cana Cachaçaria	2015	7	Rua Fratelli Signorelli, 411

III - TABELA da Tradição na produção (Tabela 2)

A origem do Saber Fazer, vem dos Imigrantes germânicos que colonizaram o Vale do Itajaí, ainda bastante presente nos descendentes que mantem o nome das cachaçarias como na sua origem no início do século passado. Que também pode ser observado na tradição familiar, na manutenção dos nomes das famílias dos pioneiros e imigrantes que fundaram as cachaçarias, nos nomes das empresas produtoras atualmente, e na tradição da sucessão familiar mantida de geração em geração, observado pelos nomes dos atuais gestores.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Tabela 2 – Lista das unidades produtoras, etnia dos fundadores das cachaçarias e gestores atuais.

NOME	ETNIA Familiar	FUNDADOR da Cachaçaria	GESTOR atual
Cachaça Schoepping	Luxemburgo	Leopoldo Schoepping	Paulo Sergio Schoepping (filho) e Djonatan G. Schoepping (neto)
Destilaria Rech	Alemã	Pedro R. Rech e João P.Rech	Osmar Rech (filho) Odilson Rech (neto)
Cachaça Wruck	Alemã	Otto Wruck	Adollar Wruck (filho), Denilson e (netos)
Cachaça Bylaardt	Belga	Wilibaldo Van Den Bylaardt	Márcio Bylaart (neto)
Cachaça Spézia	Italiana	Frederico Spézia	Walmir Spézia (neto)
Cachaça Morauer	Luxemburgo	Arno Ferdinando Morauer	Arno Morauer (filho)
Bebidas Bompani	Italiana	Irineu Bompani	Irinei Bompani e filhos
Alambique Rossi	Italiana	Valdir Rossi	Valdir Rossi e filho
Flor da Cana	Alemã	Pedro R. Rech e João P.Rech	Orécio Rech (neto)

IV - MAPA do uso da terra local (Figura 2)

O município de Luiz Alves caracteriza-se por ser essencialmente rural. Os principais cultivos são de banana, arroz irrigado, palmeira real, cana-de-açúcar e pinus/eucalipto. Também são cultivados hortaliças, milho, mandioca e fumo. A agricultura representa 30% da área do Município, as áreas de pastagens 11%, reflorestamento 7%, urbanizadas 1% e vegetação natural 50%. A exuberante cobertura vegetal ainda expressa uma das identidades do município de “Vale Verde”, demonstrado na cultura da sustentabilidade dos empreendedores atuais com a cultura do europeu imigrante, do convívio harmônico com a natureza. O setor industrial é pequeno, e a indústria mais representativa em número é a indústria de bebidas, nesse caso representados pelas cachaçarias, o que reforça a aptidão humana sobre a atividade econômica.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

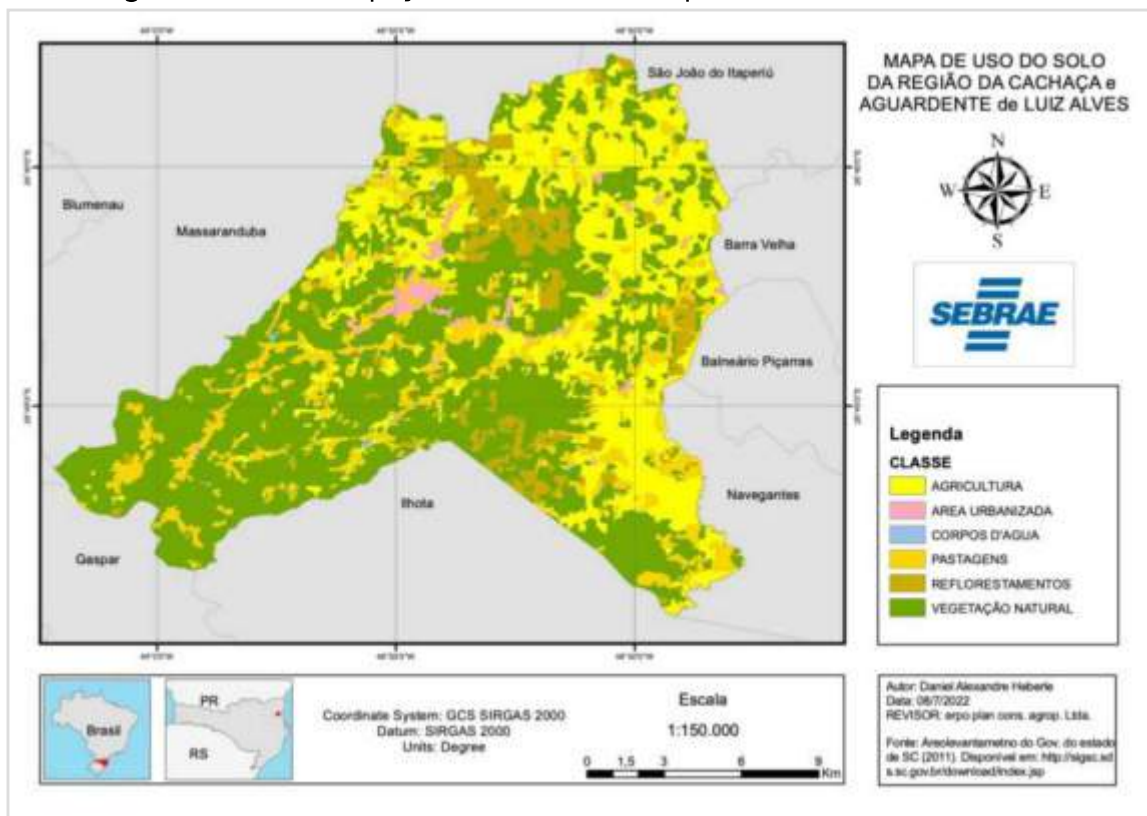
gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 2 – Uso e ocupação da terra do município de Luiz Alves



Fonte: FATMA (2004).

V - GRÁFICO da Produção de Cana-de-Açúcar (Figura 3)

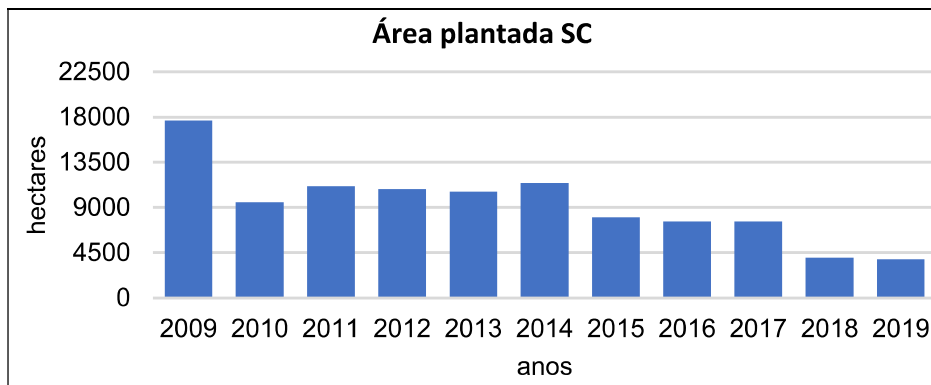
O município de Luiz Alves possui uma produção de cana-de-açúcar praticamente constante nos últimos anos, se mantendo praticamente estável em área plantada desde 2004 (IBGE, 2020). Comparando a área plantada no município com a área plantada no estado de Santa Catarina, pode-se notar que há um decréscimo de áreas plantadas nos últimos anos.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 3 – Área plantada de cana-de-açúcar no Estado de Santa Catarina.



