



Certificação de Cachaca

Conheça os procedimentos
para agregar valor
a sua cachaca por meio
da certificação

Como diferenciar
seu produto



Especialistas em pequenos negócios / 0800 570 0800 / sebrae.com.br



Certificação de Cachaça

Conheça os procedimentos
para agregar valor
a sua cachaça por meio
da certificação



© 2013. **Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae**

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1993)

Informações e contatos

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae • SGAS Quadra 605 • Conjunto A Brasília/DF • CEP: 70200-904 • Telefone: (61) 3348-7100 www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Roberto Simões

Diretor-Presidente

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho

Diretor-Técnico

Carlos Alberto dos Santos

Diretor-Financeiro

José Claudio dos Santos

Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócios – UAGRO

Enio Queijada de Souza

Coordenação Nacional de Projetos em Derivados de Cana

Sylvia Cassimiro Pinheiro Gonçalves

Autoria

Lauren Dal Bo Roncato Maccari

Coautoria

Agenor Maccari Junior
Fabiula Melissa Stella
Andreia de Oliveira Gerck

Revisão Técnica

Hulda Oliveira Giesbrecht
Sylvia Cassimiro Pinheiro Gonçalves
Instituto Brasileiro da Cachaça – IBRAC

Colaboração

Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça – MAPA

Projeto Gráfico, Diagramação e Revisão Ortográfica
i-Comunicação

Instituto Nacional de Metrologia Qualidade e Tecnologia – Inmetro

Informações e contatos

Rua Estrela, 67, 4. Andar • Rio Comprido • Rio de Janeiro/RJ
• CEP: 20251-900 • Telefone: (21) 3216-1008 / 0800 285 1818 •
dconf@inmetro.gov.br
www.inmetro.gov.br/ouvidoria

Diretoria de Avaliação da Conformidade – Dconf

Presidente

João Alziro Herz da Jornada

Diretor de Avaliação da Conformidade

Alfredo Carlos Orphão Lobo

Chefe da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade

André Luis de Sousa dos Santos

Chefe do Setor de Orientação para o Consumo

Ana Valéria de Freitas Silva

Chefe do Núcleo de Desenvolvimento, Aperfeiçoamento e Implementação

Fernando Antônio Leite Goulart

FICHA CATALOGÁFICA

Maccari, Lauren Dal Bo Roncato.

Certificação de cachaça: como diferenciar seu produto: conheça os procedimentos para agregar valor a sua cachaça por meio da certificação. / Lauren Dal Bo Roncato Maccari. – Brasília : Sebrae, 2013.

68 p.

ISBN 978-85-7333-610-8

1. Cachaça 2. Aguardente de cana 3. Certificação I. Sebrae

CDU – 663.5

Sumário

Apresentação	9
1. Por que “certificar” meu engenho e meu produto?	11
2. O que é Certificação?	15
3. O que pode ser certificado?	19
4. Certificações no setor da cachaça	23
5. Vantagens da certificação da cachaça	29
6. Como funciona a certificação da cachaça	33
7. Selo de Identificação da Conformidade da Cachaça	37
8. Preparando-se para a certificação	41
8.1 Conheça o referencial normativo.....	41
8.2 Busque informações e planeje	41
8.3 Prepare-se para o início do processo de certificação	41
8.4 Inicie o processo de certificação	42
9. Requisitos da Avaliação de Conformidade da Cachaça	45
9.1 Requisitos para a cana-de-açúcar	46
9.2 Saúde e segurança do trabalhador	46
9.3 Requisitos para fabricação da cachaça.....	47
9.4 Requisitos do produto.....	50
9.5 Responsabilidade social	52
9.6 Meio ambiente.....	52

10. Auditoria para certificação	55
11. Obrigações de quem tem o certificado	57
12. Cooperativas de Produtores de Cachaça	61
13. Manutenção e Validade da Certificação	65

Apresentação

A cachaça tem uma história tão longa quanto a história do Brasil e está incorporada à cultura, à tradição, à culinária e à própria imagem do País no exterior. Não para menos, a cachaça está presente em bares, em hotéis, em restaurantes e em boa parte das mesas dos brasileiros.

O cenário é positivo, mas a cachaça ainda não tem o *status* merecido. Para muitos, nada melhor do que brindar o sucesso com um bom uísque ou um bom cognac. Ou quem sabe preparar um coquetel com vodka e alegar, indevidamente, ser uma caipirinha. A cachaça está presente, mas às vezes nem é lembrada!

Enquanto isto, em vários países o brinde com cachaça é elegante e sofisticado. O coquetel com cachaça é moderno e saboroso! Parece que vale mesmo a velha regra “santo de casa não faz milagre”.

Há sinais de mudança e de valorização da cachaça. Porém, o ritmo é lento. Ansiosos, os produtores de cachaça assistem a tudo tendo boas cachaças para vender e boas perguntas para fazer:

- Como mostrar ao mundo e, principalmente, aos brasileiros que a cachaça tem qualidade para “brigar” com qualquer outra bebida?
- Com milhares de marcas de cachaça e com muitos produtores informais no mercado, como superar a concorrência?

As respostas para tais perguntas passam pela formalização da sua empresa e pela diferenciação da sua marca. Para apoiar tais ações, o Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) lança uma série com três cartilhas sobre cachaça que tratam (1) do passo a passo do processo de legalização; (2) da diferenciação pela certificação; e (3) da tributação na produção e comercialização.

