

A Coopama e a Cadeia de Produção da Cachaça Baiana “Abaíra”

The Coopama and the production chain of the Cachaça Baiana “Abaíra”

Daliane Teixeira Silva

daliane.economia@hotmail.com

Economista pela Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC). Pós-graduanda em Gestão Tributária e Auditoria no Setor Público pela Faculdade Unyleya/Estratégia.

Adriano Alves de Rezende

arezende@uesc.br

Mestre em Economia pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Professor do Departamento de Ciências Econômicas na Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC).

Marcelo dos Santos da Silva

masilva@uesc.br

Doutorando em Economia PPGE/UFJF. Professor do Departamento de Ciências Econômicas na Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC).

**Recebido em : 04/05/2018
Aprovado em: 30/10/2018**

**Revista do Programa de Pós-Graduação em Extensão
Rural (UFV)**

ISSN 2359-5116 | V. 7 | N2 | JUL.-DEZ2018

RESUMO

A cachaça artesanal ganhou maior notoriedade no mercado brasileiro. Diante da necessidade de ampliar seu mercado consumidor, os produtores de cachaça da região de Abaíra se uniram e criaram a Cooperativa dos Produtores de Cana e seus derivados da Microrregião de Abaíra (Coopama), que a produz e a envasa. As características peculiares da Cachaça Abaíra permitiram a obtenção do registro de Indicação Geográfica (IG), tornando-a, assim, a primeira marca de cachaça a adquirir tal selo no estado da Bahia. O objetivo da pesquisa foi mapear a cadeia produtiva dessa cachaça e retratar sua notoriedade. Assim como os produtores da Coopama conseguiram melhorar sua cadeia produtiva e ter maior notoriedade, os demais produtores baianos de cachaça, incentivados por esse feito, também podem obter um produto de melhor qualidade e empregar esforços para a aquisição de IG.

Palavras-Chave: Cooperativa; Cachaça Abaíra; Indicação Geográfica.

ABSTRACT

The artisanal cachaça gained greater notoriety in the Brazilian market. Faced with the need to expand its consumer market, the cachaça producers of the Abaíra region have joined together and created the Sugar Cane Producers' Cooperative and its derivatives from the Microregion of Abaíra (Coopama), which produces and packs. The peculiar characteristics of Cachaça Abaíra allowed obtaining the record of Geographical Indication (GI), thus making it the first brand of cachaça to be registered in the state of Bahia. The objective of the research was to map the production chain of this cachaça and to portray its notoriety. Just as the Coopama producers have been able to improve their production chain and become more notorious, this can give other Bahian producers of cachaça an incentive to obtain better quality cachaça and promote efforts to obtain the GI.

Keywords: Cooperative. Cachaça Abaíra. Geographical Indication.

INTRODUÇÃO

A cachaça é uma bebida alcoólica fermentada proveniente do caldo da cana-de-açúcar ou da sua espuma. No Brasil, ela recebe várias denominações como: aguardente, pinga, goró, lapada, purinha, apreciada, água de cana, malvada, entre outras. A cachaça tem grande relevância cultural, social e econômica no país desde o início da colonização no Brasil e da atividade açucareira até os dias atuais, uma vez que naquela foram implantados os estabelecimentos de cachaça nos engenhos de cana-de-açúcar (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS, 2012).

No ano de 2017, segundo o Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC, 2017), a capacidade estabelecida para a produção da bebida no Brasil foi de 1,2 bilhão de litros. Contudo, atualmente, a produção corresponde a apenas 2/3 dessa capacidade. Nesse mesmo ano, a cachaça foi exportada para mais de 60 países, principalmente para Estados Unidos, Alemanha, Paraguai, França e Portugal, gerando US\$ 15,8 milhões em divisas, o que equivale a 8,74 milhões de litros. Esses dados representam um crescimento de 13,43% em valor monetário e 4,32% em volume, em comparação a 2016, resultando no segundo ano seguido de aumento das exportações (IBRAC, 2017). Mesmo ainda não tendo uma parcela expressiva dentro da pauta de exportações brasileira, a cachaça apresenta relevante potencial nesse sentido, uma vez que a predisposição dos consumidores estrangeiros em pagar pelo produto tem se elevado, conforme corroboram os dados acima.

A Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009), estabelece que: Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% em volume¹, a 20° Celsius, obtida a partir da destilação do mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ter o adição de açúcares de até 6 gramas por litro, expressos em sacarose. Ainda, segundo essa legislação, a referida bebida pode ter graduação alcoólica entre 38% a 54% em volume. Em 2003, a cachaça teve seu nome definido legalmente, através do Decreto nº 4.851, de 2 de outubro do mesmo ano (BRASIL, 2003).

¹ Alcoometria é a determinação do grau alcoólico das misturas de água e álcool etílico. O título alcoométrico volumétrico de uma mistura de água e álcool é expresso pelo número de volume de etanol, à temperatura de 20° C, contido em 100 volumes dessa mistura à mesma temperatura. É expresso em % (V/V) (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2010).

Conforme Ceribelle et al. (2010, p. 23), a cachaça é classificada a partir do processo de pós-produção, e especificada pela legislação brasileira como:

- a) Cachaça, sem nenhum tipo de trabalho pós-destilação;
- b) Cachaça Adoçada, adicionada de açúcar;
- c) Cachaça Envelhecida, contendo no mínimo 50% da bebida envelhecida em recipiente de madeira por período não inferior a 1 ano;
- d) Cachaça *Premium*, com 100% da bebida envelhecida em recipiente de madeira por período não inferior a 1 ano;
- e) Cachaça Extra *Premium*, com 100% da bebida envelhecida em recipiente de madeira por período não inferior a 3 anos.

Ressalta-se que, para os últimos três casos, o recipiente de madeira deve ter capacidade máxima de 700 L (CERIBELLE et al, 2010, p.23).

Existe outra diferenciação envolvendo o processo produtivo que resulta na distinção entre cachaça industrial e cachaça artesanal. A cachaça caracterizada como industrial passa por um processo de produção em grande escala, no qual é utilizada coluna de destilação de aço inoxidável. Já a cachaça artesanal, é produzida em menor escala, feita através da destilação simples em alambiques de cobre. Aproximadamente 75% da produção brasileira enquadram-se na categoria industrial e apenas 25% são destiladas de forma artesanal (INSTITUTO BRASILEIRO DE CACHAÇA, 2014).

A Bahia produz cachaça artesanal de alambique, tendo marcas oriundas de várias regiões do estado, como as da Chapada Diamantina, do Sudoeste, do Litoral Sul, do Oeste e do Recôncavo.

Localizada no centro da Chapada Diamantina, na cidade de mesmo nome, a Cachaça Abaíra é produzida e envasada pela Cooperativa dos Produtores de Cana e seus derivados da Microrregião de Abaíra (Coopama).

A microrregião produtora de cana-de-açúcar abrange parte dos municípios de Abaíra, Jussiapé, Mucugê e Piatã, e vem buscando de forma incessante melhorar a qualidade da cachaça, vislumbrando sempre atender ao público de paladar refinado e superar positivamente as expectativas de seus consumidores.

Além da tradição, a qualidade da bebida proporciona um destaque ao produto, pois a região possui um “saber-fazer” que emprega materiais e técnicas de qualidade, atendendo todos os parâmetros exigidos pela legislação e normatização sobre o produto.

