

**APÊNDICE C – Proposição do Caderno de Especificações Técnicas da “IP
Cachaça Coronel Xavier Chaves”**

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “IP
CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”**

CAPÍTULO I

- Do Objeto-

Art. 1. O presente Caderno de Especificações é aplicável na “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” o qual estabelece o regime aplicável à produção, controle, apresentação, promoção e defesa deste selo de Indicação Geográfica.

Art. 2. A “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” é direito exclusivo dos produtores estabelecidos dentro da área delimitada (município de Coronel Xavier Chaves-MG) e que satisfaçam o disposto no presente Caderno de Especificações, nas legislações aplicáveis e também no Regulamento de Uso da Indicação Geográfica “Cachaça”.

- Do Nome Geográfico -

Art. 3. As cachaças produzidas no município de Coronel Xavier Chaves terão direito ao uso do selo de Indicação Geográfica na forma “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”. Sendo proibida qualquer outra denominação diferente desta.

- Da delimitação da área de produção -

Art. 4. A área geográfica delimitada corresponde ao município de Coronel Xavier Chaves. De acordo com a lei municipal nº 86, de 7 de dezembro de 1989, a qual delimita os limites do município: “...Começa na ‘PONTE DA ESTRADA QUE VAI PARA A FAZENDA PACIÊNCIA’ no ‘RIO MOSQUITO’ até ‘PONTE DA ESTRADA PARA RESENDE COSTA’ ‘ESTRADA PARA RESENDE COSTA’ até ‘ENTRONCAMENTO COM A ESTRADA MUNICIPAL PARA MATINHO’ “ESTRADA MUNICIPAL PARA O MATINHO’ até ‘CERCA DE PROPRIEDADE DA SEMENGE’ deste ponto, acompanhando a ‘CERCA DA SEMENGE’ até ‘ESPIGÃO’ pelo ‘ESPIGÃO’ desce a encosta do morro, passando para nascente do ‘CÓRREGO DA CANOA’ e subindo um outro ‘ESPIGÃO’ até o ‘VALO’ até ‘RODOVIA VEREADOR JOÃO VICENTE VIEIRA CAMARGOS’ ‘RODOVIA VEREADOR JOÃO VICENTE VIEIRA CAMARGOS’ até ‘CÓRREGO DOIS CÓRREGOS’ desce por este até defrontar com o ‘VALO’ (do logradouro público na Vila Fátima) pelo ‘VALO’ até o ‘CRUZEIRO’ (inclusive) ‘CRUZEIRO’ em linha reta até o ‘CURTUME (inclusive) ‘CURTIME’ até o ‘RIO MOSQUITO’ até ‘PONTE SOBRE ESTRADA QUE VAI PARA FAZENDA PACIÊNCIA’ ‘PONTO INICIAL’...”

I – A região apresenta duas estações bem definidas, com verão quente e úmido, o que proporciona melhor germinação, perfilhamento e desenvolvimento vegetativo da cana-de-açúcar; e o inverno frio e seco, que contribui para a maturação e conseqüente acúmulo de sacarose nos colmos. A precipitação média anual varia em torno de 1.500mm e as temperaturas médias anuais entre 15°C e 22°C.

CAPÍTULO II

- Descrição do produto -

Art. 5. A cachaça produzida no município de Coronel Xavier Chaves deverá atender o disposto no Regulamento de Uso da IG “Cachaça” o qual determina que a aguardente de cana deverá ter graduação alcoólica de 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume) a 20° (vinte graus Celsius), e ser obtida pela destilação do mostro fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 30 g/l (trinta gramas por litro).

I – O ingrediente básico para a produção da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” é o mosto (caldo obtido do processo de moagem da cana-de-açúcar).

