

PROGRAMA PRODUTOS PREMIUM
Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia

REGULAMENTO PARA CONCESSÃO DO SELO PRODUTOS PREMIUM ORIGEM E QUALIDADE - CACHAÇA GAÚCHA

1. Introdução

Este Regulamento contém regras para a concessão do Selo que reconhece as cachaças produzidas no território gaúcho como produto de qualidade diferenciada. Tem como premissa valorizar a qualidade das cachaças, bem como evitar possíveis práticas fraudulentas, estabelecendo normas e obrigações a todos os proprietários das marcas que aderirem aos seus preceitos. As exigências deste Regulamento poderão sofrer alterações no sentido de atender melhor aos seus objetivos.

2. Objetivo

Promover a qualidade do produto cachaça gaúcha, desde que registrada no Ministério da Agricultura e Pecuária e produzida no Rio Grande do Sul e incentivar a qualificação de seus produtores, proporcionando alcançar um estágio de excelência em qualidade, comprovado através de documentos, características físico-químicas e sensoriais que as coloque em posição de destaque no mercado nacional e internacional.

3. Definições

3.1 Reconhecimento Produtos Premium Origem e Qualidade RS: Reconhecimento concedido pelo Programa Produtos Premium, sob coordenação da Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia, a produtos que atendam aos critérios técnicos definidos em regulamento específico publicado no Diário Oficial do Estado.

3.2 Produtos Premium Origem e Qualidade - Cachaça Gaúcha: é a denominação típica e exclusiva da cachaça produzida no Rio Grande do Sul, com graduação alcoólica de 38% a 48% (v/v) a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar não queimada, com características físico-químicas e sensoriais definidas neste Regulamento, podendo ser adicionada de açúcares até 6 gramas por litro, expressos em sacarose e que tenha sido aprovada em todas as etapas de reconhecimento previstas neste regulamento; levando em consideração os parâmetros estabelecidos na Portaria do MAPA N° 539 de 26/12/2022 para os requisitos não citados neste regulamento;

3.3 Origem da Cachaça: produzida a partir da cana-de-açúcar cultivada exclusivamente no estado do Rio Grande do Sul e produzida em alambiques devidamente licenciados no Estado.

3.4 Programa Produtos Premium: Programa do Governo do Estado do Rio Grande do Sul instituído pelo Decreto n° 55.515, de 30 de setembro de 2020.

3.6 Comitê Avaliador: Grupo de pessoas indicadas pelo Grupo de Trabalho para atuar na avaliação documental, e nas demais atribuições específicas da concessão do selo e responsável pela emissão do resultado final de cada produto analisado. Será composto por, no mínimo, 7 (sete) pessoas entre servidores das Secretarias envolvidas, produtores, Aprodecana e entidades culturais dedicadas à cachaça. O Comitê Avaliador será coordenado pela SICT.

3.7 Grupo de Trabalho: Grupo responsável pela elaboração e revisão dos critérios deste Regulamento, aprovado pelo Comitê Gestor do Programa Produtos Premium, e estabelecido em portaria publicada no Diário Oficial do Estado, pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia do RS.

3.8 Comitê Gestor: Grupo de pessoas composto por um representante titular e um suplente dos órgãos e entidades integrantes do Programa Produtos Premium.

3.9 Coeficiente de Congêneres: é a soma de acidez volátil (expressa em ácido acético); aldeídos (expressos em acetaldeído); ésteres totais (expressos em acetato de etila); álcoois superiores (expressos pela soma de álcool n-propílico, álcool isobutílico e álcoois isoamílicos); furfural + hidroximetilfurfural.

4. Pré-requisitos para solicitação do Selo Produtos Premium Origem e Qualidade - Cachaça Gaúcha

4.1 Cachaças produzidas no Rio Grande do Sul a partir de cana-de-açúcar não queimada e cultivada no Estado;

4.2 Cachaças do tipo: Prata; Envelhecida Premium e Envelhecida Extra Premium;

4.3 Cachaças produzidas no Rio Grande do Sul, com graduação alcoólica de 38% a 48% (v/v) a 20°C, obtidas pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar não queimada com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6 gramas por litro, expressos em sacarose, que contém 100% (cem por cento) de Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano para Cachaça Premium e por um período não inferior a 3(três) anos para Cachaça Extra Premium.

4.4 Cachaças com parâmetros físico-químicos e sensoriais de acordo com as definições do item 9;

4.5 Proprietários de marca que atenderem às exigências legais de órgãos municipais, estaduais e federais para produção e comercialização do produto.

