

1º CONCURSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS CACHAÇAS DE ALAMBIQUE E AGUARDENTES DE CANA MINEIRAS 2024

CACHAÇAS MINEIRAS/2024

REGULAMENTO DO CONCURSO

1- OBJETIVOS

1.1- Objetivo Geral:

Valorizar a cadeia produtiva da Cachaça de Alambique e da Aguardente Mineiras e incentivar a melhoria continuada dos processos produção e de sustentabilidade, por meio da qualificação das bebidas mineiras, disponibilizando ao mercado consumidor informações sobre a performance das bebidas analisadas, quanto aos seus respectivos atributos de identidade e qualidade.

1.2- Objetivos Específicos:

- Valorizar a identidade e qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes das diversas regiões produtoras do Estado;
- Ser referência de identidade e da qualidade das bebidas mineiras para o mercado e para os consumidores;
- Incentivar continuamente a melhoria nos processos produtivos das bebidas, tanto agrícolas quanto agroindustriais, por meio da orientação do serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural e de Educação Sanitária;
- Incentivar a criação de roteiros turísticos que incluam os estabelecimentos de bebidas, participantes deste Concurso; e,
- Dar ampla visibilidade e divulgação às bebidas, participantes deste Concurso.

2- ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA

O 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras – Cachaças Mineiras/2024, é uma iniciativa do Governo de Minas, realizado e coordenado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER-MG, empresa pública vinculada a Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SE-APA, e abrange todo o Estado de Minas Gerais.

2.1- Instituições Apoiadoras

- Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA;
- Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG;
- Associação Brasileira dos Responsáveis Técnicos de Destilarias, Almabiques e Engarrafadoras de bebidas – ABRTB;
- Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas – APACS;
- Associação Nacional de Produtores de Cachaça de Qualidade – ANPAQ;
- Câmara Técnica Setorial da Cachaça de Alambique – CTS Cachaça;
- Comissão da Cachaça de Alambique – Sistema FAEMG;
- Confraria Mineira da Cachaça – CONFALA;
- Confraria Mulheres da Cachaça – CONVIDA;
- Federação da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais – Sistema FAEMG;
- Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de Minas Gerais – FETAEMG;
- Instituto Federal do Norte de Minas Gerais – IFNMG;
- Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI
- Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais - Sistema OCEMG
- Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais – SindBebidas/FIEMG;
- Universidade Federal de Lavras – UFLA;
- Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG; e,
- Universidade Federal de Viçosa – UFV.

2.2- Comissões

O Concurso Cachaças Mineiras/2024 será composto pelas seguintes comissões:

2.2.1- Comissão Organizadora

A Comissão Organizadora possui as seguintes atribuições:

- Coordenar, elaborar e validar o Concurso Cachaças Mineiras/2024, e suas respectivas diretrizes e etapas;
- Guardar as documentações e amostras pertinentes a cada inscrição enviada;
- Indicar os membros da Comissão Julgadora;
- Selecionar, em conjunto com a Comissão Julgadora, os jurados do concurso;
- Selecionar laboratório que realizará as análises físico-químicas para este concurso.
- Receber, avaliar, aprovar ou indeferir, a qualquer instante, as inscrições que não atendam as exigências dispostas neste Regulamento, incluindo as informações da ficha de pré-inscrição (Anexo I).
- Receber, avaliar, aprovar ou desclassificar, a qualquer instante, a amostra recebida, que descumprir quaisquer das exigências dispostas neste Regulamento, incluindo as informações dos documentos comprobatórios e legislação vigente.
- Elaborar justificativa sobre os motivos do indeferimento da inscrição e, ou, da desclassificação da amostra e informar ao interessado, em prazo máximo de 7 dias úteis;
- Dar destinação final a amostra desclassificada, a qualquer momento, pois esta não será devolvida.
- Manter a guarda da amostra classificada, devidamente acondicionada, para entrega à Comissão Julgadora;
- Coordenar, homologar e divulgar o resultado oficial e a premiação conferida pelo 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras;
- Resolver os casos omissos neste Regulamento, em caráter definitivo.

2.2.2- Comissão Julgadora

- A Comissão Julgadora será formada pelos representantes das entidades parceiras, os quais não participarão do julgamento das amostras, e possui as seguintes atribuições:
- Organizar, coordenar e realizar as etapas pertinentes ao julgamento, das bebidas aceitas para este concurso, de forma isenta e imparcial;
- Selecionar e indicar os jurados de Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana, em número adequado a quantidade de amostras inscritas e que tenham qualificação comprovada para o exercício da função;

- Organizar, coordenar e realizar eventos técnicos preparatórios para os jurados selecionados;
- Receber, da Comissão Coordenadora, as amostras de Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana, devidamente acondicionadas;
- Destituir da função de jurado o profissional que, a qualquer momento, cometer atitudes inadequadas ao convívio social e, ou, ao processo técnico de julgamento das bebidas;
- Reportar à Comissão Organizadora sobre o andamento das etapas do julgamento;
- Selecionar o amostral de 20% das bebidas classificadas, com pontuação a partir de 70 pontos, para análise laboratorial; e,
- Guardar sigilo absoluto sobre as etapas do julgamento.

