

Processo de Certificação do «Rum da Madeira»

O «Rum da Madeira» é uma bebida típica regional, que viu a sua qualidade ser reconhecida com o estatuto de Indicação Geográfica (IG), protegida pela legislação nacional e comunitária como produto autêntico da Região Autónoma da Madeira.

Face ao seu estatuto de IG, o «Rum da Madeira» está sujeito a um processo de certificação rigoroso que visa, por um lado, assegurar um elevado padrão de qualidade e em conformidade com as especificações legalmente definidas para este produto tradicional, e por outro, garantir a sua genuinidade e autenticidade, salvaguardando deste modo o legítimo interesse dos consumidores.

Todos os agentes económicos (AE) que pretendem produzir «Rum da Madeira», têm obrigatoriamente de estar inscritos no IVBAM e, por outro lado, todo o «Rum da Madeira» que é comercializado, tem obrigatoriamente de ser sujeito a uma certificação antes de ser colocado no mercado, que visa garantir que cada lote de rum comercializado cumpre com as especificações exigidas.

Este processo de certificação é um processo transversal a todo o processo produtivo, ao qual está inerente um conjunto de controlos realizados pelo IVBAM como entidade certificadora (não só de natureza administrativa mas também de natureza física através de controlos realizados in loco nas instalações dos produtores), desde a cana-de-açúcar até ao produto final engarrafado, passando também por todas as fases intermédias, nomeadamente o processo de envelhecimento.

De uma forma resumida, podemos dizer que a certificação do «Rum da Madeira» implica o cumprimento dos seguintes requisitos/controlos:

Controlo à entrada da cana-de-açúcar

Durante a campanha de laboração, o IVBAM realiza controlos à cana-de-açúcar que dá entrada nas instalações dos AE, verificando a identidade do agricultor e assistindo à pesagem da sua cana, colhendo no final uma amostra da cana para posterior determinação do grau brix (sacarimétrico) pelo Laboratório Vitivinícola do IVBAM. De realçar que se tratam de controlos totalmente aleatórios, ou seja, sem qualquer aviso prévio e que decorrem ao longo de toda a campanha de laboração.

Controlo de fim de laboração

No final da campanha de laboração, os AE têm de declarar ao IVBAM as quantidades de cana-de-açúcar transformadas e as correspondentes quantidades de «Rum da Madeira» produzidas, assim como a identificação clara e inequívoca dos recipientes onde o mesmo se encontra armazenado.

Na posse desta informação, uma equipa de controlo do IVBAM dirige-se às instalações dos AE, a fim de confirmar as quantidades declaradas e de colher as amostras necessárias para posterior análise no Laboratório Vitivinícola do IVBAM, de modo a avaliar os seus parâmetros físico-químicos.

Verificada a conformidade de todo o processo, a DSCC autoriza a entrada deste novo rum nas existências do AE em causa, atualizando as respetivas contas correntes, que doravante manter-se-ão em permanente atualização com base nas operações realizadas (envelhecimento/engarrafamento/comercialização) e em varejos.

Controlo de conta-correntes

Todo o «Rum da Madeira» em posse do AE está devidamente identificado e quantificado em conta-corrente, separadamente por categoria de rum, havendo conta-correntes específicas para as categorias especiais do «Rum da Madeira», tais como o rum com indicação do ano de produção e o rum com indicação de idade (3 anos, 6 anos, 9 anos, 15 anos, ...).

Estas conta-correntes estão em permanente atualização, naturalmente refletindo o stock real em cada instante em face da comercialização efetuada, mas também refletindo em tempo real a evolução da idade dos runs que se encontram a envelhecer, processo todo ele dinâmico.

Envelhecimento de «Rum da Madeira»

Para que o AE possa comercializar um determinado rum como “envelhecido”, nomeadamente com indicação do ano de produção (ex: rum de 2010, etc.) ou com indicação de idade (ex: 12 anos, etc.), esse processo de envelhecimento tem obrigatoriamente de ser controlado pelo IVBAM.

Para esse efeito, no início do processo de envelhecimento, o AE está obrigado a informar o IVBAM da sua intenção de proceder ao envelhecimento de um determinado lote de rum, cumprindo ao IVBAM a tarefa de acompanhar este envelhecimento, não só administrativamente através da conta-corrente, mas também através de controlos in loco, verificando as quantidades e a conformidade dos recipientes (o envelhecimento só é válido se for efetuado em cascos de madeira de carvalho), não só no início do envelhecimento, mas também ao longo de todo processo de envelhecimento, garantindo deste modo que é cumprido à risca o período de envelhecimento especificado. De realçar também aqui que o controlo é totalmente aleatório e sem aviso prévio, pelo que os AE não sabem antecipadamente quando serão controlados nem os lotes de rum que serão controlados, uma vez que a equipa de controlo do IVBAM pode comparecer nas suas instalações, em qualquer fase do processo de envelhecimento. Naturalmente e por uma questão de controlo, o fim de um processo de envelhecimento tem igualmente de ser comunicado ao IVBAM.

Análise Físico-Química e Sensorial

Todos os lotes de «Rum da Madeira» são sujeitos, antes da comercialização, a uma análise físico-química no laboratório vitivinícola do IVBAM, que é um laboratório acreditado pelo Instituto Português de Acreditação (IPAC) segundo a NP EN ISO/IEC 17025, onde se verifica a conformidade dos parâmetros físicos-químicos com a legislação em vigor.

Em paralelo, todos os lotes são igualmente submetidos a uma análise sensorial na Câmara de Provedores do IVBAM, onde se atesta a conformidade do produto no tocante às características organoléticas definidas para a IG «Rum da Madeira».

Naturalmente que o «Rum da Madeira» só pode ser comercializado se for duplamente aprovado, quer na análise físico-química, quer na análise sensorial.