Esta cartilha traz informações para produtores e empresários sobre como diferenciar sua marca através da certificação da produção e do produto. A cartilha foi idealizada para apresentar o tema de modo claro, facilitando o entendimento sobre o processo de certificação de cachaça. Esperamos que este material contribua para a valorização da bebida, cachaça, elaborada com qualidade e segurança.

1. Por que “certificar” meu engenho e meu produto?

O bom produtor de cachaça busca produzir “a melhor cachaça do mundo”. Ele trabalha muito e faz investimentos para isso. No final, avalia o resultado e conclui: sua cachaça é mesmo a melhor; e o sucesso da sua empresa está garantido. Para sua surpresa, quando sai para vender a cachaça, o mercado não “vê” que a sua marca é a melhor.

As vendas não “decolam”. Parece mesmo que o consumidor é incapaz de perceber todo o cuidado que foi tomado na produção da cachaça, do plantio da cana-de-açúcar até o engarrafamento no engenho. O consumidor não compra e a cachaça fica “encalhada” na prateleira, junto com um “monte” de outras marcas.

Talvez uma frase possa explicar todo o problema. O imperador romano Julio César falou sobre sua própria esposa:

À mulher de César não basta ser honesta, deve parecer honesta!

O que esta frase tem a ver com cachaça? Simples – para a cachaça não basta ter qualidade, ela tem que mostrar para todos que é de qualidade. Para boa parte dos produtores, esta resposta não ajuda muito! Na verdade, surge uma nova pergunta:

ANOTAÇÕES

Como mostrar aos consumidores que uma cachaça é de qualidade?

Será que o rótulo bonito mostra a qualidade do produto? A embalagem cara, com caixa e garrafa linda, é garantia de qualidade? Ou o preço caro seria o fator decisivo – cachaça boa custa caro?

Ainda sem saber como provar que sua cachaça tem qualidade, o produtor tem outra pergunta para responder:

O que o consumidor quer? Para ele, o que é uma boa cachaça?

Vivemos a era da globalização! E nem a cachaça escapa desse processo! Os mercados estão cada vez mais exigentes quanto à qualidade do produto. Nos países desenvolvidos, o consumidor não quer apenas um alimento saboroso. Ele quer saber se o que ele compra é produzido de modo correto, sem agredir o meio ambiente, sem prejudicar a comunidade local, garantindo sustento e segurança ao produtor! Tudo isto se resume em uma palavra: sustentabilidade! O alimento produzido e comercializado de modo sustentável tem maior chance na conquista de novos mercados.

E o consumidor quer mais! O alimento deve ser produzido de modo sustentável, mas tendo preço “justo” e regularidade na oferta (“não pode faltar produto na prateleira”). Mas o aspecto mais importante com certeza é a segurança – o alimento deve ser seguro! Ninguém aceita pagar por algo que possa fazer mal à própria saúde! Por isso, o consumidor exige garantias quanto à segurança do produto.

Analisando tudo isso, se conclui que qualidade é algo bem amplo, que envolve produzir com sustentabilidade, preço, constância e segurança. O produtor deve entender

ANOTAÇÕES

que para ter este “tipo de qualidade” ele vai precisar de um bom controle da produção e de uma forma eficaz de mostrar a todos que seu produto é elaborado conforme esses requisitos.

Neste contexto, a melhor e mais confiável forma de atestar a conformidade da cachaça a requisitos de qualidade e sustentabilidade é a sua certificação, baseada em normas, padrões e especificações técnicas. Além de se constituir em um atestado de conformidade, a certificação facilita os processos de gestão e produção e a implementação das boas práticas na empresa.

A cachaça certificada passa para o consumidor uma imagem de qualidade e de cuidado no processo de produção. A garrafa na prateleira traz na embalagem a marca da certificação, um sinal que a diferencia das marcas concorrentes. A compra de uma marca de cachaça certificada transmite segurança ao consumidor, que reforça a confiança na marca. O produtor também deve se sentir seguro e confiante! O engenho avaliado produz uma cachaça com melhor controle de processo, é um engenho diferente dos outros, o que dá um novo status ao seu proprietário e à sua cachaça. O mercado agradece!

ANOTAÇÕES

2. O que é Certificação?

A certificação é um mecanismo de avaliação da conformidade! É um processo de avaliação que segue normas e critérios, nacionais e internacionais, para verificar o cumprimento de certos requisitos. Assim, a certificação verifica se exigências estabelecidas para o produto são atendidas.

Um exemplo “genérico”: o produtor afirma que seu produto ou seu serviço “segue as regras” de produção e quer informar ao consumidor. Como o consumidor não conhece o processo ou as regras será necessário que alguém verifique se o produtor está certo! Para certificar o produto, será feita uma avaliação, por uma entidade independente do produtor ou do consumidor, do processo de produção e do produto, para determinar se de fato cumprem as regras pré-estabelecidas.

No momento da avaliação, a certificação segue um procedimento, normas que orientam todo o trabalho. Durante a avaliação, são analisados requisitos que garantem o cumprimento das regras.

Após a avaliação, atendidos os requisitos, e confirmado o cumprimento das regras, o produto ou serviço recebe o certificado - “segue as regras”!

Este exemplo ilustra aspectos positivos de uma certificação:

1. A certificação é feita para ver se o produto “cumpre regras pré-estabelecidas” e para comunicar isso ao consumidor.
2. A avaliação tem roteiro-padrão, os avaliadores seguem protocolos formais amplamente reconhecidos e internacionalmente aceitos.