2.2.3- Equipe de Jurados

- Os jurados que participarão do Concurso Cachaças Mineiras/2024, serão selecionados, em número adequado a quantidade de amostras inscritas, e deverão:
- Possuir experiência profissional em concurso e, ou, formação profissional e, ou, notório saber, relacionados a bebidas alcoólicas destiladas;
- Participar dos eventos técnicos preparatórios;
- Atuar de forma profissional, técnica, isenta e imparcial durante o certame de julgamento das bebidas aceitas para este concurso.
- Declarar que não é proprietário de marcas de Cachaças de Alambique ou Aguardentes e, ou, que não presta/prestou qualquer tipo de serviço a estabelecimento de Cachaças de Alambique ou Aguardentes, em território mineiro, no último biênio 2024/2023.
- Reportar a Comissão Julgadora sobre sua desistência e, ou, eventuais melhorias necessárias ao pleno desenvolvimento do certame; e,
- Guardar sigilo absoluto sobre as etapas do julgamento.

3 - DEFINIÇÃO DAS BEBIDAS E CATEGORIAS

O instrumento normativo base deste Concurso é a Portaria MAPA, N° 539, de 26 de dezembro de 2022, que Estabelece os Padrões de identidade e Qualidade da aguardente de cana e da cachaça; e, Anexo, que trata dos Padrões de Identidade e Qualidade da Aguardente de Cana e da Cachaça (Anexo 2).

- Cachaça de Alambique: quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua, com graduação alcoólica de 38,0 a 48,0% (v/v), a 20,0°C (trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius), com características sensoriais peculiares,

podendo ser adicionada de açúcares.

- ▶ Alambique de cobre para produção de cachaça de alambique: é o equipamento de destilação por batelada utilizado para realizar o processo de destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, cujas paredes internas da panela, coluna e capitel sejam constituídas de cobre, podendo as demais peças serem constituídas de materiais adequados aos fins que se destinam.
- Aguardente de cana: é a bebida com graduação alcoólica de 38,0 a 54,0% (v/v), a 20,0°C (trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius), obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares.
- A aguardente de cana e a cachaça são classificadas em relação ao seu processo de maturação em:
 - a) Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.
 - a.1) Premium: para bebida que for envelhecida em sua totalidade por no mínimo um ano.
 - a.2) Extrapremium: para bebida que for envelhecida em sua totalidade por no mínimo três anos.
 - b) Aguardente de cana ou cachaça armazenada: a bebida que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento, previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.
 - c) Aguardente de cana ou cachaça: a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira, previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.

3.1- Categorias

As categorias aptas a participarem do Concurso CachaçasMineiras/2024, serão as seguintes, segundo a Classificação e Denominação das bebidas, conforme a Portaria 539 (Anexo 2).

Cachaça de Alambique	Aguardente de Cana
Cachaça de Alambique	Aguardente de Cana
Cachaça de Alambique Armazenada	Aguardente de Cana Armazenada
Cachaça de Alambique Envelhecida	Aguardente de Cana Envelhecida
Cachaça de Alambique Envelhecida - Premium	Aguardente de Cana Envelhecida - Premium
Cachaça de Alambique Envelhecida - Extrapremium	Aguardente de Cana Envelhecida - Extrapremium

4- INSCRIÇÕES

As inscrições deverão ser realizadas no Escritório da EMATER-MG, do seu município. A EMATER-MG está presente em 811 municípios, dos 853 municípios de Minas Gerais. Caso o seu município não tenha Escritório da EMATER-MG, favor entrar em contato pelo número (31) 3349-8120, que informaremos o Escritório mais próximo da sua localidade.

Este concurso destina-se aos Produtores/Engarrafadores e, ou, Padronizadores/Engarrafadores de Cachaças de Alambique e, ou, Aguardentes de Cana, que tenham seus estabelecimentos de bebidas em território mineiro, devidamente registrados junto ao Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, e que tenham bebidas registradas nas categorias listadas neste edital.

- O participante ao realizar sua inscrição estará, automaticamente, concordando com o disposto neste regulamento como, por exemplo: normas, datas, exigências, trâmites etc.; inclusive com o direito de uso de imagem para fins de divulgação e promoção do Concurso e das ações de governo em prol da Cachaça de Alambique e Aguardente de Cana Mineiras;
- Os Padronizadores/Engarrafadores de Cachaças de Alambique e, ou, Aguardentes de Cana, devem comprovar que a bebida adquirida de terceiros, para a produção de suas respectivas bebidas, tem origem em Minas Gerais, por meio de:
 - ▶ Cópia dos registros dos Estabelecimentos de Bebidas fornecedores (MAPA – com validade até o final do concurso);
 - ▶ Cópia do registros das Bebidas adquiridas (MAPA – com validade até o final do concurso); e,
 - ▶ Notas fiscais de compra e venda das bebidas.