Em razão da tradição e da qualidade, a cachaça Abaíra passou a ganhar maior notoriedade. Com isso, no ano de 2014, o produto obteve do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) a concessão do registro de Indicação Geográfica (IG), sendo assim a primeira marca de cachaça a ter o selo de IG no estado da Bahia. Além

disso, sua produção contribui para o desenvolvimento da região, pois a cachaça é gerada na agricultura familiar, sendo que a principal fonte de renda para algumas famílias decorre da produção da bebida e de outros produtos derivados da cana-de-açúcar, como rapadura, melado e açúcar mascavo.

Logo, o objetivo desta pesquisa consistiu em mapear a cadeia produtiva dessa cachaça, em específico, e retratar a notoriedade da bebida, no intuito de proporcionar aos demais produtores baianos de cachaça um incentivo para que possam obter cachaças de melhor qualidade e, por conseguinte, de maior notoriedade, promovendo maior desenvolvimento econômico para a sua região, a partir da agricultura familiar, bem como fomentando esforços para a obtenção do registro de IG.

REVISÃO DE LITERATURA

Cadeia produtiva da cachaça

O agronegócio avança satisfazendo às demandas e necessidades dos consumidores. Seu conceito pode englobar “fornecedores de bens e serviços para a agricultura, os produtores rurais, os processadores, os transformadores e distribuidores e todos os envolvidos na geração e no fluxo dos produtos de origem agrícola até chegarem ao consumidor final” (MENDES; PADILHA JUNIOR, 2007, p. 48).

O termo agronegócio (*agribusiness*) foi delineado em 1957, na Universidade de Harvard, pelos professores John Davis e Ray Goldberg. Para eles, as atividades agrícolas faziam parte de uma extensa rede de agentes econômicos, que envolviam a produção de insumos, a transformação industrial, a armazenagem e a distribuição de produtos agrícolas e derivados (BATALHA, 2009).

Os processos agroindustriais, por sua vez, são estudados através de duas vertentes metodológicas: a *Commodity System Approach (CSA)*, desenvolvida por Goldberg em 1968, que estudou o comportamento dos sistemas de produção de laranja, trigo e soja nos Estados Unidos; e a análise de *filière* (ou cadeias agroindustriais de produção), desenvolvida pela escola industrial francesa na década de 1960.

O conceito de *filière* foi utilizado nesta análise devido a sua melhor adequação aos propósitos da pesquisa, pois aplica-se à sequência de atividades que transformam uma *commodity* em um produto pronto para o consumidor final. Assim, a *filière* aplicada ao sistema industrial apresenta pontos fortes, pois transcende as correntes divisões da economia em setor primário, secundário e terciário.

A análise da cadeia produtiva é definida pela identificação do produto final ou semifinal, podendo ser segmentada de jusante à montante, em três macrosssegmentos: comercialização, industrialização e produção de matérias-primas. A comercialização envolve as empresas que mantêm contato com o cliente final da cadeia produtiva; a industrialização, as empresas que transformam as matérias-primas em produtos finais, com destino direto ao consumidor; e a produção de matérias-primas, as empresas que fornecem as matérias-primas iniciais para as outras desenvolverem seu produto final (BATALHA, 2014).

Para detalhar o sistema produtivo da cachaça, este artigo utilizará o conceito de *filière*. Com base no conceito de cadeia de produção, pode-se definir a cadeia produtiva da cachaça como a sequência de operações unitárias, que englobam desde a plantação da matéria-prima, cana-de-açúcar, até a comercialização da cachaça, ligadas por um encadeamento técnico, e o conjunto de relações comerciais e financeiras que estabelecem fluxo de troca entre fornecedores e clientes (INSTITUTO BRASILEIRO DA CACHAÇA, 2014). Essa sequência é demonstrada na Figura 1.

Figura 1: Conjunto de etapas na cadeia produtiva da cachaça



Fonte: Adaptado de Zylberstajn (2000) apud Silva; Guimarães; Lima (2005).

A produção de cachaça artesanal ocorre em pequena escala. Nela, o pequeno produtor cultiva a cana-de-açúcar, produz a cachaça, engarrafa, e ele próprio comercializa a granel, como era feito na microrregião de Abaíra antes do cooperativismo. Contudo, a produção também pode ocorrer em média e grande escala. Geralmente, na produção da cachaça industrial, há a necessidade de provimento da matéria-prima por outros fornecedores para que a demanda seja atendida.

A matéria-prima da cachaça (cana-de-açúcar) é a mesma usada para a produção de melado, rapadura, doces com frutas, açúcar mascavo, açúcar cristal, vinagre, produtos sucroalcooleiros (açúcar industrial, etanol) e para a alimentação animal, e por isso, a cadeia produtiva da bebida acaba concorrendo pela matéria-prima com as dos demais produtos.

Assim, pequenos produtores estão recorrendo ao cooperativismo, modelo socioeconômico capaz de unir desenvolvimento econômico e bem-estar social, baseado na reunião de pessoas, visando à necessidade do grupo e procurando a prosperidade (BRASIL COOPERATIVO, 2017). Dessa forma, podem aumentar seus lucros através da negociação com as empresas envasilhadoras da cachaça e tornar possível que as cooperativas engarrafem o produto e comercializem com marca própria.

A formação de cooperativas pelos produtores de cachaça se apresenta como opção extremamente viável para captar recursos, melhorar a qualidade da produção, traçar o marketing, acessar as informações de mercado e novas tecnologias, negociar com fornecedores, prospectar mercado e desenvolver estratégias de diferenciação local (VERDI, 2005 apud INSTITUTO BRASILEIRO DA CACHAÇA, 2014).

O processo de produção da cachaça

O processo de produção pelo qual a cachaça atravessa até a obtenção da cachaça artesanal ou industrial apresenta diferenças na maneira como as bebidas são produzidas, por isso há diferenciação entre elas no que se refere ao seu nível de qualidade. As fases produtivas são: i) o preparo da matéria-prima; ii) a extração do caldo da cana; iii) a fermentação; iv) a destilação; e por último, v) a maturação.

Dado que a principal matéria-prima básica para a produção da cachaça é a cana-de-açúcar, ela deve ser colhida no momento em que se encontra perfeitamente madura para iniciar a produção da bebida e desde que não tenha sido queimada no processo de limpeza do canavial, pois isso afeta a qualidade do produto final (CANUTO, 2013).

Alguns fatores como o planejamento agrícola, a variedade da cana-de-açúcar, o local em que ocorre o plantio, as doenças que podem aparecer na cana afetam também na qualidade e na produtividade (FARIA, 2002). A cana-de-açúcar, após ter sido colhida, deve passar por um processo de limpeza para reduzir as impurezas.

Depois da colheita e limpeza da cana, ela passa pela moenda, que pode ser movida por motores a combustível ou elétrico, para a extração do seu caldo. O caldo obtido precisa ser filtrado, para não conter nenhum material sólido, que posteriormente possa comprometer a bebida (CANUTO, 2013). O bagaço resultante da moagem pode ser aproveitado para a queima na fornalha, no caso do alambique.

Após a obtenção do caldo, inicia-se a etapa da fermentação alcoólica (principal fase do processo de produção da cachaça). Nesse procedimento, o açúcar e outros

componentes se convertem em álcoois, responsáveis pelo aroma e sabor final da bebida. A duração da fermentação é de aproximadamente 24 horas (FARIA, 2002).