4.6 Produtos que atenderem a todos os requisitos e critérios expostos no presente Regulamento e seus anexos.

5. Da Solicitação do Selo Produtos Premium Origem e Qualidade - Cachaça Gaúcha

5.1 O período de inscrição será anunciado por meio das redes sociais da Aprodecana, das Secretarias envolvidas no Programa Produtos Premium, bem como em outros canais de comunicação.

5.2 Para requerer adesão ao Selo Produtos Premium - Cachaça Gaúcha, o proprietário da marca deverá efetuar o pagamento da taxa de inscrição à Aprodecana. Além disso, é necessário preencher o Formulário Eletrônico de Solicitação de Obtenção do Selo, que está disponível no site da Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia do RS, <https://www.inova.rs.gov.br/produtos-premium>. O formulário deve ser devidamente preenchido, e os documentos comprobatórios devem ser anexados conforme o perfil do solicitante:

Perfil 1. Proprietário da marca que planta ou não a cana-de-açúcar, produz a cachaça, envasa e comercializa.

- a) Cópia do Certificado das análises físico-químicas atualizada;
- b) “Declaração de Não Queima” da cana-de-açúcar assinada pelo responsável técnico, conforme modelo disponível no site <https://www.inova.rs.gov.br/produtos-premium>, anexo ao Regulamento;
- c) Cópia da CFT – Certificação de Função Técnica do responsável pela produção da cachaça;
- d) Relatório fotográfico do alambique assinado pelo responsável técnico – opcional;
- e) Cópia da Declaração Anual de Produção e/ou Estoque de Cachaça enviada para o MAPA;



- f) Cópia do documento de Licenciamento Ambiental do Alambique ou do estabelecimento produtor da cachaça, no caso em que a área superior a 250m²;
- g) Cópia do Certificado de Registro no MAPA do estabelecimento Processador e envasilhador-SIPEAGRO;
- h) Cópia do Certificado de Registro no MAPA dos produtos submetidos – SIPEAGRO;
- i) Cópia do Alvará da Vigilância Sanitária dentro do prazo de validade ou cópia do protocolo de solicitação;
- j) Cópia do Comprovante do pagamento da taxa de inscrição do processo de submissão;
- k) Cópia do documento de identidade do responsável legal da marca.

Perfil 2. Proprietário da marca que compra a cachaça, armazena, envasa coloca a marca e comercializa.

- a) Cópia do Certificado das análises físico-químicas atualizada;
- b) “Declaração de Não Queima” da cana-de-açúcar assinada pelo responsável técnico, conforme modelo disponível no site <https://www.inova.rs.gov.br/produtos-premium>, anexo ao Regulamento;
- c) Cópia da CFT – Certificação de Função Técnica do responsável pela produção da cachaça;
- d) Relatório fotográfico do alambique assinado pelo responsável técnico – opcional;
- e) Cópia da Declaração Anual de Produção e/ou Estoque de Cachaça enviada para o MAPA;
- f) Cópia do documento de Licenciamento Ambiental do Alambique ou do estabelecimento produtor da cachaça, no caso em que a área superior a 250m²;
- g) Cópia do Certificado de Registro no MAPA do estabelecimento processador e envasilhador-SIPEAGRO;
- h) Cópia do Certificado de Registro no MAPA dos produtos submetidos – SIPEAGRO;
- i) Cópia do Alvará da Vigilância Sanitária dentro do prazo de validade ou cópia do protocolo de solicitação;
- j) Cópia da Nota Fiscal de compra da cachaça;
- k) Cópia do Comprovante do pagamento da taxa de inscrição do processo de submissão;
- l) Cópia do documento de identidade do responsável legal da marca.

Perfil 3. Proprietário da marca que compra a cachaça envasada, coloca a marca e comercializa.

- a) Cópia do Certificado das análises físico-químicas atualizada
- b) “Declaração de Não Queima” da cana-de-açúcar assinada pelo responsável técnico, conforme modelo disponível no site <https://www.inova.rs.gov.br/produtos-premium>, anexo ao Regulamento;
- c) Cópia da CFT – Certificação de Anotação de Função Técnica do responsável pela produção da cachaça;
- d) Anexar cópia do Alvará da Vigilância Sanitária do alambique fornecedor da cachaça;
- e) Cópia da Nota Fiscal de compra da cachaça;
- f) Cópia do Comprovante do pagamento da taxa de inscrição do processo de submissão;
- g) Cópia do documento de identidade do responsável legal da marca.