- A inscrição será gratuita, de inteira responsabilidade do participante, incluindo o preenchimento correto da Ficha de Pré-Inscrição e as despesas para a participação Concurso;
- O Concurso CachaçasMineiras/2024 terá o limite de 360 (trezentas e sessenta) amostras que, quando atingido, será divulgado a cessação do recebimento de amostras;
- Cada participante poderá realizar até 2 (duas) inscrições, sendo permitido apenas 1 inscrição por categoria;
- No caso do participante formalizar inscrição em mais de 1 (uma) categoria, as amostras deverão ser enviadas separadamente, cada qual em embalagem própria e acompanhada dos documentos obrigatórios;
- O período para a realização da inscrição neste Concurso é compreendido de 03 de junho a 02 de agosto, de 2024, sendo obrigatório:
 - ▶ **Pré-inscrição:** via formulário digital, de 03 de junho a 19 de julho de 2024 (podendo ser prorrogado, caso necessário); e,
 - ▶ **Inscrição:** a partir da confirmação da pré-inscrição, pela Comissão Organizadora, até o dia 02 de agosto de 2024.
- Entende-se por inscrição a etapa do concurso que inclui:
 - ▶ **Pré-inscrição:** recebimento do formulário digital (enviado pelo produtor) e a confirmação da pré-inscrição, pela Comissão Organizadora, por e-mail; e,
 - ▶ **Inscrição:** o envio do conjunto composto por documentos e amostras, pelo Produtor; e, o recebimento e a confirmação da inscrição, por e-mail, pela Comissão Organizadora.
- A inscrição a ser enviada pelo **Produtor** é composta por:
 - i) cópia da Confirmação da Pré-inscrição, enviada pela Comissão Organizadora, que deve ser assinada pelo Produtor;
 - ii) cópia do registro do Estabelecimento de Bebida (MAPA);
 - iii) cópia do registro da bebida inscrita (MAPA);
 - iv) cópia análise físico-química do lote da bebida inscrita;
 - v) amostra da bebida; e,
 - vi) cópia da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), quando for o caso.

- A inscrição a ser enviada pelo **Padronizador** é composta por:
 - i) cópia da Confirmação da Pré-inscrição, enviada pela Comissão Organizadora, que deve ser assinada pelo Produtor;
 - ii) cópia do registro do Estabelecimento de Bebida (MAPA);
 - iii) cópia do registro da bebida inscrita (MAPA);
 - iv) cópia análise físico-química do lote da bebida inscrita;
 - v) amostra da bebida;
 - vi) cópia da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), quando for o caso;
 - vii) cópia das notas fiscais referentes a aquisição de bebidas;
 - viii) cópia do(s) registro(s) do(s) Estabelecimento(s) de Bebida(s) fornecedores (MAPA), da origem da bebida; e,
 - ix) cópia do(s) registro(s) da(s) bebida(s) adquiridas (MAPA), da origem da bebida inscrita.
- Os documentos citados nas alíneas i e j, subitens ii, iii, iv, vi, viii e ix, devem apresentar data de validade vigente, no mínimo, até a data final do Concurso (Novembro de 2024);
- O envio da inscrição terá o seguinte destinatário:
 - ▶ Pré-inscrição – link formulário digital: <https://forms.gle/nbdfQGcXM7xTec4B8>
 - ▶ Inscrição:

Comissão Organizadora – DETEC – EMATER-MG

1º CONCURSO CACHAÇASMINEIRAS/2024

Av. Raja Gabágua, 1626 – 4º andar – Gutierrez

30441-194 – Belo Horizonte – MG
- A data limite para a efetivação da inscrição é dia 02/08/2024, no qual todas as inscrições deverão ser entregues na EMATER-MG, no endereço indicado para o envio da mesma.
- A inscrição poderá ser indeferida, a qualquer momento, quando constatado contradições e, ou, erros nas informações fornecidas ou, também, na quantidade da amostra enviada;
- A amostra deve atender as normas legais e infralegais vigentes e as condições expressas neste regulamento;
- A amostra deve representar a bebida e o lote indicados no registro da bebida, na análise físico-química e na ficha de inscrição.

- Cada amostra será constituída de 2,4 a 3,0 Litros, conforme a equivalência em embalagem comercial, sendo:

Embalagens - Litro	Quantidade
1,00	3,0
0,75	4,0
0,70	4,0
0,60	4,0
0,50	5,0
0,355	7,0

- No caso de indeferimento da inscrição o participante receberá, por e-mail, justificativa técnica sobre os motivos do mesmo, em um prazo máximo de 7 dias úteis;
- Em caso de dúvidas referentes à inscrição, à documentação necessária, à amostra e ao envio do conjunto, favor entrar em contato com a Comissão Organizadora:

Telefone: 31 3349-8120

E-mail: cachacasmineiras@emater.mg.gov.br

Assunto/Título: CACHAÇASMINEIRAS/2024

4.1- Guarda da Inscrição – Documentação e Amostras

- A guarda da documentação e amostra, pertinente a cada inscrição, será de responsabilidade da Comissão Organizadora;
- A documentação enviada, pertinente a cada inscrição, será digitalizada e guardada em arquivos físicos (papel) e digitais;
- A amostra recebida e confirmada será devidamente identificada, codificada, lacrada e armazenada adequadamente; e,
- O local definido para o armazenamento das amostras deve ser de acesso restrito a Comissão Organizadora e resguardar condições ambientais adequadas ao armazenamento das mesmas.