ANOTAÇÕES

3. O produtor sabe como e o que será avaliado.
4. O certificado emitido é o atestado de que o produto está conforme com os requisitos estabelecidos.

É importante que o produtor de cachaça conheça os critérios de certificação, quais os procedimentos e requisitos que são avaliados. Cabe destacar que os requisitos avaliados pela certificação são definidos pelas partes interessadas, em conjunto: os organismos certificadores; as empresas do setor; os especialistas; as autoridades acadêmicas ou públicas. Os interessados podem participar e opinar por meio dos editais de consulta pública, fóruns e outros. Os programas de certificação são participativos e buscam o consenso entre as partes envolvidas.

ANOTAÇÕES

3. O que pode ser certificado?

Sistemas de gestão, produtos/serviços e pessoas podem ser certificados. A tabela abaixo mostra exemplos de tais certificações.

CERTIFICAÇÕES DE SISTEMAS DE GESTÃO	CERTIFICAÇÕES DE PRODUTOS/ SERVIÇOS
Qualidade	Cachaça
Gestão ambiental	Colchões e colchonetes
Tecnologia da Informação	Brinquedos
Saúde e segurança ocupacional	Escada doméstica metálica
Responsabilidade social	Serviços de alimentação
Segurança dos alimentos	Certificação orgânica

ANOTAÇÕES

É recomendável que o empresário se informe ou conheça as certificações existentes no seu setor (sistema de gestão, produto ou serviço). Assim, ele poderá escolher entre as opções disponíveis as melhores para seu mercado e seu cliente.

A certificação é um mecanismo que agrega valor, diferencia o produto frente aos concorrentes e aumenta sua credibilidade perante os clientes.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

4. Certificações no setor da cachaça

Existem certificações que um estabelecimento de cachaça pode pleitear como empresa: sistema de gestão da qualidade (ISO 9.001, por exemplo); sistema de gestão ambiental (ISO 14.001, por exemplo); e sistema de gestão da responsabilidade social (ABNT NBR 16.001, por exemplo). O produto também pode possuir as certificações: orgânico; “*fair trade*” ou mercado justo; qualidade e outras.

Estas certificações possuem um histórico e existem produtos certificados há um bom tempo. Porém, a única certificação cujos requisitos foram definidos especificamente para a cachaça é a certificação no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC), coordenado pelo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.

Para entender melhor, podemos comparar com a certificação orgânica, por exemplo. Os requisitos definidos para produtos orgânicos são aplicáveis a vários produtos, inclusive cachaça. Já os requisitos exigidos na certificação do sistema coordenado pelo INMETRO são exclusivos para cachaça! Não se pode certificar outro produto/bebida usando os critérios desta certificação. Este fato torna a certificação no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade a mais criteriosa para a cachaça.



ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

As principais certificações existentes que podem ser adotadas pelo setor de cachaça são:

1. Certificações Socioambientais:

- Orgânico – certificação que assegura que determinado produto, processo ou serviço segue as normas e práticas da produção orgânica.
- Comércio Justo – certificação para produtos e serviços que seguem critérios específicos de comercialização (sem intermediação especulativa, com garantia de preço justo aos produtores etc.) e socioambientais (garantia de preservação da saúde das pessoas e do meio ambiente).

2. Certificação de Produto Kosher:

- Conceito usado dentro da comunidade judaica mundial como uma “garantia da qualidade de alimentos supervisionados por um rabino ou rabinato”, o que os torna alimentos autorizados para consumo dentro das normas religiosas, conforme as leis judaicas.

3. Certificação no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade:

- Certificação da cachaça no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade, baseada em requisitos específicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (Instrução Normativa nº13, de 29 de junho de 2005) e pelo Inmetro (Portaria Inmetro n.º 276, de 24 de setembro de 2009). É a única certificação específica para cachaça reconhecida pelo governo brasileiro.
- É uma certificação voluntária, que tem como órgão responsável o INMETRO, baseada nos padrões de identidade e qualidade da cachaça, definidos pelo MAPA-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e de alguns requisitos adicionais, visando facilitar a exportação e o acesso a mercados.
- Os documentos para a certificação da cachaça se referem a requisitos técnicos, legais, sociais e ambientais, seguindo:

ANOTAÇÕES

- Instrução Normativa (IN) nº 13 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), de 29 de junho de 2005;
- Portaria Inmetro nº 276, de 24 de setembro de 2009;
- Portaria Inmetro/MDIC nº 71 de 15 de março de 2010.

Os critérios exigidos para a certificação de avaliação da conformidade da cachaça são apresentados nesta apostila na sequência.

**“A certificação costuma ser considerada um diferencial.”
Então quanto mais certificações para a minha cachaça, melhor? Nem sempre!**

No caso da cachaça, as certificações são “voluntárias”. É a empresa que decide se quer ou não buscar a certificação. Do mesmo modo, a empresa irá escolher qual certificação atende aos objetivos de sua empresa e aos nichos de mercado que pretende atingir.

Embora as certificações não sejam obrigatórias para cachaça, em alguns casos elas são essenciais. Para quem pretende ingressar no mercado exterior, é importante ter uma cachaça certificada.

Mas, se por um lado o selo da certificação é um mecanismo de acesso a mercado, é importante entender que o retorno não é imediato. Em muitos casos, os consumidores precisam perceber as vantagens de pagar mais por um produto com certificação.