6. Taxa de inscrição e impressão do selo.

6.1 O valor da taxa de inscrição no processo de submissão será definido anualmente e será utilizado para a aquisição dos lacres, transporte das amostras, aquisição de material de expediente e outros necessários para a análise sensorial;

6.2 No intuito de padronizar a reprodução e primar pela qualidade, a Aprodecana será responsável por realizar orçamentos, definir a gráfica e mandar executar o serviço de impressão do selo.

6.3 O valor da impressão do selo será informado aos proprietários da marca, pela Aprodecana logo após a obtenção do orçamento da gráfica;

6.5 A taxa da inscrição não contempla o valor do selo;

6.4 O local de entrega dos selos será informado na abertura das inscrições.

7. Normas para utilização do Selo Produtos Premium Origem e Qualidade - Cachaça Gaúcha

7.1 O selo somente poderá ser utilizado na garrafa da cachaça após a autorização de uso, por escrito, pelo Comitê Avaliador;

7.2 A autorização de uso do selo deverá respeitar o Manual de identidade Visual, elaborado pela SICT;

7.3 O Comitê Avaliador se reserva o direito de reavaliar a concessão de autorizações de uso do selo pelo não atendimento das condições expostas neste Regulamento e seus Anexos, ou por situações não previstas que possam causar prejuízo à sua imagem;

7.4 O selo deverá ser utilizado no canto superior direito do painel frontal da garrafa do produto reconhecido. Qualquer outro uso da Marca Distintiva deverá ser solicitado e autorizado previamente pelo Comitê Avaliador.

8. Critérios de Origem, Rótulo e Contrarrótulo

8.1 Origem

Toda a cachaça, obrigatoriamente, deverá ser de cana-de-açúcar não queimada, cultivada e colhida no Rio Grande do Sul, e produzida no Estado.

8.2 Rótulo e Contrarrótulo

As informações do rótulo e contrarrótulo deverão seguir a legislação vigente, podendo ser usado como referência o Guia para elaboração de rótulos de embalagens de alimentos e bebidas, da Emater RS de 2022. Link <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202212/14103700-guia-para-elaboracao-de-rotulos-de-alimentos-e-bebidas-emater-rs.pdf>.

9 Critérios e Parâmetros de Qualidade

9.1 Análises Físico-químicas

As amostras das cachaças submetidas às análises físico-químicas e sensoriais deverão ser oriundas do lote finalizado.

As características físico-químicas deverão ser comprovadas por meio de certificado emitido preferencialmente por um Laboratório acreditado pelo CGCRE/INMETRO, de acordo com a norma ABNT NBR/ISO 17025. Os métodos analíticos aplicáveis deverão seguir as orientações dos órgãos competentes, tais como o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres do MAPA.

- a) O produto cujo certificado analítico apresentar parâmetros acima dos limites estabelecidos para contaminantes, item 9.1.2 e para coeficiente de congêneres, item 9.1.3 será considerado “não conforme”;
- b) O certificado laboratorial deverá corresponder ao lote do produto a ser reconhecido;
- c) O certificado laboratorial deverá indicar o número e o volume do lote.

9.1.2 Contaminantes

Para as análises físico-químicas, com referência aos contaminantes, serão exigidos os seguintes parâmetros para todos os tipos:



Contaminantes	Máximo
Carbamato de etila em µg/l	150
Cobre (Cu) em mg/l	3
Chumbo (Pb) em µg/l	100
Arsênio (As) em µg/l	50
Álcool metílico em mg/100 ml de álcool anidro	20
Acroleína (2-propenal) em mg/100 ml de álcool anidro	5
Álcool n-butílico (1-butanol) em mg/100 ml de álcool anidro	3

9.1.3 Coeficiente de Congêneres

O Coeficiente de Congêneres para os produtos que forem submetidos ao presente Regulamento deverá ser igual ou superior a 200mg (duzentos miligramas) por 100ml e igual ou inferior a 500mg (quinhentos miligramas) por 100ml (cem mililitros) de álcool anidro.

9.2 Análise Sensorial

A análise sensorial será realizada sem identificação das amostras, de forma presencial, por uma equipe de avaliadores capacitados e aprovados pelo Grupo de Trabalho.