5- CERTAME E RESULTADOS

5.1- Metodologia e Pontuação

- As amostras serão disponibilizadas aos jurados de forma organizada, padronizada e que preserve sigilo absoluto a respeito da bebida inscrita;
- A análise e avaliação dos atributos sensoriais se darão por aplicação de metodologia desenvolvida para este concurso, com foco em bebidas alcoólicas destiladas, sendo estes atributos contemplados pelas percepções visuais, olfativas, gustativas e o conjunto destas;
- As amostras serão organizadas por definição de bebidas – Cachaça de Alambique e Aguardente de Cana – e por categorias, conforme item 3.1, para serem avaliadas e analisadas;
- A pontuação máxima dos atributos será de 100 pontos;
- Abaixo de 70 pontos as amostras não serão classificadas;
- Havendo empate na pontuação final, dentro das categorias de classificação, o critério de desempate se dará pela seguinte sequência hierárquica:
 - a) maior nota do atributo Conjunto;
 - b) maior média da soma das notas dos atributos Gustativo e Olfativo; e,
 - c) maior nota do atributo Visual.
- A apuração dos resultados será realizada pela Comissão de Julgadora, a qual em hipótese alguma contará com a participação de jurados; e,
- Antes da publicação do resultado final, 20% das amostras classificadas serão submetidas a análise físico-química. Os produtos que não atenderem à legislação vigente nos parâmetros obrigatórios e, ou, muito divergentes da análise físico-química do lote da bebida inscrita, serão desclassificados.

5.2- Resultado

- O resultado será anunciado no mês de Novembro de 2024, com a participação pública, por meio de evento em modelo híbrido (presencial e virtual) e amplamente divulgado;
- Todos os participantes serão informados sobre a classificação de suas cachaças, por e-mail;
- O resultado também será divulgado nas redes sociais do Governo de Minas Gerais e das instituições parceiras e nas diversas outras mídias sociais que tratam da valorização da Cachaça de Alambique e da Aguardente de Cana;

- O participante poderá solicitar à Comissão Julgadora as avaliações/descriptivas, respectivas às suas amostras, até o dia 30 de novembro de 2024, por meio do e-mail:

E-mail: cachacasmineiras@emater.mg.gov.br

Assunto/Título: Devolutiva da Amostra

A Comissão Julgadora deverá remeter as avaliações/descriptivas solicitadas, até o dia 31 de março de 2025.

5.3- Classificação

- Todas as amostras, de cada Categoria, com pontuação acima de 70 pontos, serão classificadas;
- As Categorias de Classificação serão:
 - ▶ **Diamante:** Nota > 95 pontos (maior Nota, acima de 95 pontos, por definição de bebida);
 - ▶ **Ouro:** Nota \geq 90 pontos;
 - ▶ **Prata:** $80 \leq$ Nota \leq 89 pontos; e,
 - ▶ **Bronze:** $70 \leq$ Nota \leq 79 pontos.
- Haverá mais 2 duas Categorias Especiais, que são:
 - ▶ Agricultura Familiar: maior Nota dentre os Agricultores Familiares.
 - ▶▶ por definição de bebida, desde que a nota esteja entre o conjunto das 15 notas, constituído pelas 3 maiores notas de cada categoria.
 - ▶ Mulher Mestre Alambiqueira: maior Nota dentre as Mestres Alambiqueiras.
 - ▶▶ por definição de bebida, desde que a Nota esteja entre o conjunto das 15 notas, constituído pelas 3 maiores notas de cada categoria.

5.4- Premiação

A premiação, etapa que encerra o 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras, será realizada em Novembro de 2024.

- As premiações serão:
 - ▶ Diploma – para todos os participantes com pontuação maior ou igual a 70 pontos;
 - ▶ Diploma e troféu – Cachaça de Alambique – aos três primeiros colocados de cada categoria;

- ▶ Diploma e troféu – Aguardente de Cana – aos três primeiros colocados de cada categoria;
 - ▶ Diploma e troféu – Mulher Mestre Alambiqueira – maior nota de Cachaça de Alambique e de Aguardente de Cana, conforme item 5.3, alínea c;
 - ▶ Diploma e troféu – Agricultura Familiar – maior nota de Cachaça de Alambique e de Aguardente de Cana, conforme item 5.3, alínea c;
 - ▶ Diploma e troféu – Diamante – maior nota de Cachaça de Alambique, conforme item 5.3, alínea b; e,
 - ▶ Diploma e troféu – Diamante – maior nota de Aguardente de Cana, conforme item 5.3, alínea b.
- Todas bebidas premiadas receberão a Marca da Premiação, tipo Medalha de Mérito, referente ao 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras:
 - ▶ As Medalhas serão diferenciadas por categorias: Bronze, Prata, Ouro e Diamante;
 - ▶ A quantidade de Medalhas será equivalente ao número de garrafas/volume do lote declarado na ficha de inscrição; e,
 - ▶ As Medalhas exibirão os nomes das bebidas premiadas e seus respectivos lotes.
 - ▶ Todos os certificados, troféus, medalhas, selos etc., continuam sendo propriedade da EMATER-MG, reservado o direito de revogá-los, e só podem ser usados para as bebidas que ganharam prêmio.