Depois da fermentação do caldo da cana-de-açúcar, ocorre a destilação. Segundo Canuto (2013, p. 19), a destilação separa as “substâncias voláteis (água, álcool etílico, aldeídos, álcoois superiores, ácido acético, gás carbônico, etc.) das não voláteis (sólidos em suspensão, sais minerais ou oriundas da decomposição de células de leveduras ou bactérias, etc.)”.

Existem dois tipos de processos brasileiros para a destilação da cana-de-açúcar: a simples e a sistemática (contínua). A destilação simples é feita em aparelhos de destilação intermitentes (alambiques), no caso das cachaças artesanais. Nesse tipo de destilação, o líquido deve ser separado em: cabeça, primeiro destilado que sai; cauda, final do destilado; e coração, parte que é destinada ao consumo. A destilação contínua é utilizada pelos grandes produtores de cachaça (industrial), utilizando-se de colunas de destilação contínua (FARIA, 2002).

Depois da destilação, em alambique ou colunas contínuas, a forma de armazenamento/envelhecimento da cachaça incidirá na qualidade sensorial da bebida. Esse armazenamento pode ser feito em barris e tonéis de madeira ou aço inox, permitindo alteração na cor, sabor e aroma da cachaça (CANUTO, 2013).

Após o período de maturação, a cachaça é envasada em vasilhames de vidro ou cerâmica. Depois de todo esse processo, está pronta para a comercialização. A comercialização brasileira de cachaça ocorre de forma diversificada, abrangendo redes de supermercados, lojas especializadas, feiras livres, restaurantes, hotéis, bares, cafeterias, panificadoras e lanchonetes, restaurantes industriais, e a internet. Para um melhor posicionamento no mercado, o produtor deve estar atento à qualidade, ao preço e à apresentação do seu produto (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS, 2012).

A Indicação Geográfica

Alguns produtos no Brasil possuem qualidade diferenciada e são identificados a partir da sua origem geográfica, mediante aspectos étnicos, culturais, geográficos e climáticos. Esses aspectos agregam valor ao produto através da Indicação Geográfica (IG), que consiste na certificação de um produto ou serviço como originário de um local,

região ou país, quando determinada reputação, característica ou qualidade pode ser vinculada essencialmente a essa questão. Cada vez mais algumas regiões vêm ganhando fama por causa de seus produtos ou serviços, devido à qualidade e/ou tradição atribuída à sua origem, surgindo assim a IG como agregadora de valor, garantia e proteção ao produto ou serviço, indicadora de diferenciação no mercado e desempenhadora de conhecimento tradicional (CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010).

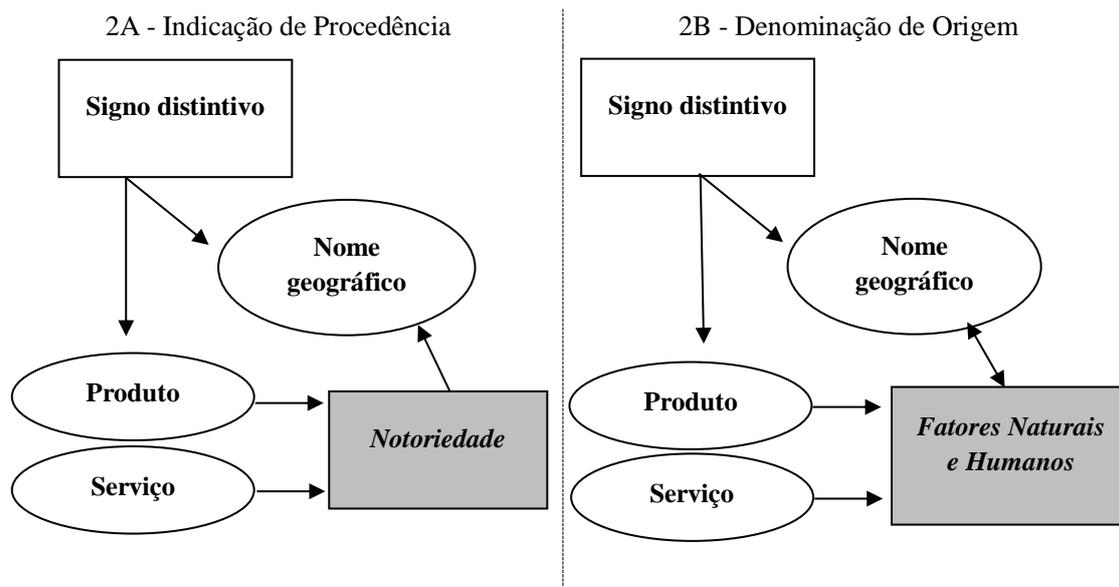
No Brasil, o agente responsável pela análise da pertinência da indicação e realização do registro de IG é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), que assegura aos detentores do direito de uso das IGs a proteção contra o uso indevido de denominações protegidas. O registro atribui valor e identidade própria ao produto ou serviço, que deve apresentar caráter distintivo provocado por fatores naturais (clima, temperatura, umidade, solo, etc.) ou humanos (modo de produção, o “saber fazer”) (CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010).

Para que seja possível o uso de IG, processo de identificação de produto ou serviço de um determinado território, faz-se necessário o registro pelo INPI. Através dele, as experiências de IG podem ser registradas como Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO) (BERTONCELLO; SILVA; GODINHO, 2016).

Segundo o art. 177 da Lei nº 9.279/1996, a Indicação de Procedência (IP) é o “nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. A Denominação de Origem (DO) é o “nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”, conforme define o art. 178 da mesma lei (BRASIL, 1996, s. p.).

De acordo com Bruch (2009) apud Curso de Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio (2010), a IP exige somente a notoriedade do local de origem dos produtos/serviços, enquanto a DO exige elementos que comprovem que o produto/serviço possui qualidade ou característica que se deve essencialmente ao local de origem, considerando fatores naturais e humanos, conforme demonstra a Figura 2.

Figura 2: Diferenciação entre IP (2A) e DO (2B), segundo a legislação brasileira



Fonte: Bruch (2009) apud Curso de Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio (2010), p. 67.

A IG tem proporcionado grande notoriedade à cachaça, sendo a qualidade atribuída ao produto em razão das características inerentes à sua origem geográfica, relacionadas ao meio natural ou a fatores humanos vinculados ao local de produção, em função do solo, do clima, da forma de produção e colheita, ou outras características que o diferenciam de outros produtos. Dessa forma, o produtor consegue agregar valor ao seu produto, e pode ainda obter retornos financeiros maiores (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015).

O estado da Bahia recebeu o seu primeiro registro de IG em 7 de julho de 2009, para as localidades que compõem o Vale do Submédio São Francisco, local de produção de uvas de mesa e manga, que abrange os municípios de Casa Nova, Sobradinho, Juazeiro e Curaçá, além dos que fazem parte do estado de Pernambuco como Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó (REZENDE et al., 2015).

Além desses municípios baianos existe, atualmente, registrado no INPI a IG da microrregião de Abaíra para a aguardente de cana produzida pela Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Microrregião de Abaíra (Apama), que obteve o registro de Indicação de Procedência no dia 14 de outubro de 2014 (INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2017).

A conquista da IG se deve ao reconhecimento do trabalho que a Coopama e a Apama fizeram buscando a visibilidade do seu produto. A cachaça Abaíra é produzida com a matéria-prima dos municípios de Abaíra, Jussiape, Mucugê e Piatã.