O investimento necessário para obter a certificação também deve ser considerado. O investimento para obter uma certificação pode variar muito dependendo do tipo de certificado, do nível de conformidade já existente e da dimensão da empresa, entre outros fatores.

Mas os custos não devem diminuir o interesse em se certificar! Os valores investidos retornam na forma de ganhos de eficiência e produtividade, além da ampliação da carteira de clientes.

ANOTAÇÕES

Os custos da certificação são compensados não somente pela agregação de valor ao produto e acesso a novos mercados. Podem também resultar em ganhos de eficiência na gestão, otimização dos processos e redução de desperdícios, auxiliando o produtor a gerir melhor sua produção.

A certificação da cachaça organiza a produção e a gestão do engenho.

ANOTAÇÕES

5. Vantagens da certificação da cachaça

A conquista do mercado é o grande desafio dos produtores de cachaça, que se veem em um “mar” de marcas. A certificação deve ser enxergada como uma oportunidade de mercado, uma ferramenta para melhorar a comercialização da cachaça e diferenciá-la das demais. A certificação pode levar a um aumento de competitividade e do potencial de entrada da cachaça em novos mercados, no Brasil e, principalmente, no exterior.

A certificação pode e deve ser usada no plano de *marketing* da cachaça, da mesma forma que a empresa trabalha a própria marca. Aliás, a certificação pode fortalecer a marca, pois comunica ao consumidor que o produto tem uma característica desejada por ele. Além disso, o processo de certificação faz com que a empresa tenha melhorias em quesitos técnicos, de gestão e de controle do processo. As vantagens diretas e indiretas são:

- Facilitar o treinamento dos funcionários.
- Diminuir o desperdício de matéria-prima e insumos.
- Melhorar o controle do processo produtivo.
- Aumentar o conhecimento tecnológico.
- Sistematizar a produção.

No caso da certificação da cachaça no sistema coordenado pelo Inmetro, é possível citar outros exemplos de benefícios advindos do processo de certificação:

ANOTAÇÕES

- Acesso a novos mercados, favorecendo exportações e fortalecendo o mercado interno.
- Garantia de conformidade do produto à legislação vigente.
- Maior credibilidade da marca, pois o consumidor considera o Selo de Identificação de Conformidade como um símbolo de qualidade.
- Diferenciação frente aos concorrentes.
- Combate à concorrência desleal.
- Redução de custos operacionais.
- Melhoria contínua da qualidade.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

6. Como funciona a certificação da cachaça

As certificações possuem muitas similaridades e afinidades. Assim, o empresário que obtém sua “primeira certificação”, em seu próximo processo, perceberá que as coisas se tornam mais simples. Assim, é importante conhecer bem o processo de certificação logo ao início.

Como são várias certificações, nesta cartilha foi escolhida uma certificação para servir de modelo, de referência aos produtores. Optou-se pela certificação no sistema coordenado pelo Inmetro: certificação voluntária; específica à cachaça; com normas claras e critérios completos para auditoria. Então vamos lá!

Em primeiro lugar, o processo de certificação da cachaça é voluntário, nenhum produtor é obrigado a certificar seu produto. Mas os que desejarem a certificação devem tomar a iniciativa e iniciar o processo.

IMPORTANTE:



Para solicitar a certificação da cachaça, o produtor deve estar legalizado e regularizado com relação:

- ao registro de estabelecimento e de produto – Mapa
- ao licenciamento ambiental – MMA (Ministério do Meio Ambiente)
- às normas relativas à mão de obra – MTE (Ministério do Trabalho e Emprego)

ANOTAÇÕES

Outra característica da certificação da cachaça é que o processo de avaliação da conformidade é feito por uma 3ª parte. Isso quer dizer que não é feita nem pelo INMETRO, nem pelo produtor de cachaça ou pelo consumidor. A avaliação da conformidade é feita por esta 3ª parte, chamada de OCP (Organismo de Certificação de Produto), que é independente e acreditada pelo Inmetro.



O que é um OCP (Organismo de Certificação de Produto)?

É o avaliador!

Um OCP é uma pessoa jurídica, pública ou privada, que solicita ao INMETRO o reconhecimento formal de sua competência técnica para efetuar serviços de avaliação da conformidade no âmbito de cobertura de algum programa do Inmetro. Então, o OCP passa por um processo de avaliação da competência (acreditação), se aprovado, será reconhecido pelo INMETRO (acreditado) como apto a conduzir o processo de certificação referente àquele produto específico. A negociação de prazos e orçamento da certificação entre OCP e empresas que produzem esse produto é livre.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

Qual OCP escolher? Qual é o melhor OCP?

Não existe nenhuma definição sobre “o melhor OCP” para realizar um processo de certificação. De posse da lista de OCP acreditados para conduzir o processo de certificação de um determinado produto, que consta do site do Inmetro, a empresa solicitante deve consultar um ou mais destes e optar por aquele que atender melhor suas necessidades. O INMETRO não se envolve nesses procedimentos. A função do Inmetro é avaliar e acreditar os OCP.

LISTA ATUAL DE OCPS ACREDITADOS PARA AVALIAR A CONFORMIDADE DA CACHAÇA

NOME DO ORGANISMO	UF	CIDADE
BRTÜV Avaliações da Qualidade S.A.	SP	Barueri
Instituto Nacional de Tecnologia – INT	RJ	Rio de Janeiro
IBAMETRO – Instituto Baiano de Metrologia e Qualidade	BA	Simões Filho
Instituto de Avaliação da Qualidade de Produtos da Cadeia Agroalimentar – Certifica	RS	Porto Alegre
Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA	MG	Belo Horizonte

Disponível em: www.inmetro.gov.br/organismos/consulta.asp?seq_tipo_relacionamento=5

Como o processo de acreditação pelo Inmetro é contínuo, no momento de fazer contato com os OCPs, veja se há mudanças na lista. Consulte o *link* acima!