Fonte: IBGE (2020).

Considerando a região do município de Luiz Alves, a área de abrangência dos municípios que fazem fronteira com Luiz Alves, a área plantada de cana-de-açúcar no município, tanto é maior, como é constante, se comparado os demais municípios.

Os municípios vizinhos que possuem área de cana-de-açúcar plantada são os municípios de Blumenau e Gaspar, ambos diminuíram a área de plantio nos últimos anos.

Analisando o contexto, do comportamento do indicativo área plantada de cana-de-açúcar, é possível observar que o município de Luiz Alves possui há muitos anos a tradição de plantio de cana-de-açúcar e produção de cachaça.

Segundo a Prefeitura Municipal de Luiz Alves, em dados fiscais, em notas fiscais de produtor de 01/01/2017 até 15/11/2020, foram comercializados cerca de 2 mil e cem toneladas. E as variedades mais cultivadas são: “Desfolhadeira”, “Baiana”, “Paulista”, ainda ‘importadas’ da Bahia e de São Paulo no início do século passado. E um levantamento em algumas áreas de produção, chegou-se a uma área aproximada de 110 (cento e dez) hectares.

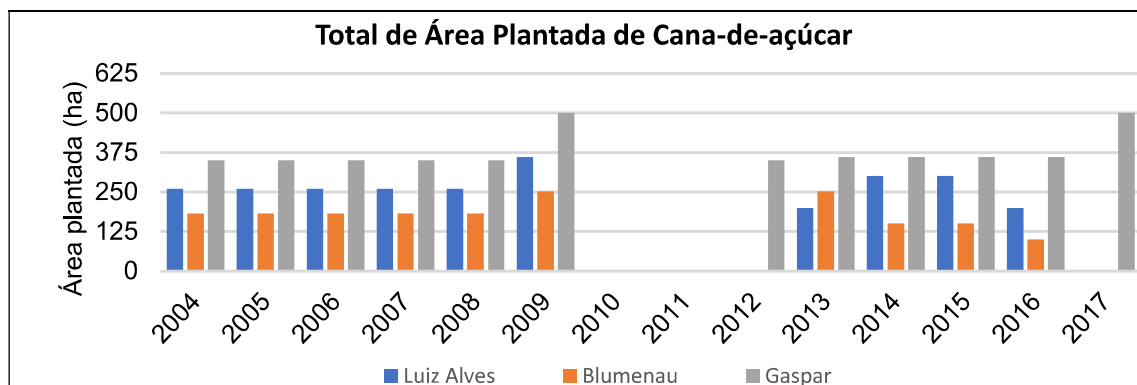
Mesmo neste cenário de queda na área plantada de cana-de-açúcar no estado de Santa Catarina e no entorno nos municípios vizinhos, como é o exemplo de Gaspar, e Blumenau (Figura 5), o município de Luiz Alves se mantém firme na atividade agrícola, passando a ser o município com maior área plantada da cultura em 2018, caracterizando novamente a aptidão humana tradicional com a cultura e principalmente a aptidão do ambiente do meio geográfico com esta.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 4 – Área planta de cana-de-açúcar nos municípios de Luiz Alves, Blumenau e Gaspar, no período de 2004 a 2019. Nos anos de 2010, 2011 e 2012 não foram encontrados registros.



Fonte IBGE, (2020).

2 - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA SOBRE FATORES NATURAIS.

Para esta delimitação sobre fatores naturais os mapas mapas VII - Clima, VIII - Geologia, IX - Solos 1 e 2, apresentam elementos os quais refletem o nexos causal, que determina: 1) a presença de LEVEDURAS nativas, na produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, 2) o CLIMA da REGIÃO, determinante no processo de fermentação lenta a partir de leveduras nativas; 3) o CLIMA da REGIÃO, no processo de envelhecimento da cachaça e aguardente, por longo período de tempo, 18 a 32 anos; 4) o SOLO da REGIÃO, na produção da cana-de-açúcar, e surgimento das leveduras nativas que promovem o processo de fermentação do caldo da cana-de-açúcar em cachaça e aguardente de Luiz Alves.

VI - MAPA do Clima do Município de Luiz Alves (Figura 5)

No Município Luiz Alves são observados duas classificações climáticas segundo Köppen: **Cfa** – clima subtropical com temperatura média no mês mais frio inferior a 18°C, denominado mesotérmico e temperatura média no mês mais quente acima de 22°C, com verões quentes, geadas pouco frequentes e tendência de concentração das chuvas nos meses de verão, predominante em quase todo o território do município. E **Cfb** – Clima temperado com temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C, com verões fresco,

