



CÂMARA DOS DEPUTADOS  
Gabinete da Deputada Federal **Ana Pimentel** – PT/MG

COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA

REQUERIMENTO Nº , DE 2026

(Da Sra. Ana Pimentel)

Requer a realização de audiência pública para debater o reconhecimento da produção artesanal de cachaça como patrimônio cultural imaterial brasileiro, com ênfase na tradição da região de Coronel Xavier Chaves/MG e nos entraves regulatórios à produção de modo tradicional.

Senhor Presidente,

Requeiro a Vossa Excelência, nos termos do art. 255 do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, ouvido o Plenário desta Comissão, a realização de audiência pública para debater o caráter de patrimônio cultural imaterial da produção artesanal da cachaça, sugerindo-se o convite das seguintes pessoas e instituições:

1. João Fernando Chaves e Francisco José Chaves — produtores responsáveis pela 9ª geração do Engenho Boa Vista, em Coronel Xavier Chaves/MG;
2. Nando Chaves — referência histórica na cachaça artesanal, responsável pela coordenação da produção do Engenho Boa Vista;
3. Rubens Resende Chaves — proprietário do Engenho Boa Vista;
4. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional — IPHAN;
5. Ministério da Agricultura e Pecuária — MAPA.

**JUSTIFICAÇÃO**

A produção artesanal de cachaça constitui expressão viva da cultura brasileira, reunindo saberes, técnicas e modos de fazer transmitidos de geração em geração. O Engenho Boa Vista, situado em Coronel Xavier Chaves/MG, oferece exemplo emblemático: edificado em 1717 e, segundo a história oral da família, em produção





CÂMARA DOS DEPUTADOS  
Gabinete da Deputada Federal **Ana Pimentel** – PT/MG


desde 1755, encontra-se hoje sob a responsabilidade da nona geração, ligada, por sua história, à própria família de Tiradentes.

O processo preserva ritos tradicionais — cultivo natural da cana, sem agrotóxicos; colheita e corte manuais; moagem lenta em roda d'água ainda em atividade; fermentação com fermento caipira originado do fubá de moinho d'água, valendo-se de leveduras presentes no local há mais de três séculos; e destilação em alambique de cobre com fornalha alimentada manualmente. Desse conjunto resulta o que se denomina terroir: as características particulares do lugar e da receita que conferem unicidade ao produto, reconhecido nacional e internacionalmente entre as melhores cachaças do Brasil.

Apesar desse valor histórico e cultural, produtores tradicionais relatam entraves de natureza regulatória. Exigências de fiscalização, concebidas para realidades industriais, têm imposto mudanças estruturais que descaracterizam a receita e o modo de fazer tradicionais, alterando a própria história do engenho e da cachaça artesanal. Impõe-se, portanto, debater a compatibilização entre as normas sanitárias e de produção e a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, inclusive quanto à possibilidade de registro junto ao IPHAN.

A audiência pública permitirá ouvir diretamente os produtores tradicionais e os órgãos competentes, subsidiando o aperfeiçoamento da legislação aplicável. Diante do exposto, contamos com o apoio dos Nobres Pares para a aprovação do presente requerimento.

Sala da Comissão, em                    de                    de 2026.

  
Deputada Ana Pimentel  
PT/MG