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

7. Selo de Identificação da Conformidade da Cachaça

Como já citado nesta cartilha, o produtor tem que reconhecer o diferencial do produto certificado. Mas, em primeiro lugar, ele tem que reconhecer a marca de cachaça certificada. A certificação, no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade, coordenado pelo INMETRO, permite reconhecer e marcar, por meio do **selo de Identificação da Conformidade**, as cachaças certificadas, ou seja, que são produzidas atendendo aos requisitos avaliados.

A avaliação para certificação considera requisitos técnicos, legais, sociais e ambientais. Ao final dessa avaliação, se os requisitos forem atendidos, a cachaça recebe um certificado que dá direito ao uso de um selo de identificação da conformidade. O selo é numerado e será colado em cada garrafa!



ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

Para usar o selo, o produtor deve assinar contrato de certificação com o OCP e se submeter à auditoria. O prazo de validade é de três anos, renovável por mais três anos. O produtor deve adquirir os selos de identificação da Conformidade e o OCP deve supervisionar a aquisição e o controle dos Selos. O papel do INMETRO é registrar os selos, liberar e controlar a numeração sequencial do selo e acompanhar o mercado, coibindo quaisquer problemas com o produto.

A certificação da cachaça é feita por produto. Se o engenho possui dois produtos (exemplo: cachaça branca e cachaça ouro), serão duas certificações. A certificação é para cachaça engarrafada, o selo vai à garrafa ou impresso no rótulo. Assim, cachaça comercializada a granel não pode ser certificada.

IMPORTANTE:



1. O produtor deve manter registro do controle da numeração sequencial dos selos em estoque e dos selos utilizados/fixados/apostos nos produtos.
2. O uso indevido do selo de identificação da conformidade pode acarretar em penalidades (Portaria Inmetro 73/2006).

ANOTAÇÕES

8. Preparando-se para a certificação

8.1 Conheça o referencial normativo

O passo inicial do processo de certificação é ler sua documentação, no caso, o RAC (Requisitos de Avaliação da Conformidade) da cachaça, disponível em: www.inmetro.gov.br/legislacao/detalhe.asp?seq_classe=1&seq_ato=1497

8.2 Busque informações e planeje

Depois de estar familiarizado com as regras e procedimentos, procure os OCP e se informe sobre o tempo e os investimentos necessários para as auditorias de certificação e os ensaios dos produtos (cachaça). O objetivo desta etapa é obter informações e se planejar. Investimentos em reformas ou adequações de instalações e infraestrutura poderão ser necessários para atender os requisitos do RAC. Além destes, haverá investimentos relativos ao processo de certificação (taxas do OCP, selos). Informe-se também sobre os prazos do processo.

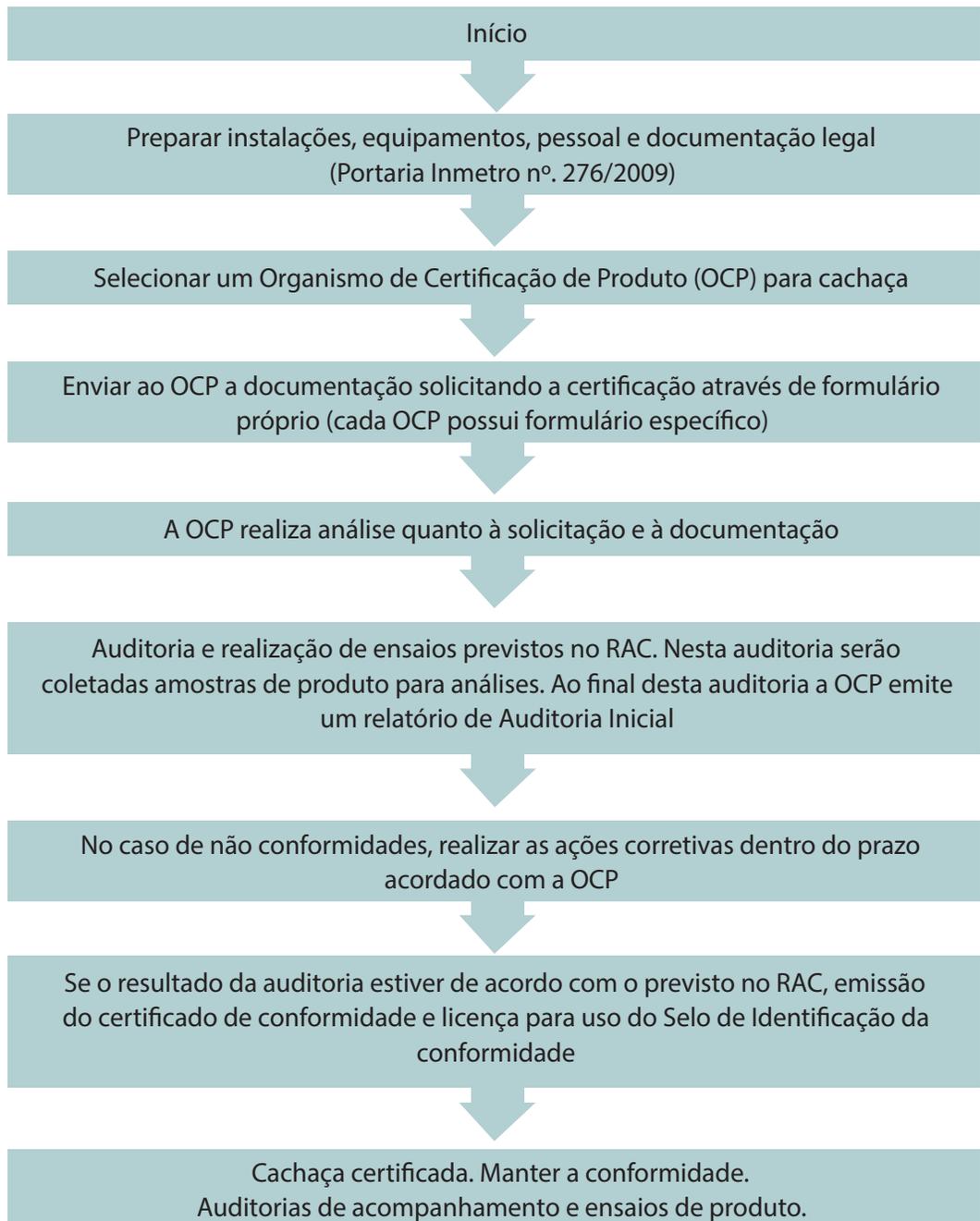
8.3 Prepare-se para o início do processo de certificação