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

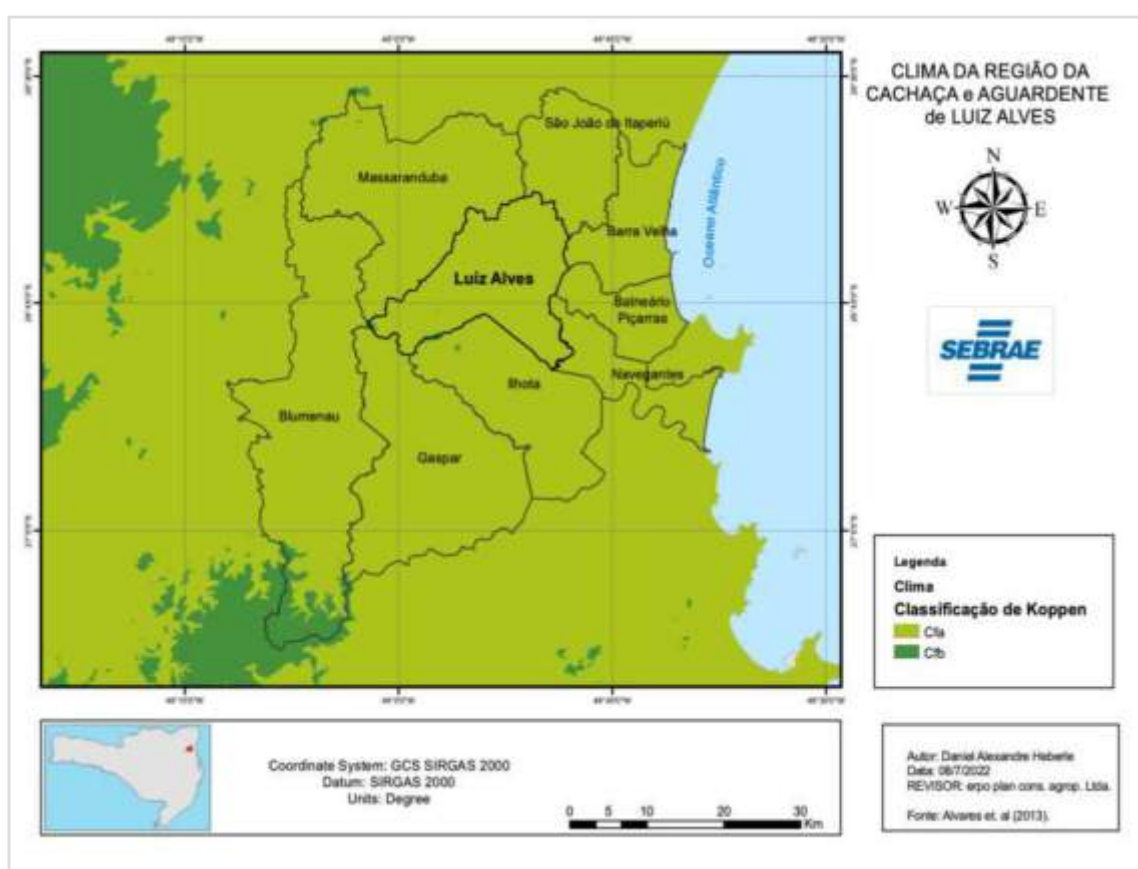


ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida, em determinados pontos, de altitude elevada. Estes dois fenômenos em uma mesma área geográfica indiretamente indica o relevo extremamente variável, que varia de 30 a 800 m acima do nível do Mar, propiciando um microclima singular com manifestações essencialmente determinadas pelas correntes e variações climáticas vindas do Leste, do mar, pela proximidade com o litoral.

Figura 5 – Mapa da Classificação climática para região do município de Luiz Alves



Fonte: Alvares et al. (2013)

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

As características climáticas desta região, são resultantes da atuação de sistemas atmosféricos em associação com o relevo, a altitude, a continentalidade e a maritimidade.

O relevo influencia, especialmente, na distribuição dos totais de precipitação; a altitude atua no comportamento da temperatura e os efeitos de continentalidade e maritimidade, são expressos no elemento climático umidade (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006).

Os principais sistemas atmosféricos atuante podem ser divididos entre os associado ao tempos instáveis, responsáveis pelas chuvas: frentes frias, vórtices ciclônicos, cavados em baixos, médios e altos níveis atmosféricos, baixas pressões em superfície, complexos convectivos de mesoescala, convecção tropical, jatos médios e altos níveis, circulação marítima (MONTEIRO, 2001) e aqueles estáveis, relacionados a tempo bom, altas pressões atmosféricas ou anticiclones (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006).

Segundo dados de temperatura da Estação meteorológica de Itajaí, apresentam temperatura média anuais de 20,4°C, com variação sazonal entre os meses do verão e os meses do inverno. Os valores absolutos podem chegar a 38,4°C no verão e -0,5°C no inverno (SANTOS, 2012). A variação sazonal das temperaturas é explicada, no verão, pela posição do sol, que se apresenta em zênite no Trópico de Capricórnio, resultando em ocorrência de mais horas de insolação e temperaturas mais elevadas. As massas de ar tropical se caracterizam por relativa homogeneidade de temperatura, umidade e pressão atmosférica. São as mais aquecidas e passam a predominar nesta época do ano. No inverso, a atuação de sucessivas massas de ar polar provenientes da Antártida resulta em frentes frias, que se prolongam pelo interior do continente e provocam queda das temperaturas (Monteiro, 2001; Monteiro e Mendonça, 2006). Na tabela 3 são apresentadas as temperaturas médias máximas e mínimas absolutas da Estação Meteorológicas de Itajaí analisados por Santos (2012).

Tabela 3 – médias mensais de temperatura para o município de Luiz Alves

Temperatura	Meses											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Média	24,7	24,8	23,9	21,6	18,3	16,2	15,5	16,6	17,9	20,1	22,0	23,7
Máxima	37,2	37	36,8	35,8	34,6	32	31,2	36	37	35,8	35,8	38,4
Mínima	12	13	11	7	1,5	0	0,2	-0,5	2,4	4,2	9,5	11,4

Fonte: Epagri-Ciram, 2012.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

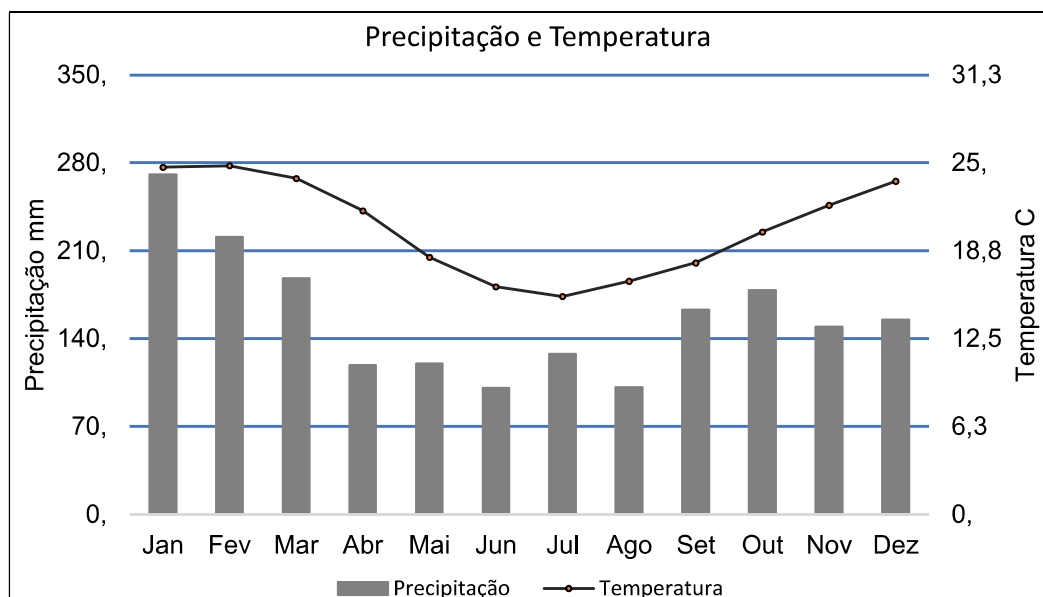
gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 6 - Gráfico de distribuição das médias mensais de temperatura e precipitação para a região de Luiz Alves.



Fonte: Epagri-Ciram, 2012.

A precipitação média anual é de 1.806,1 mm na Estação Pluviométrica de Luiz Alves. Bem distribuídos ao longo do ano, e variação sazonal das temperaturas entre os meses de verão e inverno é acompanhada de variação nos totais de precipitação. Valores mais elevados nos meses de verão e redução nos meses de inverno. A atuação da convecção tropical no verão resulta em pancadas de chuvas isoladas e típicas de verão, principalmente no período da tarde. Os efeitos são ampliados pelo vórtice ciclônico, que favorece a ocorrência de temporais com chuvas intensas, ventos com rajadas fortes e granizos (MONTEIRO 2001; MONTEIRO E MENDONÇA, 2006).