A Associação opera com uma unidade central, que recebe os insumos dos produtores familiares e de engenhos comunitários. Essa central produtiva produz e envasa a cachaça, bem como analisa e padroniza o *blend*² de cachaças recebidas dos produtores que fabricam a bebida nas outras unidades (PROJETO DE INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA MICRORREGIÃO ABAÍRA, 2011 apud MACHADO, 2016). O resultado disso é uma bebida homogênea, uniformizada, com aroma e sabor próprios, devido ao *blend* de cachaças oriundas da microrregião produtora.

METODOLOGIA

Este estudo se propôs a mapear a cadeia agroindustrial de produção da cachaça Abaíra. Para que isso fosse possível, foi utilizado o método dedutivo, descrevendo de forma genérica a cadeia produtiva de cachaças para, por fim, descrever a cadeia produtiva da cachaça Abaíra. Esse método é bem apropriado para a pesquisa, pois, tal como afirma Gil (2008), parte do entendimento geral e, a seguir, direciona-se ao particular.

O estudo foi realizado na Coopama – Cooperativa dos Produtores de Cana e seus derivados da Microrregião de Abaíra –, situada na microrregião da Chapada Diamantina.

O método de procedimento utilizado na pesquisa foi o comparativo. Por meio dele, investiga-se um objeto de estudo e ao final, ressaltam-se as diferenças e similaridades existentes entre categorias específicas (GIL, 2008). Esse objeto é a cachaça artesanal que, conforme o Instituto Brasileiro de Cachaça (IBRAC, 2014), se distingue da industrial em razão da capacidade de produção e destilação da bebida, e da qualidade sensorial. Assim, a partir da observação da produção da cachaça na região de Abaíra, foram comparadas as semelhanças e diferenças nos processos produtivos das cachaças artesanais.

Para a coleta dos dados, foi feita pesquisa bibliográfica (fontes secundárias) por meio de livros, revistas, teses, dissertações, artigos, entre outros. Além disso, foi utilizada também a pesquisa documental direta, através da observação direta intensiva. Essa técnica compreende a observação assistemática (informal), que busca o registro dos fatos reais sem o uso de meios técnicos especiais; tendo sido realizada uma observação não-

² *Blends* são misturas de cachaças feitas com a finalidade de melhorar e padronizar as características sensoriais do produto final (CANA BRASIL, 2017).

participante, em que os pesquisadores não se integram ao grupo observado, sendo apenas espectadores (MARCONI; LAKATOS, 2003).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Mapeamento da cadeia de produção da cachaça Abaíra

A cachaça Abaíra é produzida por meio do processo artesanal e é destilada em alambiques de cobre, originando-se exclusivamente do caldo de cana-de-açúcar. A cachaça produzida dessa forma é bem procurada pelo consumidor que deseja um sabor mais suave e uma bebida de boa qualidade.

Para a produção artesanal da cachaça Abaíra, alguns procedimentos deverão ser seguidos conforme o recomendado para que se obtenha uma bebida de qualidade cumprindo os padrões estabelecidos pela legislação e normatização brasileiras. As etapas consistem em: preparo da matéria-prima; extração do caldo; fermentação; destilação; armazenamento (envelhecimento e engarrafamento); e comercialização.

A produção da cana-de-açúcar na microrregião de Abaíra compreende uma área delimitada devido à obediência legal ao plano de manejo e a outras normas que regulam o uso e a ocupação das áreas abrangidas pelas Unidades de Conservação Área de Proteção Ambiental (APA) Serra do Barbado e Área de Relevante Interesse Ecológico (ARIE) Nascente do Rio de Contas (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA, 2011).

Os produtores da microrregião respeitam as normas trabalhistas e de segurança do trabalho. Eles adubam, irrigam e controlam as pragas da cana adotando práticas agrícolas menos agressivas ao meio ambiente, não fazendo queimada e reutilizando os subprodutos, resíduos e efluentes. Usam as seguintes variedades de cana-de-açúcar para produzir a cachaça: Canela-de-Urubu, Piracicaba, POJ, Cana Java, Amélia Rodrigues, SB, RB, CB, Cana Ferro, Cana Ubá, SP e Havaianinha (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA, 2011).

A colheita da cana-de-açúcar deve ocorrer de forma totalmente manual. Ela é cortada após verificar se está madura o suficiente, com teor acima de 18° Brix, e se não apresenta sinais de doenças. Depois, ela passa por uma limpeza, as palhas secas do colmo são retiradas e as pontas também, servindo para alimentar os animais.

Depois da colheita, a matéria-prima é transportada para o local de moagem, em um prazo máximo de 8 horas, ficando depositada em local que possua boas condições de armazenagem (coberto, aberto nas laterais, permitindo a ventilação, e com piso impermeável).

Após esse processo, a cana segue para a moenda para a extração do seu caldo, o que ocorre em um curto prazo para que compostos indesejáveis não sejam produzidos e comprometam a qualidade da cachaça. A moenda permanece sempre limpa e higienizada bem como recebe a manutenção apropriada para não contaminar o caldo com óleo ou graxa.

O caldo obtido passa pela filtração, para que nenhum material sólido (terra, bagacilhos e outros fragmentos) comprometa a bebida nos processos posteriores. Essa etapa é feita por meio de filtros e um pequeno tanque de decantação (inox) para tratamento e diluição do caldo e ajuste do teor de açúcar, que deve permanecer entre 12° e 16° Brix, e da acidez, que deve corresponder a um pH com valor entre 4,0 e 5,0, antes de ir para as dornas de fermentação (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA, 2011).

O bagaço resultante da moagem é utilizado para: i) queima na fornalha que alimenta o processo de destilação no alambique; ii) fazer ração animal, principalmente para o gado em períodos de estiagem; e, iii) adubação dos canaviais, misturados com outros produtos orgânicos.

Depois do processo de moagem, vem a fermentação, principal etapa da produção da cachaça, em que açúcar e outros componentes são convertidos em álcoois. A sala em que ocorre esse processo é revestida com material impermeável, com amplas aberturas laterais, cobertas com telas próprias para evitar a entrada de poeiras, animais e outros resíduos que possam comprometer a fermentação. O piso é de cerâmica industrial, de cor clara, bem higienizada, respeitando as normas sanitárias; o telhado da sala é de barro, para impedir a variação brusca de temperatura (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA, 2011).

A fermentação gira em torno de 18 a 32 horas, dependendo das condições ambientais. A temperatura ideal para fermentação na produção de cachaça está na faixa de 25° C a 32° C. Por isso, foi conveniente que se implantasse na cooperativa um climatizador, para controlar a temperatura conforme a necessidade. As dornas que comportam o caldo para fermentação são feitas de aço inox.

Para uma boa fermentação do caldo, é necessário introduzir uma quantidade de fermento (levedura). O fermento utilizado pela cooperativa para a produção da cachaça Aباأرا é uma levedura natural proveniente da cana-de-açúcar³, para que a bebida não perca seu sabor suave e característico da região. O caldo da cana em contato com o fermento inicia o processo fermentativo.

Ao término do processo de fermentação, vem a próxima etapa, a destilação. Antes de iniciar a destilação, o vinho (caldo já fermentado) permanece em repouso durante 2 horas no alambique (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA, 2011). Depois, a operação é realizada através do aquecimento do vinho nos alambiques, como são comumente conhecidos. Inicialmente, os alambiques de cobre são lavados com água, limpeza necessária para que o cobre não contamine a cachaça durante o processo.