Antes de iniciar o processo de certificação, o produtor deve fazer sua própria “auditoria”, uma análise prévia para avaliar o grau de preparação da empresa para o processo final. Após essa análise, se necessário, o produtor deverá adequar sua estrutura às exigências do RAC. O Sebrae também pode ajudá-lo com consultoria especializada, por meio da solução Boas Práticas de Qualidade na Produção de Cachaça.

ANOTAÇÕES

8.4 Inicie o processo de certificação

Siga o passo a passo apresentado nesta cartilha.



9. Requisitos da Avaliação da Conformidade da Cachaça

As empresas que desejam obter a certificação da cachaça devem atender aos requisitos de conformidade estabelecidos no RAC (Requisitos de Avaliação da Conformidade) para Cachaça.

O **RAC** para Cachaça foi instituído em 2005 pelo Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia).

Os requisitos de conformidade da cachaça dizem respeito à **matéria-prima** (cana-de-açúcar), e ao **processo de fabricação** da cachaça (moagem, fermentação, destilação, armazenamento do produto acabado, envelhecimento e envase). São também verificados requisitos de **responsabilidade social**, de proteção ao **meio ambiente** e **segurança**. (Portarias Inmetro/MDIC nº 276/2009 e nº 71/2010).

ANOTAÇÕES

Em linhas gerais, o RAC estabelece:

9.1 Requisitos para a cana-de-açúcar

- Defensivos agrícolas e fertilizantes – o produtor deve ter o controle (quantidade, periodicidade e áreas aplicadas) dos defensivos agrícolas e fertilizantes usados. Os produtos devem estar aprovados pela legislação vigente no país e sua aplicação não poderá contaminar o meio ambiente.
- A cana-de-açúcar utilizada no processo deve estar madura e o controle da maturação deve ser evidenciado através de registros.
- O produtor deve assegurar que o tempo entre o corte e a moagem da cana-de-açúcar deve ser o menor possível, garantindo a qualidade do produto final.

Obs.: Se o produtor utilizar cana-de-açúcar de fornecedores, deve avaliar todos os seus fornecedores conforme os requisitos especificados no RAC.

9.2 Saúde e segurança do trabalhador

- No caso de usar mão de obra contratada, o produtor de cachaça deve seguir a legislação trabalhista para funcionários do campo (agricultura) e do engenho (indústria). Importante lembrar que há uma Norma Regulamentadora específica para os trabalhadores da agricultura, a NR31 (Portaria nº 86 de 03/03/05 do Ministério do Trabalho e Emprego);
- Fornecer Equipamento de Proteção Individual e/ou Coletivo;
- Proibir o fumo no ambiente de produção e em demais locais que possam causar riscos.

ANOTAÇÕES

9.3 Requisitos para fabricação da cachaça

1. Moagem da cana

- As áreas de estocagem da cana-de-açúcar devem ser mantidas limpas e a cana-de-açúcar não pode ser estocada em superfície contaminante. O local destinado à moagem deve ser coberto e o piso deve ter superfície antiderrapante, proporcionando condições seguras de trabalho.
- Não é permitida a presença de animais na área de produção e as moendas para cana-de-açúcar não podem utilizar tração animal.
- O caldo que sai da moenda deve ser tratado para separação de impurezas antes de entrar nas dornas de fermentação. As moendas, linhas, sistema de filtração e decantação devem ter procedimentos de limpeza adequados e manutenção documentados.

2. Correção do mosto

- O produtor de cachaça deve controlar e registrar todos os produtos adicionados no mosto (fubá de milho, farelo de arroz ou de soja, a adição de sulfato de amônia, fosfatos, ácido sulfúrico, antibiótico e antiespumantes/dispersante, todos de grau alimentício).
- É vedada a utilização de ureia.