A dinâmica atmosférica pode ser alterada quando há interferências do fenômeno El Niño Sul, influenciando o ritmo climático da região, podendo causar chuvas e estiagens. O deslocamento de frentes, também influencia nas temperaturas que tendem a apresentarem-se mais altas em anos de El Niño e mais baixas em anos de La Niña (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006). Os períodos de estiagem e períodos relativamente chuvosos ocorrem na região, não chega a mudar a características quase homogênea da precipitação (SANTOS, 2012).

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Este clima, de temperaturas médias sub tropicais associadas à alta umidade, segundo os especialistas das cachaçarias e técnicos locais, contribui excepcionalmente para o envelhecimento natural da Cachaça em barricas de madeira, em especial a madeira de Carvalho, a mais adotada pela região. O envelhecimento natural, é um processo artesanal, utilizado em outras partes do Brasil, contudo, na grande maioria, em clima do Sudeste, Centro Oeste e Nordeste do Brasil, onde o clima é seco e não permite longos períodos de envelhecimento, a exemplo do que proporciona o clima de Luiz Alves, permitindo envelhecer o produto, tradicionalmente por mais de 10 (dez) anos e até 32 (trinta e dois) anos, como observado em alguns produtos comerciais, somadas às características organolépticas singulares, que o processo local de Luiz Alves, confere à Cachaça e a Aguardente, o que tem proporcionado o reconhecimento do produto, com distinção nacional e internacional.

VII - MAPAS da Geologia e do Relevo (figuras 7 e 8)

O município de Luiz Alves está inserido nos terrenos mais antigos do Estado, de idade arqueana a proterozóica inferior, conhecidos como Complexo Granulítico de Santa Catarina (SILVA E BORTOLUZZI, 1987), na porção denominada de Cráton Luiz Alves.

O complexo Granulítico é formado por litologias granulíticas-migmatíticas intensamente deformadas e metamorfizadas, de associação máfico-ultramáficas, metasedimentar e enderbítica. O principal evento geológico associado a formação das fácies granulíticas ocorreu por volta de 2,1 Ga (bilhões de anos), durante o Ciclo Transamazônico. O complexo foi submetido à condições metamórfica de fácies anfibolito (FORNARI, 1998).

A região do Cráton Luiz Alves apresenta-se intensamente dobrada, fraturada e falhada, com muitas feições da paisagem, como vales, cristas e drenagens, seguindo a orientação estrutural. A região apresenta deformações relacionadas a um surgimento cristal à mesma época em que houve a passagem de condição metamórfica de facies granulito para anfibolito também sobre a influência do Cinturão Dom Feliciano sobre Complexo Granulítico de Santa Catarina, gerando zonas de falhamentos que cortam o complexo com direções preferenciais N-S e NNE (FORNARI, 1998).

Os depósitos colúvio-aluvionares são relativos ao Quaternário. Os depósitos coluviais se caracterizam pela disposição de sedimentos na base das encostas e meia encostas, formando superfícies semi-convexas, compostas por materiais terrígenos, sem seleção granulométrica. Esses depósitos da planície de inundação evidenciam o regime de cheias, formados por sucessivas camadas que envolvem desde areia na base ao tipo argiloso (SANTOS, 2012).

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

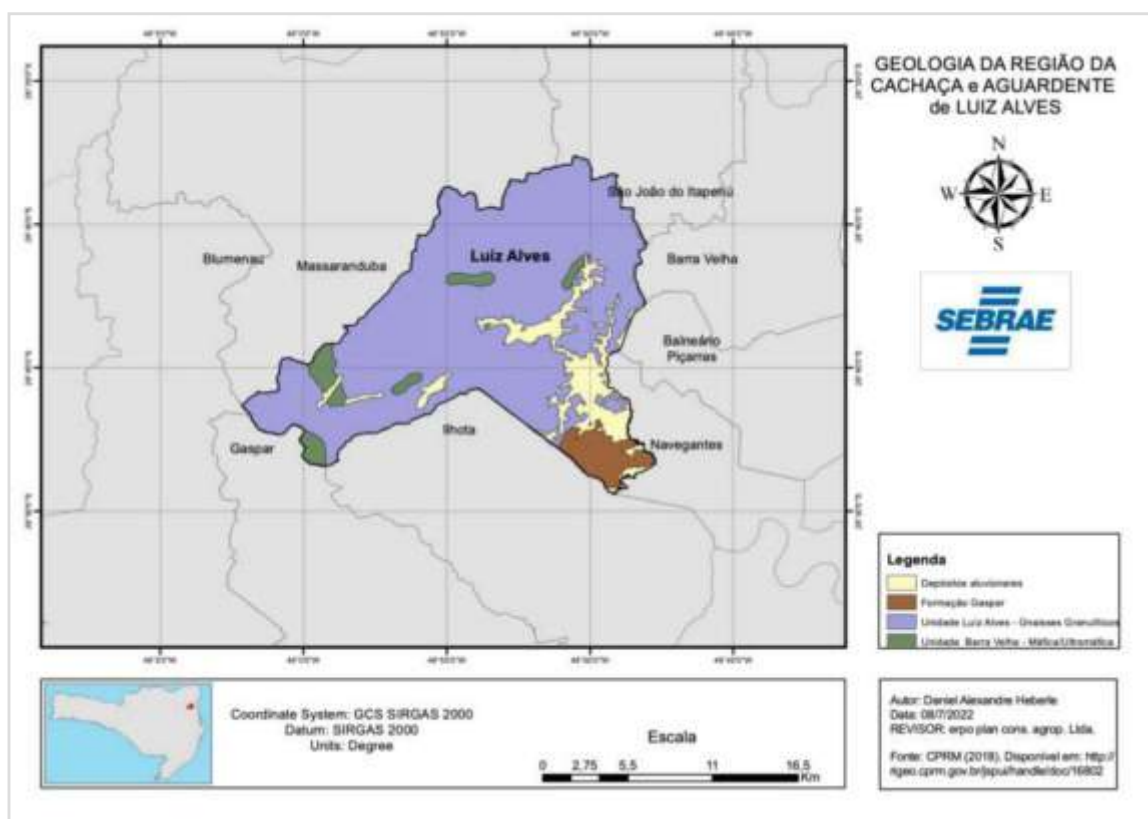


ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Sobre esta formação Geológica singular, em especial o Cráton Luiz Alves, riquíssimo em minerais, se encontram a grande parte dos canaviais ainda cultivados pelas cachaçarias, que resultam na Cachaça da Região, ou no melado de cana, que resulta na Aguardente de Luiz Alves, tão reconhecida.