II - De acordo com o estabelecido no Regulamento de Uso da Indicação Geográfica “Cachaça”:

a) Ingredientes opcionais que poderão ser utilizados na produção da cachaça são: a água potável (utilizada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica da cachaça) e o açúcar ou sacarose (respeitados os limites estabelecidos neste Caderno de Especificações).

b) O único aditivo permitido para a fabricação da cachaça é o caramelo;

c) É vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extratos, lascas de madeira, maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da coloração original da cachaça armazenada ou envelhecida.

e) é vedado a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais da cachaça, exceto os casos previstos neste Caderno de especificações.

III – Conforme legislação em vigor, a “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” deverá ter indicação “adoçada” no rótulo, quando contiver açúcares em quantidades superior à 6 g/l (seis gramas por litro) e inferior à 30 g/l (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

IV – A “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” deverá conter em seus rótulos a informação “envelhecida”, “premium” ou “extra premium”, conforme o período de envelhecimento.

CAPÍTULO III

Descrição do processo de extração, produção e fabricação

- Cultivares -

Art. 6. Os cultivares de cana-de-açúcar (vegetal do gênero *Saccharum* spp) utilizadas para fabricação da cachaça deverão ser cultivados obrigatoriamente dentro do território nacional. A matéria prima cana-de-açúcar, utilizada na produção da cachaça “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”, deve ser originada em cultivos em conformidade com a legislação ambiental vigente, conforme estabelece o Regulamento de Uso da Indicação Geográfica “Cachaça”.

I - As variedades de cana-de-açúcar mais utilizadas na “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” são: CO, CB, SP, RB, no entanto, poderão ser utilizadas na produção todas as variedades de cana-de-açúcar.

II – Recomenda-se que os produtores tenham um berçário de mudas em suas propriedades.

III – Somente poderão ser utilizados os cultivares produzidos dentro da área delimitada para uso da “IP Cachaça de Coronel Xavier Chaves”, porém o Conselho Regulador poderá autorizar, em caráter excepcional, o uso de cultivares produzidos fora da área delimitada.

- Cuidados com o preparo do solo -

Art. 7. Os produtores quando optarem pela adubação, fertilização, irrigação e o controle de pragas em suas propriedades, deverão adotar práticas agrícolas menos agressivas ao meio ambiente.

I - Deve-se zelar pela conservação dos recursos naturais.

II - Serão adotadas práticas mitigatórias de impactos ambientais, com a reutilização dos resíduos, efluentes e subprodutos, como por exemplo, utilização do bagaço da cana para produzir o fogo do alambique, a palhada seca pode servir de cobertura morta da plantação da cana-de-açúcar e as pontas da cana poderão servir de alimento para animais.

III – Fica proibida a prática de queima da palhada, pois este é um fator prejudicial à qualidade da cachaça. Esta ação elimina a microbiota responsável pela fermentação natural do caldo e também acelera a deterioração da cana, ainda no campo.

- Do plantio da cana-de-açúcar -

Art. 8. O plantio da cana-de-açúcar deve ser manual, seguindo as orientações e prescrições técnicas elaboradas por técnico indicado pelo Conselho Regulador, tendo em vista a produção de um produto de qualidade.

I – A cana-de-açúcar deve ser cortada quando madura, retirando as palhas secas e as pontas da cana.

II – Recomenda-se que haja um ciclo rotacional de cultivo da cana de corte.

III – O processo de capina deve ocorrer nos primeiros 90 dias do plantio. Em baixas temperaturas, são necessárias várias capinas e, em altas temperaturas, a capina será feita no intervalo de 30 dias.

III- fica vedado o uso de produtos que aceleram a maturação da cana-de açúcar.

- Da colheita -

Art. 9. O corte da cana-de-açúcar deve ocorrer quando a mesma estiver madura (a cana é considerada madura quando apresenta um valor mínimo de 17°Brix) e deve ser realizado de forma manual, bem rente ao solo. Na parte superior da cana-de-açúcar, o corte deve ser próximo à folha verde mais baixa, o que ajuda a reduzir a formação de espuma no processo de fermentação.

I - Cabe ao Conselho Regulador permitir a utilização de maquinário no corte da cana-de-açúcar.

II – O número de cortes da cana-de-açúcar dependerá da variedade da cana, cabendo ao Conselho Regulador estabelecer o número de cortes de acordo com a variedade.

III – Após o corte da cana-de-açúcar, a mesma deve ser transportada até o setor de moagem o mais rápido possível. Depois de transportada, a cana deve ser colocada na posição vertical a fim de evitar fermentações paralelas que possam interferir no sabor e no aspecto da cachaça.

- Da Moagem -

Art. 10. A cana-de-açúcar deve ser limpa antes da moagem, retirando-se toda a palha da cana, e moída o mais rápido possível. O prazo de utilização da matéria prima deve ser de até 48 horas do corte. Sendo que o limite ideal é de 24 horas, principalmente nos períodos úmidos e quentes em que a perda de açúcares é intensificada, desfavorecendo o processo fermentativo.

I – Antes de iniciar a moagem da cana-de-açúcar é imprescindível observar os processos assepsia para evitar contaminações microbiológicas e químicas, que poderão impactar na qualidade do mosto.

II – A moagem se dará em equipamentos apropriados, em moendas com acionamento elétrico ou roda d'água ou por outro tipo de motor. É vedada a utilização de tração animal.

- Do tratamento do caldo -

Art. 11. O caldo originado da moagem da cana-de-açúcar deve ser passado por peneira, decantadores ou qualquer outro método de filtragem para garantir a isenção de partículas grosseiras, tais como: areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos, evitando assim que essas substâncias indesejáveis interfiram nas características sensoriais peculiares da cachaça.

- Do preparo do mosto -

Art. 12. O mosto (líquido açucarado a ser fermentado) deve ser preparado de forma que os teores de açúcares e nutrientes venham a proporcionar ótimas taxas de produção de álcool etílico e subprodutos desejáveis no processo de fermentação. A fermentação ideal ocorre com o caldo de cana em torno de 15°Brix, acima deste valor, é preciso fazer a diluição da garapa, e teores abaixo de 15°Brix causam redução no rendimento.

I – O mosto poderá sofrer um processo de enriquecimento através da adição de nutrientes, a fim de auxiliar no processo fermentativo.

II - A principal substância nutritiva utilizada na “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” é o farelo de milho (fubá) que é utilizado para capturar a levedura. Também podem ser utilizadas outras substâncias como: superfosfato simples, sulfato de magnésio, farelo de arroz e também o próprio bagaço da cana-de-açúcar.

III- Obedecendo legislação específica, a água potável pode ser utilizada, no preparo do mosto, para atuar na diluição do mosto e do fermento.

- Da fermentação -

Art. 13. O processo de fermentação ocorre de forma natural. O caldo da cana-de-açúcar vai na dorna de fermentação, onde ocorre a ação das leveduras que transformam o açúcar da cana em álcool. Este processo dura em torno de 24 horas. Após este processo de fermentação, o Brix é zerado (zera o açúcar). Uma vez esgotado o açúcar, a atividade metabólica é cessada e inicia-se a separação do mosto em duas frações: camada inferior (onde o fermento se deposita) e camada superior (o vinho isento de fermento, também chamado de “sobrenadante”). Somente o sobrenadante deve ser enviado para à destilação.

I – Para o processo de fermentação da cachaça é permitido o uso de leveduras, contidas no mosto, ou as permitidas na legislação em vigor.

II – A fermentação deve ser realizada, preferencialmente, em temperaturas não inferior a 28°C e não superior a 32°C,

II – A camada inferior deve ser deixada no fundo da dorna e este fermento (pé-de-cuba) deve ser revigorado, sendo que esta levedura produzida pode ser reutilizada durante a produção anual da cachaça.

III – As dornas de fermentação devem ser feitas de aço inox, sendo indispensável a limpeza dos recipientes.

IV- A sala de fermentação não pode ser totalmente fechada, para que a levedura se mantenha durante toda a produção da safra. O ambiente totalmente fechado pode alterar o sabor da cachaça, devido a mudança de temperatura.

- Da destilação -

Art. 14. A destilação deve ser realizada de forma que o produto obtido preserve o aroma e o sabor dos principais componentes contidos na matéria prima e daqueles utilizados na fermentação.

I – É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente após a fermentação no equipamento de destilação que altere as características sensoriais naturais da cachaça, exceto quando legislação específica em vigor permitir.

II – Os alambiques utilizados no processo de destilação poderão ser de cobre ou mistos. Cabe ao Conselho Regulador definir os tipos de alambiques mistos que poderão ser utilizados na produção da cachaça.

III – O destilado deverá ser fracionado em três partes: cabeça, coração e cauda. a) A cabeça é a primeira parte da cachaça, por ter teor alcoólico muito elevado, pode ter contaminantes e por isso deve ser descartada. A fração da cabeça pode ser reciclada como, por exemplo, na produção de inseticida;

b) o coração é a parte nobre da cachaça, portanto, a cachaça de Coronel Xavier Chaves deve ser exclusivamente constituída da fração do coração;

c) a cauda, chamada de “água fraca”, é mais parte mais pesada e por isso sai por último. A cauda pode ser redestilada e reciclada transformando-se em licor ou pode ser utilizada como adubo.

IV – O material utilizado como combustível para a fornalha deverá ser preferencialmente o bagaço da cana-de-açúcar seco. Não sendo permitido qualquer outro material lenhoso proveniente da mata nativa, nem lixo proveniente das demais atividades da propriedade como combustível.

- Do armazenamento e envelhecimento -

Art. 15. A cachaça ao sair do alambique pode ter dois destinos: o armazenamento em tonéis de aço inox ou então ser armazenada em barris de madeira. Podendo ser utilizado qualquer tipo de madeira, sendo vedado o uso de madeira que possa prejudicar as características da cachaça, ensejar em risco de contaminação da bebida por compostos tóxicos ou que perpassa ao produto alguma substância imprópria para o consumo humano.

I – É facultada a utilização de recipiente que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, desde que tal recipiente não tenha sido utilizado antes para outros fins e que apenas a água potável tenha sido utilizada nos intervalos entre uma bebida e outra.

II – Os rótulos da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” deverão indicar os tipos de madeira utilizados no envelhecimento e armazenamento, conforme a legislação específica.

III - Denominações, conforme legislação em vigor:

a) Cachaça: armazenada em tonéis de aço inox ou madeira, desde que não altere suas características sensoriais.

b) Cachaça Envelhecida: que contiver, no mínimo, a metade (50%), envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

c) Cachaça Premium: que for, na sua integralidade (100%), envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

d) Cachaça Extra Premium: que for, na sua integralidade (100%), envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

- Do envasamento -

Art. 16. O envase consiste no acondicionamento do produto em embalagens adequadas, respeitando as normas e regulamentos do MAPA, ANVISA, Secretarias Municipal e Estadual de Vigilância Sanitária. Normalmente o envase é em garrafas de vidro. As garrafas podem ser fechadas com tampas metálicas, rolhas ou conta-gotas.

- Da rotulagem -

Art. 17. A rotulagem “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” deverá cumprir as normas estabelecidas pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e pelos atos administrativos complementares.

I – Somente poderá constar do rótulo a idade ou o tempo de envelhecimento da cachaça que for 100% envelhecida por um período não inferior a 1 (um) ano.

II – Conforme Regulamento de Uso da Indicação Geográfica “Cachaça”, fica vedado o uso da expressão “artesanal” como designação, tipificação ou qualificação da “cachaça”, exceto se, por ato administrativo do MAPA, sejam fixados os critérios e procedimentos para a produção e comercialização da “cachaça” artesanal.

III – A expressão “reserva especial” poderá constar no rótulo, desde que atenda à legislação vigente.

IV – Para as cachaças armazenadas em recipientes de madeira que não se enquadram nos critérios previstos na legislação ou atos administrativos, deverão constar no rótulo a expressão: “Armazenada em ... (nome do recipiente) ... de ... (nome da madeira em que o produto foi armazenado)”.

V – Para cachaças armazenadas em recipientes de madeira que não agregue cor à bebida, poderão ser usadas no rótulo a expressão “prata”, “clássica” ou “tradicional”.

VI – Para cachaças armazenadas em recipientes de madeira que obtiverem alteração substancial da coloração, poderão ser usadas no rótulo a expressão “ouro”.

Art. 18. As cachaças aprovadas pelo Conselho Regulador terão como identificação “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” junto ao rótulo principal da garrafa. Cabe ao Conselho Regulador definir o local onde será colocado a identificação da IP nas garrafas.

I – As cachaças não aprovadas pelo Conselho Regulador não poderão utilizar a identificação “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”.

II – O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”, de acordo com a legislação vigente.

Art. 19. A Portaria nº 46, de 14 de outubro de 2021 instituiu os Selos Brasileiros de Indicação Geográfica. Este selo é um bem público, gratuito, facultativo e restrito aos produtores com registro de Indicação Geográfica junto ao INPI. Sendo assim, é facultado ao Conselho Regulador da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” a utilização do selo emitido pelo INPI.

CAPÍTULO IV

Estrutura de Controle

- Do Conselho Regulador -

Art. 20. Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores para emissão dos certificados e selos, desde que:

I – Produtores estejam estabelecidos na área geográfica delimitada, ou seja, dentro do município de Coronel Xavier Chaves – MG;

II- Produtores o cumpram o que está estabelecido neste Caderno de Especificações técnicas, além do que estabelece o Regulamento de Uso da Indicação Geográfica “Cachaça”.

Art. 21. O Conselho Regulador tem como atribuições:

I - Elaborar e instituir o Caderno de Especificações da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”;

II - Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade das cachaças amparadas pela “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”;

III - Zelar pelo prestígio da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;

IV – Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais dos produtores. Bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, armazenamento, processamento, aquisição e comercialização;

V – Propor medidas para regular a produção da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” de forma harmônica com a demanda do mercado;

VI – Emitir os certificados de conformidade das cachaças amparadas pela “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”, bem como o selo de controle;

VII – Elaborar relatório anual de atividade;

VIII – Propor melhorias para o Caderno de Especificações;

IX – Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”;

X – Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”, conforme definido no Caderno de Especificações;

XI – Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”;

XII – Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no Caderno de Especificações;

- XIII – Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”;
- XIV – Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Caderno de Especificações da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”.

CAPÍTULO V

- Do mecanismo de controle sobre os produtores -

Art. 22. Cabe ao Conselho Regulador estabelecer os mecanismos de controle, podendo haver o controle interno, o controle externo e o autocontrole.

I - O Conselho Regulador poderá firmar convênio com um órgão ou instituição tecnológica visando analisar os produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto está seguindo os padrões de qualidade normatizados por este Caderno de Especificações Técnicas, e, assim, emitir o certificado e selos da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”.

II – O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização e de auditorias das unidades produtoras a fim de verificar se estas unidades produtoras estão seguindo as normas de processo de produção instruídas pelo presente Caderno de Especificações.

III – O Conselho Regulador realizará a fiscalização/auditoria do processo produtivo averiguando todo o processo produtivo, do plantio da cana-de-açúcar até o engarrafamento do produto final. Cabe também ao Conselho Regulador fiscalizar o manejo de resíduos sólidos e efluentes.

IV – O Conselho Regulador efetuará a coleta de amostras para análises químicas.

CAPÍTULO VI

Direitos e Deveres

- Dos Direitos -

Art. 23. Os direitos dos inscritos na “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” são:

I – Usar o nome geográfico da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”.

II – Observar o cumprimento das normas do presente Caderno de Especificações e também do Regulamento de Uso da Indicação Geográfica “Cachaça”;

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

IV – Impedir que terceiros utilizem indevidamente o selo “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”.

V – Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação dos produtos.

VI – Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

- Dos Deveres -

Art. 24. Os deveres dos inscritos na “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” são:

I - Zelar pela imagem da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”.

II – Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

III – Prestar informações cadastrais.

IV – Manter o cultivo e o estabelecimento em obediência às normas de segurança, ambientais e sanitárias.

V – Permitir que o Conselho Regulador tenha acesso à propriedade para fiscalização das normas desse Caderno de Especificações.

VI - Os produtores deverão apresentar ao Conselho Regulador e ao MAPA, até o dia 31 de janeiro do ano subsequente, declaração de produção anual na qual conste a quantidade de produto elaborado e os estoques existentes no final de cada ano, conforme previsto no Decreto nº 6.871/209, artigo 86.

VII – Os produtores deverão adotar boas práticas de fabricação, em conformidade com as normas estabelecidas pelo MAPA e, ainda no que couber, observar os preceitos relativos à inocuidade de bebidas.

CAPÍTULO VII

Condições e Proibições

- Condições -

Art. 25. Poderão fazer uso da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” produtores estabelecidos no município de Coronel Xavier Chaves-MG, desde que cumpram das disposições deste Caderno de Especificações Técnicas e estejam sujeitos ao controle definido pelo Conselho Regulador.

I – Caberá ao Conselho Regulador estabelecer condições facultativas, consideradas pertinentes à coletividade, desde que acordadas em assembleia.

II- A ausência de vínculo do produtor com o substituto processual não configura óbice ao uso da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”, porém é necessário o cumprimento da condição estabelecida no Artigo 25.

- Das Proibições -

Art. 26. São consideradas proibições à “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”:

I – O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos que têm direito ao uso do selo “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”.

II – Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

III – O descumprimento dos princípios estabelecidos pelo Conselho Regulador para a “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” e também do Regulamento de Uso da Indicação Geográfica “Cachaça”.

CAPÍTULO VIII

- Das Sanções Aplicáveis -

Art. 27. O descumprimento das disposições deste Caderno de Especificações implicará nas seguintes sanções administrativas: advertência, multa, suspensão temporária ou suspensão definitiva como participante da “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”. Essas penalidades serão aplicadas de acordo com a gravidade da infringência.

a) Advertência: será imposta aos infratores primários, quando não observadas as normas presentes neste Caderno de Especificações, desde que não afetem as etapas do processo de produção, desde o cultivo até o engarrafamento da cachaça.

b) Multa: será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes neste Caderno de Especificações, desde que não afetem as etapas do processo de produção, desde o cultivo até o engarrafamento da cachaça. Cabe ao Conselho Regulador estabelecer o valor da multa.

c) Suspensão Temporária: será imposta quando o produtor estiver comercializando produto sem seguir este Caderno de Especificações. A pena de suspensão temporária será de 1 (um) ano e caso haja reincidência, a pena de suspensão temporária será de 2 (dois) anos.

d) Suspensão Definitiva: será imposta nos casos de situações de fraude, alteração e adulteração do processo de produção da cachaça, como também do selo de IP.

I – O processo administrativo referente as sanções acima citadas serão definidas através de norma interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

II – Além das sanções administrativas, o infrator ainda poderá responder civil e penalmente, em face dos atos e prejuízos causados a “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”.

CAPÍTULO IX

- Das Disposições Gerais -

Art. 28. Este Caderno de Especificações deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral.

Art. 29. O nome geográfico “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES”, que identifica a cachaça produzida no município de Coronel Xavier Chaves – MG, será submetido à apreciação do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Art. 30. O presente Caderno de Especificações entrará em vigor após reconhecimento da Indicação de Procedência “IP CACHAÇA CORONEL XAVIER CHAVES” pelo INPI.