3. Fermentação

Áreas de fermentação:

- As áreas devem ser limpas e ventiladas e conter algum tipo de proteção contra contaminação microbológica.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

- As dornas devem estar separadas, para permitir manutenção e adequada higienização e devem apresentar forma que permita adequada manutenção e higienização.
- As dornas de fermentação devem ser construídas em material adequado – detalhes sobre o material podem ser obtidos no RAC.

Controle do processo de fermentação:

- O produtor deve manter controles documentados do processo com relação à evolução da fermentação, atenuação dos sólidos solúveis, tempo de fermentação e temperatura.

4. Destilação

- A destilação deve ser feita em equipamentos de destilação específicos para produção de cachaça.
- Os equipamentos de destilação devem ser confeccionados em cobre e/ou aço inoxidável.
- Não é permitido o uso de lenha de madeira nativa para queima nas fornalhas e caldeiras, exceto quando autorizado pelo IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis) ou órgão ambiental competente.
- O processo de destilação deve ser controlado, por meio de instrumentos de medição adequados, a pressão, temperatura e graduação alcoólica, quando aplicável.

5. Destinação do vinhoto

- Não é permitido o descarte do vinhoto em cursos de água, rios, açudes, lagoas ou outros locais que possam contaminar o meio ambiente.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

6. Água potável

- Toda água utilizada na preparação do mosto e diluições deve atender aos padrões nacionais de potabilidade (Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde).
- A empresa deve estabelecer uma periodicidade adequada da análise da água e os locais de coleta desta água.
- Os tanques e reservatórios devem ser mantidos cobertos e limpos.
- As linhas, mangueiras e outros devem ser mantidos permanentemente limpos.

7. Controle do teor alcoólico e acidez

- Ao final de cada destilação ou diariamente, no caso da destilação contínua, o produtor deve manter um controle registrado do teor alcoólico e da acidez.

8. Armazenamento do produto acabado

- O produto acabado deve ser estocado em recipientes apropriados de madeira, aço inoxidável, polipropileno ou aço carbono revestido com resina epoxídica.
- É proibido o uso de bombonas ou outros recipientes plásticos para estocagem da cachaça, com exceção do polipropileno.

9. Envelhecimento e envase

- O envelhecimento deve atender à Instrução Normativa nº 13 de 2005 e à Instrução Normativa nº 58 de 2007 do Mapa. O envase deve atender à Instrução Normativa nº 5 de 31/03/00, do Mapa.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

10. Embalagem

- As embalagens para acondicionamento da cachaça devem garantir a integridade do produto e atender à Instrução Normativa nº 5 de 31/03/00 e à Instrução Normativa nº 58 de 19/12/07 do Mapa.
- É proibido o uso de embalagens plásticas, com exceção de polietileno tereftalato (PET) (Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 Anvisa).

9.4 Requisitos do Produto

- Controle de produção – o produtor solicitante deve manter controles, através de ensaios, do(s) produto(s) certificado(s).
- Rastreabilidade – o produtor deve ter a rastreabilidade das garrafas produzidas até o ponto de venda.
- RAC estabelece que o produtor mantenha controle da cachaça através de análises (ensaios realizados em laboratórios acreditados pelo Inmetro) dos seguintes itens:

ANOTAÇÕES

ITEM ANALISADO	TOLERÂNCIAS
Grau alcoólico	38% a 48% volume a 20° C
Cobre	Máximo 5mg/l de produto
Acidez volátil (expresso em ácido acético)	Máximo 100mg/100ml (álcool anidro)
Ésteres totais (expresso em acetato de etila)	Máximo 200mg/100ml (álcool anidro)
Aldeídos (expresso em aldeído acético)	Máximo 30mg/100ml (álcool anidro)
Furfural	Máximo 5mg/100ml (álcool anidro)
Álcoois superiores	Máximo 360mg/100ml (álcool anidro)
Soma dos componentes secundários	Máximo 200 a 650mg/100 ml (álcool anidro)
Metanol (álcool metílico)	Máximo 20mg/100 ml (álcool anidro)
Carbamato de etila	Máximo 150µg/l
Chumbo (Pb)	Máximo 200µg/l
Arsênio (As)	Máximo 100µg/l
Acroleína (2-propenal)	Máximo 5mg/100ml (álcool anidro)
Álcool sec-butílico (2-butanol)	Máximo 10mg/100ml (álcool anidro)
Álcool n-butílico (1-butanol)	Máximo 3mg/100ml (álcool anidro)
Açúcares (expressos em sacarose)	Máximo 6 g/l
Açúcares (expressos em sacarose) para cachaça adoçada	Maior que 6g/l e inferior a 30g/l.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

9.5 Responsabilidade social

- Toda mão de obra utilizada pelo solicitante deve estar regularizada em relação à legislação do País, não sendo permitido o uso de mão de obra infantil e a exploração de trabalhador em condição análoga a de escravo.
- A empresa deverá possuir instalações sanitárias adequadas e os funcionários devem ser e treinados quanto à higiene. Instalações adequadas para alimentação dos seus funcionários também são exigidas.

9.6 Meio ambiente

- O descarte de qualquer produto, subproduto (bagaço, vinhoto, vinho, águas residuais, outros) ou embalagem(ns) deve ser controlado e não deve provocar risco de contaminação do meio ambiente.
- O solicitante envolvido no processo produtivo da cachaça deve ter e manter atualizada sua licença ambiental, quando aplicável.

Esta cartilha contém os itens exigidos na certificação da cachaça. Mas é importante ler o RAC para cachaça. Para maiores detalhes, consulte: inmetro.