6- MEMORIAL DO CONCURSO

Sendo de interesse do participante divulgar a história e a identidade do seu Estabelecimento de Bebidas, o interessado inscrito deverá enviar para a Comissão Organizadora os seguintes registros/acervo, conjuntamente:

- cópia da Confirmação da Pré-inscrição, enviada pela Comissão Organizadora, que deve ser assinada pelo Produtor;
- 5 (cinco) fotografias digitais, com excelente resolução de imagem (criatividade de cada um); e,
- redação sobre a história e identidade do seu Estabelecimento de Bebidas, com até 40 linhas (tipo/modelo Arial, tamanho 12, espaçamento de linha simples e 1 (um) espaçamento entre parágrafos).
 - ▶ O prazo para entrega do acervo citado acima será dia 31/08/2024;
 - ▶ O acervo referente as inscrições e, ou, amostras desclassificadas, não serão divulgados; e,

- ▶ O envio do acervo se dará por meio eletrônico e terá o seguinte destinatário:

Comissão Organizadora

E-mail: cachacasmineiras@emater.mg.gov.br

Assunto/Título: Memorial do Concurso

7- DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1- Cronograma

ETAPA	PERÍODO
Inscrições e envio de Amostras	03 de junho a 02 de agosto de 2024
Julgamento, análise, avaliação e conclusão.	setembro a outubro de 2024
Resultado e Premiação	Novembro de 2024

7.2- Penalidades

- Serão desclassificadas as inscrições que não atenderem:
 - a) normas legais e infralegais pertinentes; e,
 - b) ao disposto neste regulamento como, por exemplo, normas, datas, exigências, trâmites etc..

7.3- Amostras de Bebidas

- As amostras das bebidas não serão devolvidas e sua destinação final será definida pela Comissão Organizadora.

7.4- Recursos

- Aos resultados do Concurso CachaçasMineiras/2024, como: desclassificação, pontuação, classificação e premiação; não cabem recursos e nem apelações de nenhuma ordem.

7.5- Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)

Todas as informações prestadas, geradas e, ou, armazenadas por este Concurso estarão protegidas pela Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), objetivando proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e a livre formação da personalidade de cada indivíduo. A lei dispõe sobre o tratamento de dados feito por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado e engloba um amplo conjunto de operações efetuadas em meios manuais ou digitais.

7.6- Uso de Imagem

O participante ao realizar sua inscrição estará, automaticamente, concordando com o direito de uso de imagem para fins de divulgação e promoção do Concurso CachaçasMineiras/2024, das ações de governo e das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras.

8- SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO PARTICIPANTE.

1º CONCURSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS

CACHAÇAS DE ALAMBIQUE E AGUARDENTES DE CANA MINEIRAS

Av. Raja Gabágliã, 1626 – Gutierrez

30441-194 – Belo Horizonte – MG

Telefone: 31 3349-8120

E-mail: cachacasmineiras@emater.mg.gov.br

9- ANEXOS

- **Anexo I** – Ficha de Pré-Inscrição;
- **Anexo II** – Portaria MAPA N° 539, de 26 de dezembro de 2022; e,

ANEXO I – FICHA DE PRÉ-INScrição

1 - INSCRIÇÃO			
1.1 - DO PARTICIPANTE			
Nome do Completo:			CPF
Telefone/Celular/Whatsapp: ()		E-mail:	
() Agricultura Familiar () Demais Agricultores () Urbano			
DAP/CAF			Data de Vencimento: ____/____/____
Endereço para Correspondência	Rua / Avenida		Nº
	Bairro / Distrito		CEP
	Município		UF: MG
1.2 – DO ESTABELECIMENTO DE BEBIDAS			
Razão Social:			CNPJ
Número de Registro – MAPA: MG			Data de Vencimento: ____/____/____
Telefone/Celular/Whatsapp: ()		E-mail:	
Endereço do Estabelecimento de Bebidas	Rua / Avenida		Nº
	Bairro / Distrito		CEP
	Município		UF: MG
Classificação do Estabelecimento	() Produtor/Engarrafador () Padronizador/Engarrafador () Ambos		
Bebidas Produzidas	() Cachaça () Aguardente () Ambas		
Roteiro de Acesso:			
COORDENADAS GEOGRÁFICAS DO ESTABELECIMENTO DE BEBIDAS – Graus Decimais (padrão EMATER-MG)			
Latitude:		Longitude:	
1.3 – DA BEBIDA			
Até 2 (duas) inscrições por Produtor, sendo permitido somente 1 (uma) inscrição por categoria.			
1- Aguardente de cana ou cachaça: a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira , previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.			
2- Aguardente de cana ou cachaça armazenada : a bebida que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento, previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.			
3- Aguardente de cana ou cachaça envelhecida : a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.			
4- Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: Tipo Premium , para bebida que for envelhecida em sua totalidade por no mínimo um ano.			
5- Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: Tipo Extrapremium , para bebida que for envelhecida em sua totalidade por no mínimo três anos.			
1.3.1- 1ª CATEGORIA INSCRITA (marcar <u>UMA</u> ✓)			
Cachaça de Alambique		Aguardente de Cana	
<input type="checkbox"/>	Cachaça de Alambique	<input type="checkbox"/>	Aguardente de Cana
<input type="checkbox"/>	Cachaça de Alambique Armazenada	<input type="checkbox"/>	Aguardente de Cana Armazenada
<input type="checkbox"/>	Cachaça de Alambique Envelhecida	<input type="checkbox"/>	Aguardente de Cana Envelhecida
<input type="checkbox"/>	Cachaça de Alambique Envelhecida - Premium	<input type="checkbox"/>	Aguardente de Cana Envelhecida - Premium
<input type="checkbox"/>	Cachaça de Alambique Envelhecida - Extrapremium	<input type="checkbox"/>	Aguardente de Cana Envelhecida - Extrapremium
Nome / Marca da 1ª Bebida:		Número do Lote da 1ª Bebida:	
Número de Registro da 1ª Bebida:		Data de Vencimento: ____/____/____	
Volume estimado para o Lote, da 1ª Bebida (litros):		Volume da Garrafa (litro):	
Nº do Laudo de Anál. Físico-Química do lote:			Data do Laudo: ____/____/____
Nome do Laboratório que fez a Análise Físico-Química do Lote da 1ª Bebida:			