Figura 7 – Mapa da Geologia do Município de Luiz Alves



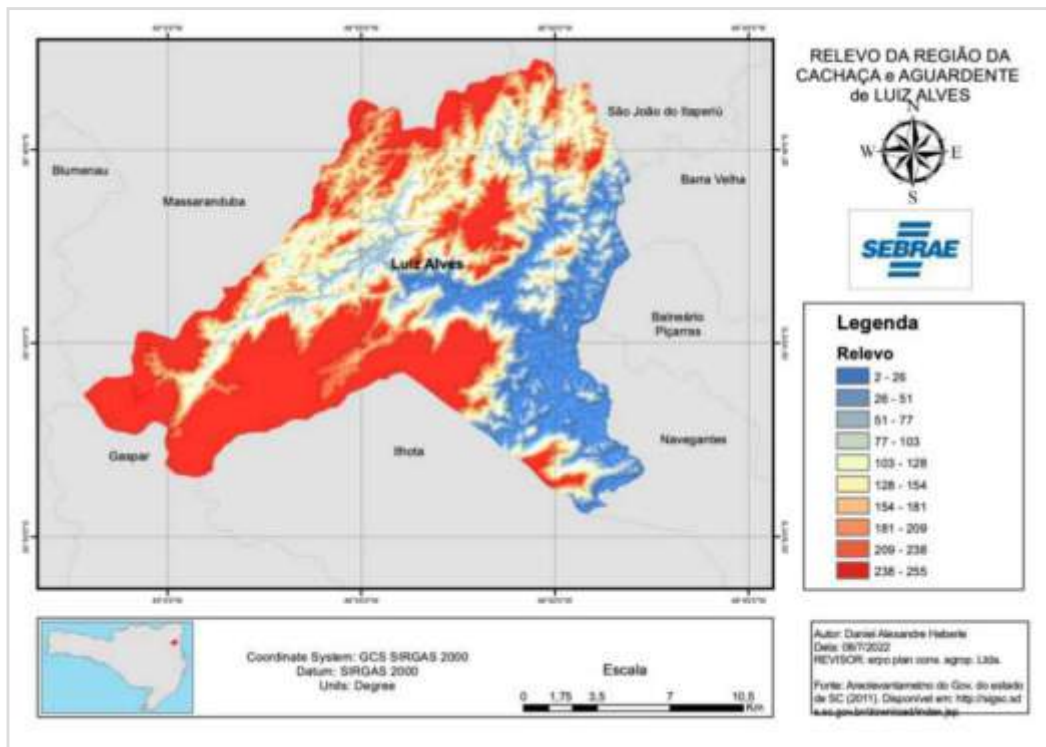
Fonte: Fornari (1998).



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 8 – Mapa do Relevo do Município de Luiz Alves



Fonte: Aerolevantamento (2001).

VIII - MAPA dos Solos (Figura 9)

As litologias, clima e formas de relevo condicionaram o desenvolvimento de quatro principais tipos de solo: Cambissolos, Argissolos, Gleissolos (EMBRAPA, 2004).

Os cambissolos são solos minerais, não hidromórficos, com horizonte B incipiente com as seguintes características: CTC maior que 13 me/100g de argila, descontada a CTC do carbono; relação silte/argila maior que 0,7; presença de minerais intemperizáveis no horizonte B como micas, feldspatos, augita, hornblenda, olivina; gradiente textural ausente ou comumente inferior a 1,2. Normalmente tem sequência de horizontes A, Bi, C, constatando-se variações quanto à profundidade dos solos, estrutura, cor e textura.

Os Argissolos são solos minerais, não hidromórficos, com horizonte B textural e nítida diferenciação entre horizontes, com sequência A, Bt, C. Apresentam profundidade e cores bastante variáveis, sendo a identificação dos horizontes relativamente fácil, pois

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



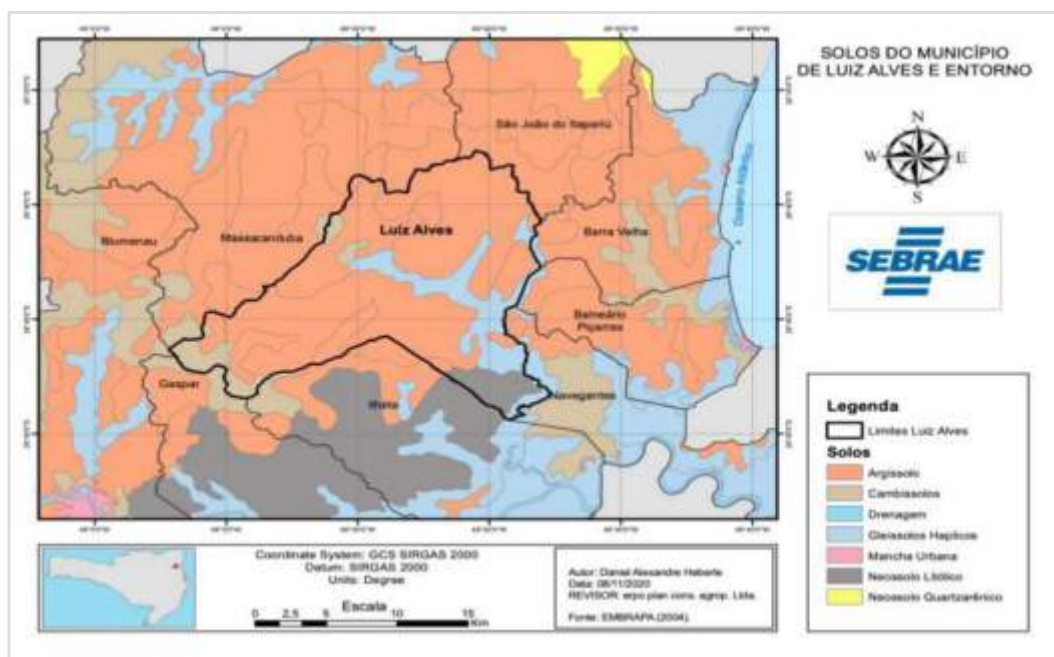
ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

possuem características morfológicas heterogêneas, tais como: diferença de cor, textura e estrutura, entre os horizontes, dentro do mesmo perfil. O horizonte A normalmente é moderado, porém, pode ocorrer também do tipo proeminente; a estrutura comumente é moderada pequena a média granular. O horizonte B é do tipo textural, apresentando estrutura em blocos subangulares e angulares moderadamente desenvolvida. Quando a textura é argilosa normalmente apresentam cerosidade moderada e comum. Estes solos apresentam textura argilosa e média/argilosa e, em muitos casos com cascalhos ou cascalhenta, normalmente com argila de atividade baixa. Situam-se em relevo ondulado e forte ondulado, onde em geral estão as culturas de cana-de-açúcar do município.

Os gleissolos são solos hidromórficos, desenvolvidos em áreas mal drenadas, com cores de redução a partir dos primeiros 60 cm da superfície, rasos e com sequência de horizontes A, Cg. Podem apresentar argila de atividade tanto alta como baixa. A principal limitação ao seu uso é a má drenagem, já que normalmente possuem média a boa fertilidade. Ocorrem em relevo praticamente plano margeando rios, ou em locais de depressão, sujeitos a inundações.

Figura 9 - Mapa com os tipos de Solos da região do município de Luiz Alves



Fonte: EMBRAPA (2004).