A certificação da cachaça exige o cumprimento de requisitos de Boas Práticas Agrícolas (BPA) na produção da matéria-prima (cana-de-açúcar), bem como Boas Práticas de Fabricação da cachaça (BPF).

O SEBRAE pode ajudar o produtor de cachaça a se preparar para a certificação por meio da solução Boas Práticas de Qualidade na Produção de Cachaça.

Por meio do SebraeTEC, o Sebrae subsidia os custos de consultoria especializada para adequação e de certificação, incluindo os ensaios do produto, para tornar a empresa mais competitiva e melhor preparada para o mercado.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....

10. Auditoria para certificação

A auditoria para certificação é feita em todos os níveis da empresa. Se a empresa respeitar e cumprir o RAC, procede-se à aprovação desta. Caso seja verificada qualquer não conformidade, a empresa tem de alterar todos os pontos considerados inadequados (não-conformidades) implementando ações corretivas, ou seja, ação para eliminar a causa de uma não-conformidade identificada.

Neste tipo de situação, o OCP define um prazo para a empresa se adequar e resolver as não-conformidades. Após este prazo, a empresa será submetida a uma nova auditoria para verificar a efetividade das ações corretivas, cessando as não-conformidades.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

11. Obrigações de quem tem o certificado

São deveres da empresa que possui a cachaça certificada:

1. Estar de acordo com todos os critérios de certificação.
2. Facilitar os trabalhos de auditoria, coleta de amostras e inspeções.
3. Submeter previamente ao OCP os materiais de promoção e divulgação nos quais figure a marca da conformidade.
4. Em caso de suspensão da certificação, deve interromper o uso de todo material de propaganda que contenha qualquer referência à certificação.
5. Em caso de cancelamento da certificação, deve interromper o uso de todo material de propaganda que contenha qualquer referência à certificação.
6. A cachaça certificada deve ser produzida segundo as mesmas especificações e condições que a amostra que o organismo de certificação verificou, por meio de ensaios.
7. Usar a certificação somente para indicar que os produtos certificados estão em conformidade com as normas e as regras específicas mencionadas na concessão da certificação.

ANOTAÇÕES

8. Informar ao organismo de certificação qualquer modificação que pretenda fazer no produto, no processo de fabricação ou no sistema da qualidade.
9. Manter registros do processo produtivo e relatar ao organismo de certificação, quando requerido, quaisquer reclamações envolvendo os aspectos do produto a ser certificado, tomando ações apropriadas com respeito a tais reclamações.

ANOTAÇÕES

12. Cooperativas de Produtores de Cachaça

Produtores organizados em cooperativas também podem buscar a certificação. Neste caso quem recebe o direito de usar o selo da certificação é a cooperativa.

As auditorias para certificar a cachaça da cooperativa são em forma de rodízio nos produtores, de forma que no período de validade da certificação todos são avaliados. Com essa prática o custo pode ser dividido entre os cooperados!

A responsabilidade também é dividida!

Se algum produtor auditado por acaso não cumprir as exigências do RAC, a cooperativa perde a certificação e conseqüentemente todos nela inseridos.

Segundo o RAC da cachaça, a adesão de produtores de cachaça organizados em cooperativas pode ocorrer desde que:

- A cooperativa esteja legalmente constituída (pessoa jurídica).
- As características das cooperativas, classificação, constituição, autorização de funcionamento e demais obrigatoriedades devem atender ao disposto na Lei nº 5.764, (de 16/12/1971) sobre o Cooperativismo.

ANOTAÇÕES

Para iniciar o processo de avaliação da conformidade, a cooperativa deve:

- a) Estar com situação regularizada em relação à legislação nacional.
- b) Ter realizado Avaliação Inicial dos Cooperados, de acordo com os critérios definidos no RAC.
- c) Ter emitido o Relatório de Avaliação Inicial dos Cooperados.
- e) Dispor de um responsável técnico.
- d) Entregar o Relatório de Avaliação Inicial dos Cooperados ao OCP, para verificação do atendimento aos requisitos.

Para saber mais detalhes sobre a avaliação de conformidade na modalidade de cooperativa, consulte o Anexo B do RAC para cachaça. Disponível em: www.inmetro.gov.br/legislacao/detalhe.asp?seq_classe=1&seq_ato=1497

ANOTAÇÕES

13. Manutenção e Validade da Certificação

A certificação da cachaça não é eterna.

Uma vez obtida a certificação da cachaça, o assunto não está concluído. É preciso manter a certificação.

Todos os anos uma auditoria de acompanhamento é realizada para verificar se as exigências do RAC continuam sendo atendidas na produção da cachaça certificada.

A manutenção da certificação do produto é importante para garantir a competitividade, o consumo e o mercado.

Perder uma certificação pode ter um efeito muito negativo sobre a marca e a imagem do produto.

Planejamento, gestão adequada e acompanhamento para cumprimento dos requisitos exigidos são fundamentais para a renovação do certificado obtido.

A certificação da cachaça tem um prazo de validade de três anos. Vencido este prazo, para prorrogar a certificação, é necessário iniciar o processo de recertificação, que é conduzido como um novo processo de certificação.

Assim, será necessário seguir todas as fases/etapas abordadas nesta cartilha para auditoria inicial, ensaios de produtos e auditorias de manutenção.

ANOTAÇÕES

.....

.....

.....

.....



INMETRO



0800 570 0800 / sebrae.com.br

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7333-610-8



9 788573 336108