1.3.2- 2ª CATEGORIA INSCRITA (marcar UMA ✓) - se não houver, deixar em branco		
Cachaça de Alambique		Aguardente de Cana
	Cachaça de Alambique	Aguardente de Cana
	Cachaça de Alambique Armazenada	Aguardente de Cana Armazenada
	Cachaça de Alambique Envelhecida	Aguardente de Cana Envelhecida
	Cachaça de Alambique Envelhecida - Premium	Aguardente de Cana Envelhecida - Premium
	Cachaça de Alambique Envelhecida - Extrapremium	Aguardente de Cana Envelhecida - Extrapremium
Nome / Marca da 2ª Bebida:		Número do Lote da 2ª Bebida:
Número de Registro da 2ª Bebida:		Data de Vencimento: ____/____/____
Volume estimado para o Lote, da 2ª Bebida (litros):		Volume da Garrafa (litro):
Nº do Laudo de Anál. Físico-Química do Lote, da 2ª Bebida:		Data do Laudo: ____/____/____
Nome do Laboratório que fez a Análise Físico-Química do Lote da 2ª Bebida:		
2- INFORMAÇÕES ADICIONAIS - PRODUÇÃO (preencher um dos itens - 2.1 ou 2.2 - conforme a bebida inscrita)		
2.1- Se PRODUTOR		
Variedades de Canas:		
Operações de Moagem	() 1 () 2 () 3 () > 3	
Grau Brix (médio) do Caldo Diluído	() 14 () 15 () 16 () > 16	
Tipo de Levedura	() Nativa () Nativa selecionada () CA11 () Outras	
Base do Pé de Cuba	() Com amido () Sem amido - caldo de cana puro () Outros	
Destilador(es)/Alambique(s) - Aquecimento	() Fogo direto () Fogo indireto () Caldeira () Banho Maria () Elétrico	
Destilador(es)/Alambique(s) - Corpos	() 1 () 2 () 3	
2.2- Se PADRONIZADOR		
Faz Redestilação ou processo similar	() SIM () NÃO	
Destilador(es)/Alambique(s) - Aquecimento	() Fogo direto () Fogo indireto () Caldeira () Banho Maria () Elétrico	
Destilador(es)/Alambique(s) - Corpos	() 1 () 2 () 3	
Tipo Cachaça/Aguardente Adquirida de Terceiros	() Branca, em Inox () Branca, em Madeira () Cor, Armazenada () Cor Envelhecida () Premium () Extrapremium	
2.3- COORDENAÇÃO DA PRODUÇÃO		
Nome do Responsável Técnico	Formação	Telefone () E-mail
Nome do/a Mestre Alambiqueiro/a	Tempo de Função (anos)	Telefone ()
Volume estimado de cachaça e aguardente produzido por ano (m3/ano)	Mês de Início da Produção	Mês do Final da Produção
Tipo de Alambique: () Cabeça Quente () Com Deflagrador () Capelo () Tromba de Elefante () Outros		
3 - MEMORIAL DO CONCURSO		
Você deseja participar do Memorial do Concurso: () SIM () NÃO		
Produz outros DERIVADOS de cana: () Rapadura () Açúcar Mascavo () Melado () Melaço () Outros		
2.1- Marque todas as BEBIDAS PRODUZIDAS (marcar diversas✓)		
Cachaça de Alambique		Aguardente de Cana
	Cachaça de Alambique	Aguardente de Cana
	Cachaça de Alambique Armazenada	Aguardente de Cana Armazenada
	Cachaça de Alambique Envelhecida	Aguardente de Cana Envelhecida
	Cachaça de Alambique Envelhecida - Premium	Aguardente de Cana Envelhecida - Premium
	Cachaça de Alambique Envelhecida - Extrapremium	Aguardente de Cana Envelhecida - Extrapremium
Citar os Nomes / Marcas das principais Bebidas:		
4 - INFORMAÇÕES ADICIONAIS - EMATER-MG		
Município:	UREGI:	Data:
Extensionista Local:	Telefone ()	E-mail:

PORTARIA MAPA Nº 539, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2022

Estabelece os Padrões de identidade e Qualidade da aguardente de cana e da cachaça.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.031730/2020-84, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os Padrões de Identidade e Qualidade da aguardente de cana comercializada em todo o território nacional e da cachaça comercializada em todo território nacional e para exportação, na forma desta Portaria e do seu Anexo.

Art. 2º Ficam revogados os seguintes atos normativos:

- I - a Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005;
- II - a Instrução Normativa nº 58, de 19 de dezembro de 2007;
- III - a Instrução Normativa nº 27, de 15 de maio de 2008;
- IV - a Instrução Normativa nº 27, de 13 de setembro de 2012; e
- V - a Instrução Normativa nº 28, de 8 de agosto de 2014.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor em 1º de fevereiro de 2023.

§ 1º Fica estabelecido o prazo de dois anos, a contar da entrada em vigor da presente Portaria, para que sejam efetuadas as alterações no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos - SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem, processo produtivo e composição para os produtos previamente registrados.

§ 2º Os produtos envasilhados e rotulados na vigência do prazo previsto no § 1º poderão ser comercializados de acordo com as regras estabelecidas na Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005.