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

3. O NEXO CAUSAL E A DELIMITAÇÃO

Considerando a tradição em produção e cachaça da região, o reconhecimento regional, o desenvolvimento da cadeia de produção e turística da região na produção e consumo de cachaça, sendo reconhecido nacionalmente como a “terra da cachaça” do Estado de Santa Catarina. Somadas aos fatores naturais, presentes no meio ambiente e que tem relação direta com as práticas, o saber-fazer local, seja na produção da Cana e as variedades utilizadas, seja no uso do Melado de Cana, no mosto de fermentação originando uma aguardente singular, seja no envelhecimento “natural” da cachaça por longos períodos, associado ao uso por gerações (saber-fazer), de leveduras autóctones selvagens (elemento biológico desenvolvido no ambiente local naturalmente) empregadas na fermentação do mosto para formação do álcool a ser destilado, estabelece definitivamente o nexo causal dos fatores humanos e ambientais com o meio ambiente que estabelece características singulares ao produto “cachaça e aguardente” de Luiz Alves, próprio para o reconhecimento de uma Denominação de Origem. Dessa forma, a região de produção Cachaça e da Aguardente renomadas, de Luiz Alves, por não haver no municípios vizinhos a equivalência com Luiz Alves sobre todos estes fatores, a área geográfica foi delimitada com base nos limites políticos do município de Luiz Alves.

IV - ÁREA GEOGRÁFICA QUE DELIMITA DE PRODUÇÃO DA CACHAÇA E A AGUARDENTE DE LUIZ ALVES COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM.

Utilizando de Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (**SPG, 2013**), delimitou-se a área da Indicação Geográfica – IG na modalidade de Denominação de Origem da Cachaça da região de Luiz Alves.

A área ficou delimitada entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44"S, 48°50'29,58"W e 26°49'25,73"S, 48°49'10,95"W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves, com área total de 260,08 km². A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, como segue descrito:

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

1- A divisa com o município de São João do Itaperiú, inicia na nascente do ribeirão da Lagoa (coordenada geográfica aproximada - c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões da Lagoa, do Salto, e córrego Morro Canoas, de um lado, e rio Canoas, do outro, até encontrar o ponto de cota altimétrica 226 m, na nascente de um afluente da margem direita do córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'26"S, long. 48°48'53"W); desce por este até sua foz no córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'27"S, long. 48°48'28"W); desce por este até sua foz no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W).

2 - A divisa com o município de Barra Velha, inicia na foz do córrego do Salto, no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W), desce por este até sua foz no rio Novo ou Peixe; desce por este até a foz do ribeirão Jacaré Velho (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W).

3 - A divisa com o município de Balneário Piçarras, inicia na foz do ribeirão Jacaré Velho, no rio Novo ou Peixe (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W), desce por este até a foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W).

4 - A divisa com o município de Navegantes, inicia na foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W), no rio Novo ou Peixe, desce por este até sua foz no rio Luiz Alves; desce por este até a foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W).

5 - A divisa com o município de Ilhota, inicia no rio Luiz Alves, na foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W), sobe por este até sua nascente (c.g.a. lat. 26°48'36"S, long. 48°50'13"W); segue por linha seca e reta até o morro da Prata ou das Laranjeiras no ponto de cota altimétrica 390 m (c.g.a. lat. 26°48'08"S, long. 48°50'39"W); segue por linha seca e reta passando pelo Marco de Divisa - M.D. nº 824 (c.g.a. lat. 26°47'13"S, long. 48°51'52"W), até o morro Azul, no ponto de cota altimétrica 636 m (c.g.a. lat. 26°45'43"S, long. 48°53'51"W); segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Máximo, de um lado, e ribeirões do Baú e Braço do Baú, do outro, na serra Luiz Alves até encontrar a nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W).

6 - A divisa com o município de Gaspar, inicia na nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W), na serra Luiz Alves, segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Belchior até encontrar o morro do Cachorro (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), no ponto de cota altimétrica 830 m.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

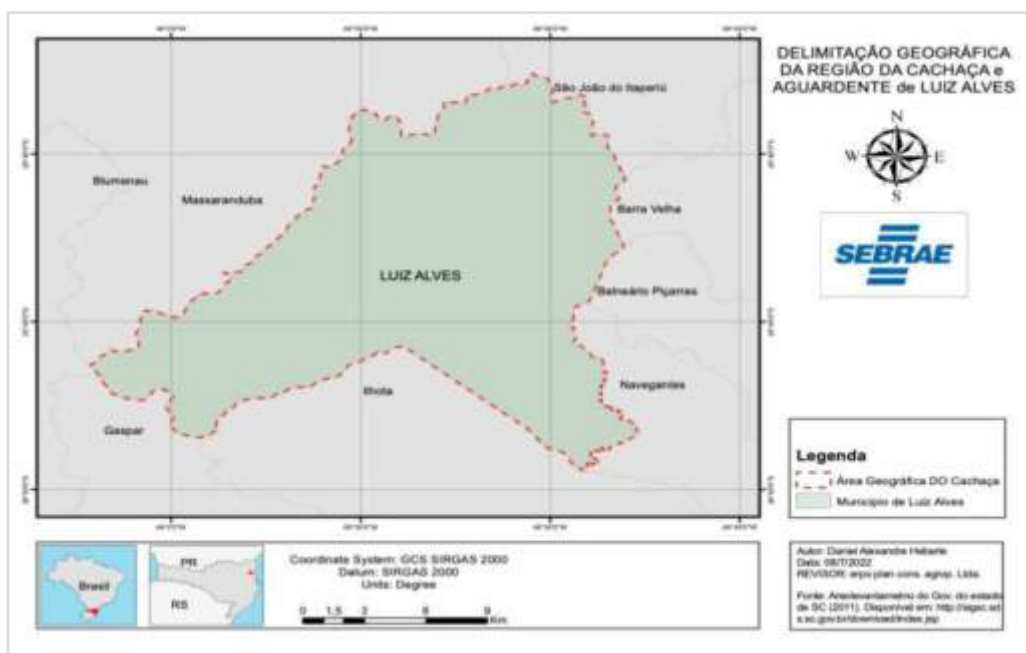
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

7 - A divisa como município de Blumenau, inicia no morro do Cachorro, no ponto de cota altimétrica 830 m (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Rothirs até a coordenada (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W).

8 - A divisa com o município de Massaranduba, inicia no divisor de águas entre os ribeirões Rothirs e Braço Serafim (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Direito de Santa Luzia e Braço Seco, de um lado, e Braço Serafim, do outro, até o ponto de cota altimétrica 190 m (c.g.a. lat. 26°42'42"S, long. 48°57'22"W); segue por linha seca e reta até o ponto de cota altimétrica 185 m, no divisor de águas entre afluentes da margem esquerda do rio Luiz Alves (c.g.a. lat. 26°42'18"S, long. 48°56'58"W); segue por este e pelo divisor de águas entre o rio Primeiro Braço do Norte e ribeirão Massarandubinha, de um lado, e ribeirão Miguel e rio Canoas, do outro, até a nascente do ribeirão da Lagoa (c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W).