O alambique, por sua vez, é um aparelho composto por uma caldeira de cobre, em que se introduz o líquido a ser destilado. A caldeira é, então, aquecida pela queima do bagaço da cana, através da fornalha, e unida a um capitel (cabeça de mouro), que se une por uma canalização (tubo de condensação) ao refrigerante, constituído de uma tubulação tipo serpentina, situada no interior de um recipiente cilíndrico repleto de água fria corrente (ENCICLOPÉDIA AGRÍCOLA BRASILEIRA, 1995). A água usada para esse resfriamento é reutilizada pela cooperativa para novamente resfriar a destilação na tubulação serpentina. Para isso, a cooperativa reserva tanques ao fundo do local onde esse procedimento ocorre, espera a água voltar à temperatura ambiente, e depois a reutiliza.

Durante a destilação, a cachaça é fracionada em três partes: cabeça (parte inicial), coração (meio) e cauda (final). A forma adequada de se fazer essa separação é baseada no grau alcoólico, sendo utilizados os alcoômetros como medidor padrão para auferir essa proporção. A cooperativa só utiliza para a comercialização a parte chamada coração. A cabeça (os 7,5% do volume inicial destilado) e a cauda (cerca de 10% do volume final) são misturadas e passam por um tratamento, transformando-se em etanol (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA, 2011). Esse etanol é usado como combustível pelo veículo da cooperativa, utilizado para buscar a matéria-prima nas associações e para levar a bebida pronta até os

³ Levedura natural da cana-de-açúcar, também chamada de fermento “caipira”, é decorrente da proliferação de leveduras a partir da cana triturada e da água, formando um composto azedo que aparece após alguns dias.

pontos de venda. Para que isso fosse possível, a cooperativa investiu em conhecimento e equipamentos que transformam as partes que seriam descartadas em etanol.

Outros materiais, ou subprodutos, são obtidos a partir da produção de cachaça, como o vinhoto. Esse material, também chamado de vinhaça, é um composto químico, formado de água, matéria orgânica e mineral, principalmente potássio, açúcares e outros elementos. Antes, ele era descartado diretamente em rios e em mananciais, degradando o meio ambiente, mas descobriu-se que pode ser utilizado para adubar o solo, devido à sua alta concentração de potássio. Isso proporcionou um maior controle ambiental e importante economia na adubação de canaviais (MARQUES, 2015). Na cooperativa, existe um tanque onde ocorre o descarte do vinhoto, que é, então, diluído em água, conforme recomendações do responsável técnico (agrônomo) da Coopama, e usado como fertilizante nos canaviais.

A aplicação do vinhoto gera uma série de benefícios, desde que seja usado em doses adequadas, como a melhoria das propriedades físicas, químicas e biológicas do solo, o aumento de sua matéria orgânica e microflora, bem como a melhoria das condições gerais de fertilidade; facilita a mineralização do nitrogênio; aumenta o poder de retenção de água; e aumenta a produtividade da cana. Porém, se utilizado em excesso, provoca retardamento da maturação da planta, comprometendo a qualidade final da cana, assim como seu uso contínuo pode levar à contaminação do lençol freático (AGÊNCIA EMBRAPA DE INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA, 2017).

Após a destilação, a cachaça ainda não está pronta para consumo, ela precisa ficar entre 2 a 3 meses descansando para que se complete a aquisição da qualidade sensorial (aroma e sabor). Para isso, ela fica armazenada e protegida em recipiente de aço inox ou madeira, em local livre de altas temperaturas.

Depois, uma amostra dessa cachaça é levada para análise laboratorial dentro da própria Coopama, antes do envase, para verificação e controle da qualidade, certificando-se de que não houve falhas no processo produtivo.

A forma de armazenamento e envelhecimento incide na qualidade sensorial da cachaça, permitindo alteração de cor, sabor e aroma da bebida e agregando valor ao produto. O envelhecimento (maturação) da cachaça Abaíra é feito em barris de madeira (carvalho, umburana, jequitibá).

Passado o período de maturação, a cachaça Abaíra é envasada em vasilhames de vidro ou cerâmica, que não transmitem a ela odor ou sabor. Contudo, antes do envase, os vasilhames passam por um aparelho esterilizador.

Posteriormente à armazenagem, a bebida é filtrada antes do engarrafamento. A cachaça é envasada por engarrafadoras de enchimento semiautomático, fabricadas também em aço inoxidável.

Após esse procedimento, o produto é rotulado, vistoriado e embalado, respeitando as normas e regulamentos do MAPA, da Anvisa e das Secretarias Municipal e Estadual de Vigilância Sanitária (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA, 2011).

Depois de todos esses processos a cachaça está pronta para a comercialização. A Coopama comercializa a cachaça Abaíra com uma gama de variedades (tipos) e através de diferentes formas de venda, conforme demonstra o Quadro 1.

Quadro 1: Diferenciação comercial da cachaça de Abaíra e especificação dos lotes de comercialização

| Tipo | Graduação Alcoólica | Lotes de Comercialização |
|--|----------------------------|---|
| Cachaça <i>Premium</i> (ouro 12 anos) | 42° GL | Embalagem única de 750 ml |
| Cachaça Ouro | 42° GL | Embalagens de 670 ml e 300 ml em caixas de 12 unidades, e de 50 ml em caixas de 12 e 96 unidades. |
| Cachaça Ouro Especial | 40° GL | Embalagem de 500 ml em caixas de 12 unidades |
| Cachaça Prata | 42° GL | Embalagem de 670 ml e 300 ml em caixas de 12 unidades, e de 50 ml em caixas de 12 e 96 unidades |
| Cachaça Prata Especial (tipo exportação) | 40° GL | Embalagem de 670 ml em caixas de 6 unidades |
| Canelinha | 20° GL | Embalagem de 720 ml em caixas de 6 unidades, e embalagem de 50 ml em caixas de 12 unidades |

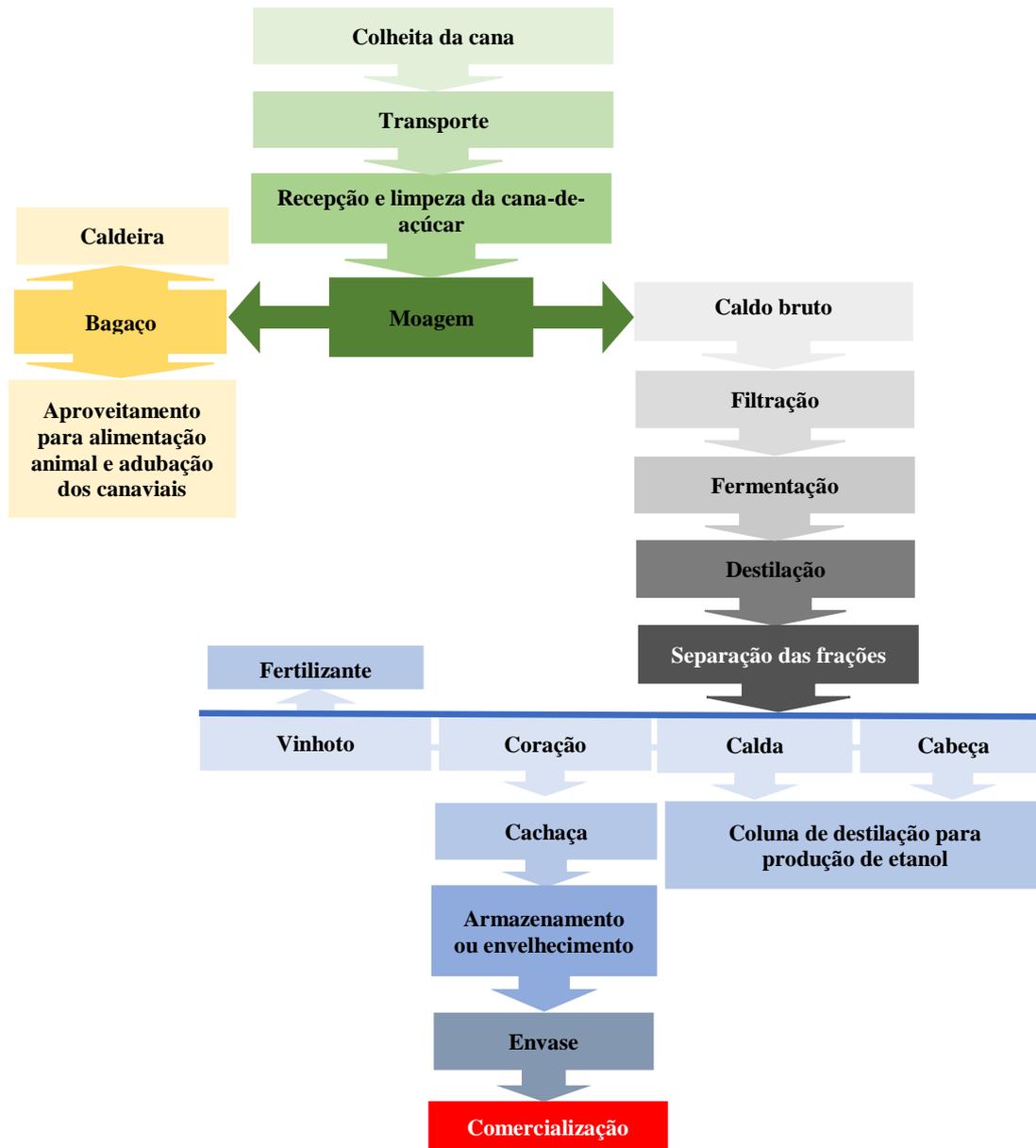
Fonte: Cachaça Abaíra, 2017.

A comercialização da cachaça Abaíra é feita pela própria Coopama, que vende diretamente para varejistas locais, do estado e de outras regiões do Brasil. Para isso, conta com representantes comerciais na cidade de Salvador e São Paulo. Além disso, fortalece e promove a marca para comercialização através de eventos realizados em todo o país, como reuniões, exposições, festas populares, entre outros. Dessa forma, busca e tem conseguido se destacar no mercado nacional.

Como verificado, até a comercialização da cachaça, todo o processo produtivo padronizado é necessário para que a bebida mantenha sua qualidade. Abaixo, segue um

fluxograma que simplifica todo o processo que a Coopama promove para produzir a cachaça Abaíra (Figura 3).

Figura 3: Fluxograma do processo de produção da Cachaça Abaíra pela Coopama



Fonte: Adaptado de Espinoza (2006).

A comercialização da cachaça Abaíra e a promoção da sua imagem pela Coopama/ Apama

Os produtores de cachaça de Abaíra e região, preocupados com a aceitação da bebida por parte dos seus clientes, começaram a analisar as características do mercado para o seu produto e buscaram estabelecer posição no comércio. Para isso, perceberam

que teriam que se unir para conseguir que seu produto fosse mais atrativo, bem como agregar novas características e ampliar sua aceitação no mercado.

A organização dos produtores de cachaça por meio do associativismo na região começou em 1987. Em 1996, foi criada a Associação dos Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra (Apama), ocorrendo, em 1997, a colocação do produto engarrafado e com a marca Abaíra, embora ainda regida na informalidade. Em 2003, foi constituída oficialmente a Cooperativa dos Produtores de Cana e seus derivados da Microrregião de Abaíra (Coopama), em virtude de uma exigência legal imposta para a comercialização de cachaça (CACHAÇA ABAÍRA, 2017).

A comercialização dessa cachaça e seu canal de distribuição (sequência de etapas pelas quais passa o produto até chegar ao consumidor final) passaram por um processo de adequação da produção, visando a atender as preferências e necessidades dos consumidores.

O canal de comercialização escolhido depende das características do produto, da existência ou não de intermediários e do resultado econômico do processo. A Coopama, como cooperativa agropecuária, se utiliza do canal de comercialização do tipo “Canal de nível zero”, que corresponde à venda direta aos consumidores finais. Isso ocorre quando ela comercializa a cachaça através de reuniões, exposições, festas populares, divulgação em eventos, propaganda na internet, etc. Além disso, a Coopama comercializa também por meio do “Canal de dois níveis”, quando repassa seus produtos para fornecedores intermediários (atacadistas e varejistas), que, por sua vez, vendem para o consumidor final.

Os produtores da cachaça Abaíra utilizam a estratégia de segmentação dos mercados para a comercialização da bebida, definindo seu mercado alvo. Seu produto é diferenciado pela forma de produção, qualidade da bebida e imagem da empresa (marca).

A marca é um dos principais instrumentos de propaganda, intervindo na promoção da fidelização dos clientes. O tipo de propaganda mais empregado pela Coopama é a realizada no ponto de venda, onde os consumidores veem os materiais de publicidade, como cartazes, stands, revistas, entre outros, e podem apreciar a bebida para depois comprá-la. Além desse tipo de propaganda, a cooperativa se utiliza de site próprio⁴, em que informa a história da cachaça, os tipos de produtos vendidos, entre outros. Utiliza-se

⁴ CACHAÇA ABAÍRA. Site: <<http://www.cachacaabaira.com/>>.

também das redes sociais, com destaque para sua *fanpage* no Facebook, denominada “Cachaça Abaíra”.

Sobre a qualidade da bebida, deve ser observada sua conformidade com requisitos ou especificações, relacionados a um viés de produção em que os atributos dos produtos são ditados pela melhor técnica de fabricação.

A qualidade dos produtos diz respeito aos seus atributos, às preferências do consumidor, ao processo ou à tecnologia empregada, à história do produto, ou aos procedimentos de fabricação. Exemplos disso são produtos oriundos de indicações geográficas ou, mais especificamente, de indicações de procedência (DABDAB; MIELE; SCHULTZ, 2010).

A Indicação Geográfica para a cachaça Abaíra

A obtenção, em 2014, de Indicação Geográfica (IG) se deve ao reconhecimento da região na fabricação de cachaça de tradição e qualidade. Essa certificação sobre a fabricação da cachaça por parte do INPI se refere à indicação de procedência (IP), obtida a partir da notoriedade da produção e comercialização da cachaça na região.

A comprovação da notoriedade, nos casos de indicação de procedência, abrange aspectos como a história do desenvolvimento do produto, documentos, publicações, entrevistas, entre outros (INPI e SEBRAE, 2011 apud VALENTE et al., 2013). O que mais se leva em conta para a notoriedade é a tradição produtiva da região e as inovações técnicas destinadas a melhorias na qualidade do produto, associada a fatores naturais ou humanos.

A notoriedade é um dos princípios básicos das IGs, e são várias as formas utilizadas para comprovar tal característica das regiões, como dados econômicos, reunião de reportagens de jornais e revistas de diferentes âmbitos de circulação a respeito do produto, documentos antigos, registros oficiais, livros, fotografias antigas e atuais, e entrevistas com agentes locais (moradores, produtores, comerciantes), bem como premiação em concursos de qualidade para comprovar a boa fama dos produtos, e existência de festas tradicionais (VALENTE et al., 2013).

No caso da cachaça Abaíra, três formas são verificadas: a existência de festas tradicionais, a premiação em concursos de qualidade para comprovar a boa fama da cachaça e a reunião de reportagens de revistas de diferentes âmbitos de circulação a respeito do produto.

A região de Abaíra vem a ter reconhecimento pela produção de cachaça de tradição e qualidade a partir de setembro de 1987, com o apoio da Igreja Católica, quando foi lançada a I edição do Festival da Cachaça. O objetivo principal desse festival era despertar nos agricultores a importância da organização do setor, visando à melhoria do nível de qualidade da bebida e de sua rentabilidade. Após o primeiro evento, foram realizadas reuniões com os produtores da região para conscientizá-los para o início do associativismo (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS, 2004).

Assim, começaram a ser realizadas as edições do festival da cachaça a cada dois anos (em anos ímpares) durante o mês de setembro. Esse evento técnico e festivo tem como objetivos: divulgação, qualificação, legalização, desenvolvimento da técnica de manejo e cultivo da cana-de-açúcar, percepção acerca do aproveitamento do subproduto (bagaço) na alimentação animal e na adubação do solo, bem como comercialização do produto nos mercados externos e internos. Ademais, o festival conta com palestras e seminários relacionados à cultura da cana-de-açúcar, apresentações musicais, festa dançante, concursos da melhor cachaça e da Rainha da Cana (BAHIA, 2008). Em 2017, foi realizada a sua décima sexta edição.

Sobre a premiação em concursos, a Apama, em 18 de janeiro de 2001, recebeu em Salvador o “Prêmio Banco do Nordeste Empreendimento XXI”, sendo que, na ocasião, apenas três empreendimentos da Bahia conseguiram premiação. Em 2004, ela fez parte da publicação “Histórias de Sucesso – Experiências Empreendedoras”, Edição 2004, do Sebrae (CACHAÇA ABAÍRA, 2017).

Existem ainda alguns rankings em determinadas mídias que indicam o posicionamento das marcas de cachaças artesanais e a relação da qualidade compreendida por eles, e a cachaça Abaíra se encontra em algumas dessas veiculações. Foram selecionados dois rankings de revistas de abrangência nacional, o “Amigos da Cachaça da Revista Playboy” e o da “Revista VIP”.

Em relação ao “Amigos da Cachaça”, houve a publicação do primeiro ranking em 1990, abrangendo as 16 melhores bebidas do país. Após essa publicação, a revista volta a publicar em 2003. Nos anos de 2007, 2009, 2011 e 2013 faz novas publicações, passando a mostrar as 20 melhores (BERTONCELLO; SILVA; GODINHO, 2016).

Em 2003, a revista Playboy fez três premiações referentes às cachaças artesanais; cachaças *Premium*; e cachaças industriais. A cachaça Abaíra se enquadrou no tipo artesanal, ficando na 6ª colocação nacional. Em 2007, foi divulgado outro ranking no qual a cachaça Abaíra mais uma vez se mostrou presente, ficando na 17ª colocação. No ranking de 2013, a cachaça Abaíra se manteve entre as melhores do Brasil, continuando na mesma posição de 2007, conforme apresentado no Quadro 2.

Quadro 2: Ranking das melhores cachaças artesanais em 2003, 2007 e 2013

| Ranking Playboy | | | |
|------------------------|----------------|--------------------|---------------|
| Ano | Cachaça | Município | Estado |
| 2003 | 6º Abaíra | Chapada Diamantina | BA |
| 2007 | 17º Abaíra | Chapada Diamantina | BA |
| 2013 | 17º Abaíra | Chapada Diamantina | BA |

Fonte: Bertonecello, Silva e Godinho (2016, p. 13, 14, 16).

A revista VIP trouxe, em 2011, o primeiro ranking em relação à cachaça. Nele, as cachaças são divididas em duas categorias: brancas (bebida pura, armazenada em tonéis de inox) e amarelas (bebida armazenada e envelhecida em tonéis de madeira, como o jequitibá e a amburana), porém, no referido ano, a cachaça Abaíra não apareceu na lista. Já em 2014, a cachaça Abaíra se destaca entre as melhores cachaças brancas do país, na 11ª colocação, como se pode observar no Quadro 3.

Quadro 3: Ranking das melhores cachaças brancas em 2014

| Ranking VIP 2014 (Cachaça Branca) | | |
|--|------------------|---------------|
| Cachaça | Município | Estado |
| 11º Abaíra | Abaíra | BA |

Fonte: Bertonecello, Silva e Godinho (2016, p. 18 e 19).

Esses princípios mencionados – premiação, festa popular e rankings nacionais sobre a qualidade da cachaça –, além de outros fatores, promoveram a notoriedade da cachaça Abaíra, o que levou a cooperativa a pleitear o selo distintivo de Indicação Geográfica (IG), que vem dando ao produto maior destaque no mercado de bebidas e alavancando sua comercialização.

Dessa forma, a cachaça Abaíra vem se destacando frente às concorrentes e proporcionando o devido reconhecimento à região pela fabricação de cachaça de tradição e qualidade.

Considerações finais

Diante de um novo cenário enfrentado pela cachaça artesanal brasileira, cujo mercado passou por transformações, galgando um maior reconhecimento, uma maior confiança e um padrão de qualidade rígido, é interessante que todos os seus fabricantes venham a se adequar às exigências do mercado, para poderem consolidar o posicionamento de seu produto.

Os produtores de cachaça de alambique da microrregião de Abaíra, preocupados com a aceitação da bebida por parte dos seus clientes, analisaram as características indicadas pelo mercado para o seu produto, estabelecendo uma posição bem definida no mercado consumidor. Tiveram que se adequar às novas exigências, tornando o produto mais atrativo e agregando novas características, o que melhorou e ampliou sua aceitabilidade no mercado.

Para isso, se amoldaram aos novos processos produtivos, reestruturando sua cadeia produtiva, seguindo criteriosamente os padrões estabelecidos pela legislação e normatização brasileiras para a fabricação da cachaça artesanal, a fim de obter uma bebida de qualidade reconhecida.

A qualidade da bebida está relacionada à sua conformidade a requisitos ou especificações, considerando que os atributos dos produtos são ditados pela melhor praxe produtiva. Além disso, a qualidade diferenciada, identificada a partir da sua origem geográfica, através de aspectos étnicos, culturais, geográficos e climáticos, agrega valor ao produto, sendo reconhecida mediante a concessão do selo de Indicação Geográfica (IG), que, no caso da cachaça Abaíra, foi obtido em 2014 por meio da Indicação de Procedência (IP).

Dessa forma, tanto os produtores da Coopama, como outros fabricantes da bebida no estado da Bahia, em particular das regiões produtoras de cachaça (Chapada Diamantina, Sudoeste, Litoral Sul, Oeste e Recôncavo), podem também fazer o *benchmark* dessa experiência exitosa, desfrutar de uma participação maior no mercado, demonstrando a qualidade dos seus produtos, e pleitear uma futura Indicação Geográfica, para valorizá-los no comércio. Logo, o *case* da cachaça de Abaíra apresenta plena condição de ser replicado nas localidades produtoras de cachaça na Bahia e nas demais regiões do país.

Apesar de a Bahia representar apenas uma pequena parte da produção nacional, um incentivo aos fabricantes por parte das autoridades governamentais, seja ela municipal, estadual ou federal, poderá, futuramente, fomentar no estado um maior desenvolvimento das regiões produtoras, pois, boa parte desse tipo de produção é gerada pela agricultura familiar, sendo, em alguns casos, a principal fonte de renda para essas famílias. Soma-se a isso o fato de ainda proporcionar uma maior participação do estado em relação à produção da cachaça. Assim, entende-se que o objetivo proposto por esta pesquisa foi plenamente atingido.

Sugere-se que posteriormente sejam mensurados os efeitos sobre a economia regional ocasionados pela obtenção da Indicação Geográfica, dado que muito se especula a respeito de seus benefícios econômicos para a sociedade. Todavia, resultados empíricos que corroborem essa afirmação ainda são escassos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agência EMBRAPA de Informação Tecnológica- AGEITEC. ROSSETTO, R.; SANTIAGO, A. D. *Adubação - resíduos alternativos. Árvore do conhecimento, Cana-de-açúcar*. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONTAG01_39_711200516717.html>. Acesso em: 3 set. 2017.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. *Alcoometria. Farmacopeia Brasileira*, Brasília, 5ª edição, v.1, 2010. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/hotsite/cd_farmacopeia/pdf/volume1.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2017.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DA MICRORREGIÃO DE ABAÍRA - Apama. *Regulamento de Uso I.P. Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros - DICIG Indicação Geográfica*. 2011. Disponível em: <http://ld2.ldsoft.com.br/siteld/arq_avisos/Comunicados_Patentes1_RPI_2284.pdf>. Acesso em: 25 out. 2017.

BAHIA. *Plano de desenvolvimento do APL de derivados de Cana de Açúcar*. Salvador, 2008. Disponível em: <http://www.desenvolvimento.gov.br/arquivos/dwnl_1247146507.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2017.

BATALHA, M.O.; SILVA, A.L. Gerenciamento de sistemas agroindustriais: definições, especificidades e correntes metodológicas. In: BATALHA, M.O. (Coord). *Gestão Agroindustrial*. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

_____. Gerenciamento de sistemas agroindustriais: definições, especificidades e correntes metodológicas. In: BATALHA, M.O. (Coord.). *Gestão Agroindustrial*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

BERTONCELLO, A. G.; SILVA, K. F. R.; GODINHO, A. M. M. Indicação Geográfica protegida: agrega valor ao produto e induz ao desenvolvimento regional? O caso da cachaça de Paraty. *Desafio Online*, Campo Grande, v. 1, n. 1, 26p, abril 2016. Disponível em: <<http://www.desafioonline.com.br/publicações>>. Acesso em: 24 jul. 2017.

BRASIL. Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003. Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 3 out. 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/>. Acesso em: 18 nov. 2017.

_____. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 15 maio 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm>. Acesso em: 26 set. de 2017.

BRASIL COOPERATIVO. Disponível em: <<http://www.brasilcooperativo.coop.br/site/cooperativismo/index.asp>>. Acesso em: 3 jun. 2017.

CACHAÇA ABAÍRA. Disponível em: <<http://www.cachacaabaira.com/>>. Acesso em: 18 nov. 2017.

CANA BRASIL. *Padronização, princípios de elaboração de Blend, análise sensorial e roda de aromas da cachaça*. Disponível em: <<http://www.canabrasil.com.br/padroniza--o-e-blend>>. Acesso em: 1 nov. 2017.

CANUTO, M. H. *Influência de alguns parâmetros na produção de cachaça: linhagem de levedura, temperatura de fermentação e corte do destilado*. 2013. 103 f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Química. Belo Horizonte, 2013.

CERIBELLE, D. L. et al. Orientação regional e competitividade do agronegócio da cachaça para a Alemanha e os Estados Unidos. *Revista de Política Agrícola*, Brasília, ano XIX, n.3, jul.-set. 2010.

CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010. *Indicação geográfica: módulo II*. 2. ed. Brasília, DF: MAPA; Florianópolis: UFSC, 2010. 376p. DABDAB W. P.; MIELE, M.; SCHULTZ, G. *Mercados e comercialização de produtos agrícolas*. (Coord. Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS). 71 p. Porto Alegre, Editora da UFRGS, 2010.

ESPINOZA, L. J. (2006). *Tecnologia de produção de Cachaça*. Conselho Regional de Química IV Região. Disponível em: <http://www.crq4.org.br/downloads/tec_cachaca.pdf>. Acesso em: 29 set. 2017.

FARIA, R. G. B. *Estudo de consumo de cachaça artesanal em bares e botequins no município do Rio de Janeiro*. 2002. 109 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal do Rio de Janeiro- UFRJ, Instituto COPPEAD de Administração. Rio de Janeiro, 2002.

GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

G. J. Maiorki; V. R. Dallabrida. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. *Interações*, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan./jun. 2015.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. *Indicação geográfica*. Pedidos de indicação geográfica no Brasil. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu->

[servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil](#)>. Acesso em 28 set. 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE CACHAÇA. *Mercado interno*. Disponível em: <<http://www.ibrac.net>>. Acesso em: 17 dez. 2017.

_____. *Planejamento Estratégico para a Cadeia Produtiva da Cachaça*. Relatório Final, São Paulo, 2014. Disponível em: <http://cors.usp.br/wp-content/uploads/2015/10/CORS_IBRAC_Rel_PEC-Cacha%C3%A7a_VFinal.pdf>. Acesso em: 25 jan. 2018.

MACHADO, M. C. G. *Cachaça Abaíra: tradição e possibilidade de desenvolvimento regional*. 2016. 74 f. Monografia. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2016.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. *Fundamentos de metodologia*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARQUES, G. M. *Vinhaça: o futuro da fertilização*. Meio Ambiente - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Edição Nº: 66, 2015. Disponível em: <<http://www.usp.br/aun/exibir?id=7108> <http://www.usp.br/aun/exibir?id=7108>>. Acesso em 3 set. 2017.

MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. *Agronegócio: uma abordagem econômica*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

REZENDE, A. A. et al. Considerações sobre as potenciais indicações geográficas do Sudoeste da Bahia. *Revista de Política Agrícola*. Brasília, ano XXIV, n.4, out-dez, 2015.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS- SEBRAE. *Cachaça Artesanal*. Brasília: SEBRAE, 2012. (Série Estudos Mercadológicos). Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/444c2683e8debad2d7f38f49e848f449/\\$File/4248.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/444c2683e8debad2d7f38f49e848f449/$File/4248.pdf)>. Acesso em: 18 nov. 2017.

_____. *Histórias de sucesso: experiências empreendedoras (Casos de sucesso, v. 3)*. DUARTE, R. B. A. Brasília, 2004, 292 p.

SILVA, C. B.; GUIMARÃES, D. D.; LIMA, J. E. *Caracterização e análise da cadeia produtiva da cachaça brasileira*. In: XLIII CONGRESSO SOBER. Instituições, Eficiência, Gestão e Contratos no Sistema Agroindustrial. Ribeirão Preto, 2005.

VALENTE, M. E. R. et al. *O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto*. *Ciência Rural*, v. 43, n. 7, p. 1330-1336, 2013.