9.2.1 Estrutura do painel de análise sensorial

Compete ao Grupo de Trabalho:

- Definir e nomear a equipe de avaliadores que participará da análise sensorial;
- Definir as normas técnicas de avaliação das cachaças (Fichas de Avaliação);
- Estabelecer os parâmetros para avaliação sensorial das cachaças;
- Definir quais os materiais necessários para execução do painel, que serão providenciados pela Aprodecana;
- Alinhar com a equipe de avaliadores a metodologia que será utilizada na avaliação;
- Definir com a equipe de avaliadores quem será o coordenador do painel;
- A equipe de avaliadores terá a atribuição de validar as cachaças de acordo com os critérios pré-estabelecido na metodologia e neste regulamento.

9.2.2 Atributos sensoriais

Os atributos sensoriais a serem considerados na avaliação são **aroma, cor e sabor**.

9.2.3 Pontuação

- Para que esteja apta a receber o selo “Produtos Premium”, as cachaças devem atingir uma pontuação média mínima equivalente ou superior a nota 8,5.
- Havendo desclassificação o produtor será informado individualmente, por e-mail.

9.2.4 Amostra

- O período e local de recebimento das amostras serão divulgados nas redes sociais da Aprodecana, das Secretarias envolvidas no Programa Produtos Premium e outros canais de comunicação;
- Para participar o proprietário da marca deverá apresentar um volume total mínimo de 1400 mL, representado por no máximo 3 (três) garrafas;
- A Aprodecana e/ou outra(s) entidade(s) autorizada(s) pelo Grupo de Trabalho receberão as amostras, que serão lacradas e receberão numeração individual;



- d) Somente a equipe do Programa Produtos Premium terá acesso à lista que conterà o nome das cachaças e códigos de amostras.

10. Divulgação do resultado

- a) O Comitê Avaliador será responsável pela análise de toda a documentação exigida no formulário eletrônico, bem como seus anexos, com base neste regulamento;
- b) O produtor será comunicado individualmente por meio de e-mail sobre a sua aprovação, bem como os motivos da não aprovação se for o caso;
- c) Em caso de não aprovação em aspectos documentais o produtor terá prazo de até 5 (dias) corridos para interpor recurso, através do e-mail cachaça-premium@sict.rs.gov.br, que será apreciado pelo Comitê Avaliador. Se a reprovação for na análise sensorial a decisão é irreversível pelo fato de não haver no Brasil laboratório de análise sensorial certificado que preste serviço ao produtor;
- d) A equipe do Programa Produtos Premium tem a responsabilidade de consolidar as informações provenientes do formulário eletrônico, anexos, certificados laboratoriais e relatório da análise sensorial, e encaminhá-las ao Comitê Avaliador.
- e) A relação definitiva das cachaças classificadas para receber o selo será comunicada aos produtores por meio de e-mail, e ao público durante um evento a ser determinado em conjunto pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia e a Aprodecana.
- f) O número de selos que serão atribuídos ao produtor corresponderá à quantidade indicada no formulário eletrônico de solicitação do selo.

12. Dos Aspectos Gerais:

12.1 Ao aderir a esse reconhecimento, os produtos se comprometem a aceitar os princípios e diretrizes neste regulamento. Além disso, deve fornecer comprovação, sempre que solicitada pelo Comitê Avaliador, de seu cumprimento efetivo.

12.2 Situações não previstas neste Regulamento serão tratadas pelo Grupo de Trabalho e Comitê Avaliador.

12.3 O Reconhecimento, depois de concedido ao produto, tem validade até a extinção do lote.

12.4 No caso de alteração das condições do produto já reconhecido, que possa refletir nos parâmetros estipulados neste regulamento, antes da extinção do lote, o solicitante do Reconhecimento se obriga a contatar o Comitê Avaliador, por meio do endereço eletrônico cachaça-premium@sict.rs.gov.br, relatando a situação, sob risco de sanções, tais como suspensão temporária ou perda do Reconhecimento.

12.5 A propriedade deverá atender a legislação vigente no que se refere as questões ambientais, de produção, sanitárias, fiscais, de identidade e qualidade de produto, ou outras que venham a incidir sobre a mesma. O Comitê Avaliador poderá solicitar documentação para a comprovação do atendimento a tal legislação a qualquer momento, mesmo após a permissão de uso da Marca Distintiva.

12.6 Este Regulamento entra em vigor a partir de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

Anexo I

DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE CANA QUEIMADA

Eu, _____, Responsável Técnico pelo Estabelecimento _____, registrado no MAPA sob nº _____, declaro que não foi utilizada cana-de-açúcar queimada na safra do ano de _____, no processo produtivo de cachaça de alambique.

_____, ____/____/____
Local e data

Assinatura

Nome:

Nº do registro profissional: