

Segundo Portaria nº 1, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de 26 de junho de 2018, o IMA passa a ser credenciado para desempenhar a fiscalização da cachaça e da aguardente de cana no âmbito do estado Minas Gerais.

Estão previstas a inspeção dos estabelecimentos produtores de cachaça e aguardente de cana e a fiscalização dos estabelecimentos que se relacionam com a transformação e comercialização do produto avaliando os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade. Todas essas ações apresentam consonância com os dispositivos estabelecidos pela Lei Federal nº 8918/1994.

As inspeções têm o objetivo de verificar a adoção de boas práticas de fabricação e identificar o controle dos pontos críticos do processo produtivo. Baseiam-se na verificação física da estrutura e equipamentos utilizados, das práticas adotadas pelo estabelecimento e seus colaboradores e dos padrões de qualidade através da coleta de amostras da cachaça para análise laboratorial.

A fiscalização é ação direta do poder público para observar o cumprimento da lei. Consiste em verificar a comercialização de produtos regulares, isto é, com registro e dentro das condições estabelecidas pelos normativos que tratam da rotulagem, recipientes etc. Outro trabalho relacionado com a fiscalização é o atendimento às denúncias quanto às ilegalidades praticadas como por exemplo: produção clandestina e falsificações.

Registro de estabelecimento

Inicialmente, o produtor interessado em regularizar seu estabelecimento deve cadastrar-se no [Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários - SIPEAGRO](#)

.

Documentos necessários

Para efetuar o cadastro, o representante legal da empresa terá que fornecer as informações referente aos documentos:

- Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

- Contrato Social ou ato constitutivo consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos regulamentos das Leis nº 7678/1988 e nº 8918/1994;

- Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal, ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente;

- Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe Técnico;

- Projeto, memorial descritivo das instalações e dos equipamentos e Manual de Boas Práticas;

- Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento.

Vistoria

Após serem inseridos no sistema, os documentos e informações serão analisados pelos fiscais do Mapa. Havendo conformidade, será agendada vistoria no estabelecimento.

Registro

Caso não ocorram exigências, após a vistoria, o certificado de registro será concedido ao estabelecimento.

De posse do registro do estabelecimento, o Responsável Técnico registrará os produtos. Os produtos com a mesma denominação, mas distintos com relação à sua composição, devem ser registrados individualmente.

Os registros têm validade de 10 anos.