Por fim, completando, os limites da Indicação Geográfica coincidem exatamente com os limites políticos do município de Luiz Alves, como representado na figura 10.

Figura 10 – Área delimitada do território a ser aplicado na denominação de origem da cachaça, da região denominada de Luiz Alves.



Fonte: Adaptado de SPG (2013).



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

CONCLUSÃO

O Documento de pedido de reconhecimento da área geográfica de “LUIZ ALVES”, como de produção da “Cachaça e Aguardente”, para o pedido de registro de uma IG na espécie de Denominação de Origem está de acordo com a Portaria/INPI/PR nº 04/22, que ...”considera uma Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”...; assim como está de acordo com a Portaria/INPI/PR nº 06/22, que estabelece condições para o registro da IG Cachaça.

A delimitação da área geográfica neste documento fundamentado tecnicamente, apresenta conformidade com os marcos regulatórios do Brasil para registro de propriedades intelectuais de uma IG na espécie de denominação de Origem. Portanto, inteiramente procedente e adequado ao encaminhamento do órgão oficial do estado de Santa Catarina ligado à área de produção, neste caso a Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), para que emita o **‘documento oficial de reconhecimento da área geográfica delimitada de produção para DO - Denominação de Origem da ‘CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES’**, conforme mapa do anexo 1, parte integrante deste documento.

REFERÊNCIAS

a. Bibliografias

ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; GOLÇALVES, J.L.M.; SPAROVEK, G. **Köppen’s climate classification map for Brazil. Meteorologische Zeitschrift**, Vol. 22, No. 6, 711–728. 2013. doi:10.1127/0941- 2948/2013/0507.

ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; GOLÇALVES, J.L.M.; SPAROVEK, G. **Köppen’s climate classification map for Brazil. Meteorologische Zeitschrift**, Vol. 22, No. 6, 711–728. 2013.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 maio 1996. (Secao 1, p. 8353–8366, 1996).



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

BRASIL. Lei no 10.267, de 28 de agosto de 2001. **Dispõe sobre o georreferenciamento dos imóveis rurais.** Disponível em:

http://www.sigam.ambiente.sp.gov.br/sigam2/legisla%C3%A7%C3%A3o%20ambiental/lei%20fed%202001_10267.pdf. Acesso em: 28 jun. 2011.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Solos do Estado de Santa Catarina. Rio de Janeiro, 2004. Embrapa, 2004.

FATMA. Mapa de Uso do Solo de Santa Catarina, 2004.

FORNARI, A. **Petrologia, geoquímica e metamorfismo das rochas enderbíticas-charnockíticas da região de Laje e Mutuípe - BA. Salvador, 1993.** 116 p. il. Dissertação (Mestrado em Geologia Econômica) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Geociências, Salvador, 1993.

GOOGLE MAPS/ Aerolevanteamento do Gov do Estado de SC (2011).

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades.** Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acessado em 10 out 2020.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção da Pecuária Municipal 2017.** Rio de Janeiro: Diretoria de Pesquisas. v. 45, p.1-8, 2017.

IBGE - Censo Agropecuário 2017. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>. Acesso em: ago. 2019.

IBGE - Plataforma de dados <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acessado em novembro de 2020.

MONTEIRO, M. A, **Caracterização climática do estado de Santa Catarina: uma abordagem dos principais sistemas atmosféricos que atuam durante o ano.** Geosul, v.16, n31, p.69-78, 2001.

MONTEIRO, M. A. & MENDONÇA, M. **Dinâmica atmosférica no Estado de Santa Catarina.** In: Herrmann, Maria. L. de P. (org.). Atlas de Desastres Naturais do Estado de Santa Catarina. Florianópolis: SEA/DGED, 2006. Cap. 2, p. 5-10.

PELEGRINI, Sandra C.A. **A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade.** História, São Paulo, v.27, n. 2, p. 145-173.

REBOLLAR, Paola Beatriz May. **Cachaça e Aguardente de Luiz Alves: Levantamento Histórico e Cultural** Florianópolis: Sebrae, 2020. 38p.

SANTOS, E. V. Suscetibilidade a Movimentos de Massas na Bacia do Ribeirão Máximo, Município de Luiz Alves/SC.2012. **Dissertação** (Mestrado em Planejamento Ambiental e Desenvolvimento Socioambiental) - Universidade do Estado de Santa Catarina.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

SILVA, L. C. da, BORTOLUZZI, C. A. (ed.) **Texto Explicativo** para o Mapa Geológico do Estado de Santa Catarina –E= 1:500.000. Florianópolis, 11 Distrito do DNPM. 1987.

SPG. Mapa Político de Santa Catarina (1:500.000): Secretaria de Estado de Santa Catarina Planejamento: Diretoria de Geografia e Cartografia –2013.

STEFENON, V., ZAPPELINI, J., HERMANN, B.R.; **Caracterização biológico-molecular das leveduras responsáveis pela fermentação da cachaça artesanal de Luiz Alves/SC**. 2019. 16p. (Relatório técnico de Pesquisa -Convênio FAPEU/SEBRAE) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2019.

b. Depoimentos orais:

BYLAARDT, Marcio. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar, no Alambique Bylaardt, no dia 21 de agosto de 2020.

SOLDATELLI, Rafael. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar, em 26 de agosto de 2020.

RECH, Odilson. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar na sede da Destilaria Rech no dia 21 de agosto de 2020.

SPÉZIA, Almir. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar na sede das Cachaças Spézia, no dia 21 de agosto de 2020.

RECH, Orécio. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar na Cachaçaria Flor da Cana, no dia 21 de agosto de 2020.

VEBER, Marcos Pedro. Entrevista concedida a Vandrigo Agliberto Wust, em 11 de setembro de 2020.

ROSSI, Carlos. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar, no Alambique Rossi no dia 21 de agosto de 2020.

WRUCK, Adolar. Entrevista em vídeo concedida a Vandrigo Agliberto Wust, em 31 de julho de 2020.

SCHOEPPING, Paulo. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar no Alambique Schoepping, no dia 14 de agosto de 2020.

WRUCK, Denilson. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar, na sede das Cachaças Wruck, no dia 21 de agosto de 2020.

SIMÃO, José Alberto Gonzaga. Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar, em 09 de setembro de 2020.

WUST, Vandrigo Agliberto. Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar, na Rota da Cachaça de Luiz Alves, no dia 21 de agosto de 2020.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

c. Jornais Impressos

A NOTÍCIA. Aguardente dá fama a Luiz Alves. 2002.

CORREIO DO POVO. FENACA (2000). Disponível em <http://hemeroteca.ciasc.sc.gov.br/correiodopovo/2000/CDP20004317.pdf>. Acessado em 11 set 2020.

REVISTA VEJA. Os melhores restaurantes de comida brasileira de Curitiba (2018). Disponível em <https://veja.abril.com.br/cultura/melhores-restaurantes-brasileiros-curitiba/>. Acessado em 11 set 2020.

DIÁRIO CATARINENSE. Caninha: item de luxo no exterior. 2002. JORNAL DE SANTA CATARINA. Cachaça do Estado será melhor. 2005b.

G1. Tradição é destaque na rota da cachaça artesanal em Luiz Alves (2014). Disponível em <http://g1.globo.com/sc/santa-catarina/verao/2014/noticia/2014/02/tradicao-e-destaque-na-rota-da-cachaca-artesanal-em-luiz-alves.html>. Acessado em 11 set 2020.

d. Telejornais

JORNAL DE SANTA CATARINA. Cachaça é atração da festa instituída na década de 80. 2005.

JORNAL DO COMÉRCIO. Cachaça Made in Brazil. 2003.

JORNAL DO COMÉRCIO. Família Wruck destaca-se com cachaça envelhecida em barris de carvalho. 2001.

NDTV. Conexão turismo SC Rota da Cachaça de Luiz Alves (2019). Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=4ODZr6nzm8E>. Acessado em 11 set 2020.

NDTV. Destino SC Luiz Alves a terra da cachaça. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=t5C98uPPQPU>. Acessado em 11 set 2020.

e. Revistas e Jornais Digitais

FOLHA DE SÃO PAULO. Bar de grife não quer abandonar mercado (2004). Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/folha/turismo/noticias/ult338u4005.shtml>. Acessado em 11 set 2020.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

FOLHA DE SÃO PAULO. Chuvas e novos deslizamentos dificultam restabelecimento de energia em SC (2008). Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2008/12/473687-chuva-e-novos-deslizamentos-dificultam-restabelecimento-da-energia-em-sc.shtml>. Acessado em 11 set 2020.

NDTV. Destino SC: Luiz Alves e a rota dos alambiques (2017). Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=cFNjk8ZBv1E>. Acessado em 11 set 2020.

NSCTV. Crônica de sábado: conheça a Rota da Cachaça no vale do Itajaí Disponível em <https://globoplay.globo.com/v/7330980/>. Acessado em 11 set 2020.

[Assinatura Digital]

Léo Teobaldo Kroth

Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural de Santa Catarina, designado

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



Assinaturas do documento



Código para verificação: **Z4Y50EN6**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

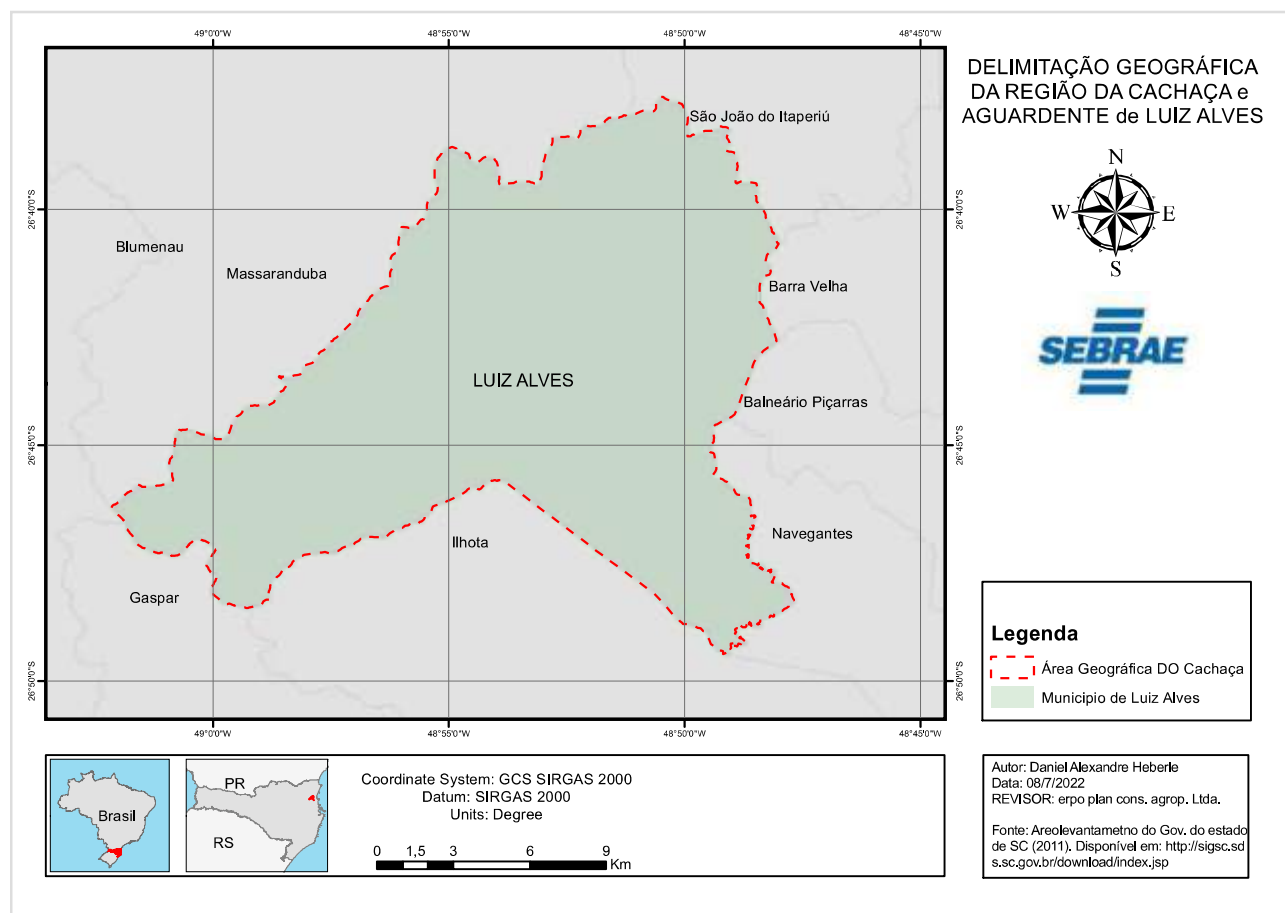


LEO TEOBALDO KROTH (CPF: 347.XXX.929-XX) em 25/07/2022 às 09:51:01

Emitido por: "Autoridade Certificadora SERPRORFBv5", emitido em 13/09/2021 - 16:27:19 e válido até 12/09/2024 - 16:27:19.
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDE0MDJfMTQwM18yMDIyX1o0WTUwRU42> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001402/2022** e o código **Z4Y50EN6** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

ANEXO 1 - MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DE PRODUÇÃO PARA A DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO) DA 'CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES'.



Fonte: Adaptado de SPG (2013).



Assinaturas do documento



Código para verificação: **NJR5471W**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LEO TEOBALDO KROTH (CPF: 347.XXX.929-XX) em 25/07/2022 às 09:51:01

Emitido por: "Autoridade Certificadora SERPRORFBv5", emitido em 13/09/2021 - 16:27:19 e válido até 12/09/2024 - 16:27:19.
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDE0MDJfMTQwM18yMDIyX05KUjU0NzFX> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001402/2022** e o código **NJR5471W** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.