Aprovação de rotulagem

Todo o «Rum da Madeira» comercializado tem a sua rotulagem previamente aprovada pelo IVBAM. Os AE submetem o pedido de aprovação de rotulagem e o IVBAM avalia a conformidade da mesma, tendo por base toda a legislação aplicável, nacional e comunitária, nomeadamente ao nível das indicações obrigatórias, procedendo à respetiva aprovação, quando verificada a conformidade em todos os parâmetros.

Adicionalmente, e posteriormente aquando dos engarrafamentos, é sempre efetuado um controlo de natureza administrativa, onde se confirma se a rotulagem utilizada corresponde à versão aprovada e se é ou não adequada ao tipo de rum em questão e ao mercado a que se destina. Paralelamente a este controlo administrativo ocorre um controlo in loco aleatório e sem aviso prévio, para confirmar se a rotulagem colocadas nas garrafas corresponde efetivamente à versão aprovada pelo IVBAM.

Estampilhas Especiais

Todo o «Rum da Madeira» engarrafado em recipientes de capacidade superior a 200 ml, quando introduzido ao consumo no mercado nacional, está obrigado a ostentar em cada garrafa uma estampilha especial da Autoridade Tributária e Aduaneira (AT), para efeitos de controlo da liquidação do imposto especial de consumo (IEC).

Estas estampilhas são fornecidas pelo IVBAM aos AE produtores de «Rum da Madeira», estampilhas estas que em termos práticos funcionam como um selo de garantia, na medida em que cada estampilha é única, apresenta uma numeração e uma série que as diferenciam entre si, auxiliando deste modo o controlo da rastreabilidade do produto.

A utilização destas estampilhas é obrigatoriamente comunicada pelo AE ao IVBAM em cada engarrafamento, sendo essa informação controlada a 100 % pelo IVBAM em termos administrativos (controlo de existências, registos da sua aplicação através do número e série de cada estampilha, nomeadamente em que engarrafamento e em que tipo de rum foi aplicado, etc.), mas também através de controlos in loco aleatórios e sem aviso prévio, para confirmar se as estampilhas colocadas nas garrafas correspondem efetivamente à informação prestada pelos AE.

Engarrafamento

As operações de engarrafamento do «Rum da Madeira» devem obrigatoriamente ser comunicadas ao IVBAM por parte do AE, informando nomeadamente o tipo de rum em causa, o n.º de amostra de aprovação, o n.º de lote, a quantidade, quantidade e capacidade das garrafas, rotulagem utilizada, número e série das estampilhas utilizadas (quando aplicável), etc., competindo ao IVBAM controlar estas operações, nomeadamente através de um controlo administrativo a 100 % dos engarrafamentos, no que diz respeito à atualização das contas-correntes e à verificação da conformidade dos restantes itens, tais como rotulagem, estampilhas, controlo da qualidade físico-químico e sensorial, etc.

Paralelamente ao controlo administrativo, pode decorrer um controlo in loco nas instalações do AE também aleatório e sem aviso prévio, para confirmar a veracidade da informação prestada, nomeadamente a rotulagem, a numeração das estampilhas, o n.º de lote, etc.

Comercialização

Os AE produtores de «Rum da Madeira» estão também obrigados a comunicar ao IVBAM a comercialização deste produto, permitindo ao IVBAM fazer um acompanhamento da evolução do sector e ao mesmo tempo produzir informação estatística relevante de produção e comercialização, que pode ser divulgada ao próprio sector e a outras entidades oficiais com interesse na matéria e até mesmo ao público em geral.

A par de todo este processo de certificação, o «Rum da Madeira» está ainda sujeito a um Plano de Controlo (anual), que contempla outros controlos que vêm reforçar a garantia de conformidade da IG, nomeadamente os controlos pós-certificação que consistem na reanálise de um lote já certificado, submetendo-o a nova análise físico-química e ou sensorial, de modo a reconfirmar a conformidade do produto e acima de tudo comparar os novos resultados obtidos com a análise de certificação inicial, por forma a garantir que o lote efetivamente comercializado, corresponde inequivocamente ao lote que foi aprovado.

Este tipo de controlo é realizado em três frentes:

na **linha de engarrafamento**, ou seja, a equipa de controlo do IVBAM comparece sem aviso prévio nas instalações do AE e colhe uma amostra do «Rum da Madeira» que naquele momento esteja a ser engarrafado, ainda na própria linha de engarrafamento;

no **armazém** do AE, ou seja, a equipa de controlo do IVBAM comparece sem aviso prévio nas instalações do AE e colhe uma amostra de um qualquer «Rum da Madeira» à sua escolha que se encontre no armazém **pronto a ser introduzido no consumo**;

no **mercado/comércio**, ou seja, o IVBAM adquire garrafas de «Rum da Madeira» em estabelecimentos comerciais de venda ao público.

Através dos dados de rastreabilidade que identificam a garrafa colhida (n.º de amostra de certificação/numeração das estampilhas/n.º de lote/rotulagem/etc.), o IVBAM compara os novos resultados físico-químicos e sensoriais com a amostra inicial e deste modo consegue validar a conformidade do processo.

Em suma, todo este processo de certificação e o próprio Plano de Controlo anual, é uma mais-valia para ambas as partes envolvidas. Desde logo para o IVBAM como entidade certificadora que zela pelo prestígio da IG «Rum da Madeira» e o conseqüente fortalecimento da economia regional, mas também para os produtores, como ferramenta de combate à concorrência desleal, ficando todos a ganhar, em especial os consumidores, ao não serem lesados ou induzidos em erro, nomeadamente quanto à autenticidade do produto que consomem.

Etapas de controlo e certificação do Rum da Madeira