MARCOS MONTES

ANEXO
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA AGUARDENTE DE CANA E DA
CACHAÇA

1. Definições

1.1. Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de 38,0 a 54,0% (v/v), a 20,0°C (trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius), obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares.

1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38,0 a 48,0% (v/v), a 20,0°C (trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares.

1.3. Alambique de cobre para produção de cachaça de alambique é o equipamento de destilação por batelada utilizado para realizar o processo de destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, cujas paredes internas da panela, coluna e capitel sejam constituídas de cobre, podendo as demais peças serem constituídas de materiais adequados aos fins que se destinam.

1.4. Classificação da aguardente de cana e da cachaça é o ato de categorizar o produto com base na composição e no processo produtivo.

1.5. Denominação é o nome do produto a ser expresso na rotulagem e documentação da bebida, observado o padrão de identidade e qualidade previsto nesta Portaria.

2. Classificação e denominação

2.1. A cachaça é classificada quanto ao processo de destilação em:

a) cachaça de alambique, quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua; ou

b) cachaça, quando for produzida por outro método de destilação ou pela mistura de cachaças oriundas de diferentes métodos de destilação.

2.2. A aguardente de cana e a cachaça são classificadas em relação ao seu processo de maturação em:

a) Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

b) Aguardente de cana ou cachaça armazenada: a bebida que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.

c) Aguardente de cana ou cachaça: a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.

2.3. A aguardente de cana e a cachaça são classificadas em relação ao seu teor de açúcar em:

a) Aguardente de cana ou cachaça adoçada: a bebida que for adicionada de açúcares em quantidade superior a 6,0g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30,0g/L (trinta gramas por litro).

b) Aguardente de cana ou cachaça: a bebida que pode ser adicionada de açúcares em quantidade igual ou inferior a 6,0g/L (seis gramas por litro).

2.4. Para a aguardente de cana a denominação impressa no rótulo será composta da expressão "aguardente de cana...", seguida das classificações da bebida na seguinte ordem:

- a) quanto ao processo de maturação, obrigatoriamente; e
- b) quanto ao teor de açúcar, obrigatoriamente.

2.5. Para a cachaça a denominação impressa no rótulo será composta da expressão "cachaça...", seguida das classificações da bebida na seguinte ordem:

- a) quanto ao processo de destilação, opcionalmente;
- b) quanto ao processo de maturação, obrigatoriamente; e
- c) quanto ao teor de açúcar, obrigatoriamente.

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos referentes à rotulagem de alimentos embalados.

3.2. O tempo relativo ao processo de maturação poderá ser declarado somente para a aguardente de cana ou para a cachaça envelhecida em sua totalidade por um período igual ou superior a 1 (um) ano.

3.2.1. No caso de misturas entre produtos envelhecidos, a declaração do tempo de envelhecimento no rótulo será correspondente àquele do produto com menor período de envelhecimento.

3.2.2. Na rotulagem da aguardente de cana e da cachaça, desde que dissociada da denominação, poderá ser utilizada a expressão Premium, para a bebida que for envelhecida em sua totalidade por no mínimo um ano.

3.2.3. Na rotulagem da aguardente de cana e da cachaça, desde que dissociada da denominação, poderá ser utilizada a expressão Extrapremium, para a bebida que for envelhecida em sua totalidade por no mínimo três anos.

3.3. A aguardente de cana ou a cachaça acondicionada com a presença de fragmentos de madeira:

3.3.1. Deverá declarar no painel frontal do rótulo de maneira clara e ostensiva, com caracteres de dimensões mínimas iguais às utilizadas na denominação do produto, a seguinte expressão: "Acondicionada com (descrição do tipo do fragmento da madeira) de (nome da madeira)".

3.3.2. Não poderá constar em seu rótulo qualquer expressão que associe o produto direta ou indiretamente ao processo de envelhecimento ou à classificação de envelhecido.

3.4. O(s) nome(s) da(s) madeira(s) utilizada(s) na composição do(s) recipiente(s) para armazenamento ou envelhecimento deverá(ão) ser declarado(s)

no rótulo de maneira clara e ostensiva, com caracteres de dimensões mínimas iguais às utilizadas na denominação do produto.

3.5. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, expressões superlativas de qualidade, expressões que atribuam características terapêutica ou medicamentosa, ou ainda, expressões tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou pura, exceto quando previstas em legislação federal específica.

3.6. O açúcar e o corante caramelo utilizados na aguardente de cana ou na cachaça deverão ser declarados na lista de ingredientes do rótulo.

4. Parâmetros analíticos

4.1. A aguardente de cana deverá obedecer aos limites dos parâmetros físico-químicos a seguir:

Parâmetro	Min	Max
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20,0°C	38,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150
Ésteres totais, expresso em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol e 3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650
Compostos fenólicos totais (para aguardente de cana envelhecida)	presente	
Açúcares totais (para aguardente de cana), em g/L (expressos em glicose)	-	≤ 6,0
Açúcares totais (para aguardente de cana adoçada), em g/L (expressos em glicose)	> 6,0	< 30

4.2. A cachaça deverá obedecer aos limites dos parâmetros físico-químicos a seguir:

Parâmetro	Min	Max
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20,0°C	38,0	48,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150
Ésteres totais, expresso em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol e 3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650
Compostos fenólicos totais (para cachaça envelhecida)	presente	
Açúcares totais (para cachaça), em g/L (expressos em glicose)	-	≤ 6,0
Açúcares totais (para cachaça adoçada), em g/L (expressos em glicose)	> 6,0	< 30

4.3. A aguardente de cana e a cachaça deverão obedecer aos limites dos contaminantes orgânicos e inorgânicos a seguir:

Parâmetro	Max
Álcool metílico (metanol), em mg/100 mL de álcool anidro	20
Carbamato de etila, em µg/L	210
Acroleína (2-propenal), em mg/100 mL de álcool anidro	5
Álcool sec-butílico (2-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	10
Álcool n-butílico (1-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	3
Cobre, em mg/L	5,0

4.4. A análise de fiscalização, para verificação do atendimento ao Padrão de Identidade e Qualidade da aguardente de cana e a da cachaça, será efetuada na bebida envasilhada ou a granel destinada à comercialização.

4.4.1. Mediante justificativa técnica, a análise de fiscalização poderá ser realizada em amostra colhida em etapas intermediárias do processo produtivo.

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios:

5.1.1. Para aguardente de cana:

- Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar; ou
- Destilado do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

5.1.2. Para cachaça:

- Destilado do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

5.2. Ingredientes opcionais:

5.2.1. Água, destinada exclusivamente para padronização da gradação alcoólica do produto final.

5.2.2. Açúcares, em quantidade inferior a 30 g/L (trinta gramas por litro).

5.2.3. Corante caramelo, para aguardente de cana e cachaça envelhecidas ou armazenadas em madeira, apenas para padronização de cor no envase da bebida em recipientes destinados ao consumidor final.

5.3. O destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar destinado à produção da aguardente de cana deve:

5.3.1. Atender aos padrões de identidade e qualidade específicos.

5.3.2. Ser obtido pelo processo de destilação simples ou por destiloreificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

5.3.3. Ter gradação alcoólica superior a 54,0% (v/v), a 20,0°C (cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius) e inferior a 70,0% (v/v), a 20,0°C (setenta por cento em volume, a vinte graus Celsius).

6. Processo Produtivo

6.1. A aguardente de cana e a cachaça devem ser obtidas por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

6.2. A cana-de-açúcar (*Saccharum spp.*) utilizada para produção da aguardente de cana e da cachaça deve ser limpa, fresca, sadia, colhida em estágio adequado de maturação e produzida em observância às boas práticas agrícolas necessárias para a obtenção de matéria prima com qualidade e segurança.

6.3. Água utilizada no estabelecimento produtor de aguardente de cana e de cachaça deve atender aos parâmetros oficiais de potabilidade, exceto em relação ao residual mínimo de cloro ou dióxido de cloro.

6.4. É permitida a utilização de substância amilácea, tradicionalmente consumida como alimento, para suporte ao início da fermentação.

6.5. É permitida a utilização de coadjuvantes de tecnologia de acordo com previsto em legislação específica da Anvisa.

6.6. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente não previsto nesta Portaria ou que possa ser utilizado na adulteração do produto.

6.7. A aguardente de cana e a cachaça poderão ser submetidas à bidestilação ou redestilação, desde que o produto obtido preserve as características sensoriais próprias dos componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação.

6.8. A aguardente de cana ou a cachaça em elaboração, acondicionada no estabelecimento detentor deverá estar identificada por meio adequado, conforme previsto no Manual de Boas Práticas de Fabricação e Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos.

6.9. A gradação alcoólica da aguardente de cana ou da cachaça em elaboração poderá estar superior ao previsto no padrão de identidade e qualidade.

6.10. Os estabelecimentos que elaborem aguardente de cana, cachaça e o destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, devem atender aos requisitos higiênicos-sanitários e os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

6.11. Para o armazenamento ou envelhecimento da aguardente de cana, da cachaça e do destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, deverá ser utilizado recipiente de madeira adequado, de primeiro uso ou que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, vedado aquele utilizado para outros fins.

6.12. Para o acondicionamento e manipulação da aguardente de cana, da cachaça e do destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, é vedado a utilização de equipamento que não atenda ao regulamento técnico sobre os critérios gerais e de classificação de materiais para equipamentos em contato com alimentos.

6.13. A aguardente de cana e a cachaça poderão ser acondicionadas em contato com fragmentos de madeira, com o objetivo de conferir-lhes características sensoriais próprias da madeira utilizada.

6.13.1. Os fragmentos de madeira de que trata o item 6.13, deverão atender aos seguintes requisitos:

- utilizados ao natural ou torrados, sem que tenham sofrido combustão;
- isentos de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- isentos de tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- dimensões em que no mínimo noventa e cinco por cento da massa dos fragmentos fique retida em peneira com malha de 5,0 milímetros.

7. Outras Disposições

7.1. É proibido, na aguardente de cana, na cachaça e no destilado alcoólico simples, a presença de:

- 7.1.1. Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
- 7.1.2. Resíduo de agrotóxico não autorizado na produção da cana-de-açúcar.
- 7.1.3. Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
- 7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
- 7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido nesta Portaria, em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.
- 7.2. A periodicidade de análises para controle dos contaminantes a que se referem o subitem 7.1 deve estar de acordo com os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- 7.3. Fica vedada a comercialização de aguardente de cana ou de cachaça em processo de elaboração.