



**PROFNIT**

Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual  
e Transferência de Tecnologia para a Inovação

Universidade Federal de Alagoas



LILIANE DOS SANTOS MOTA DA FONSÊCA

**ESTUDO PROSPECTIVO E EXPLORATÓRIO SOBRE AS CACHAÇAS DE  
ALAMBIQUE DE ALAGOAS E SUAS POTENCIALIDADES PARA A  
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E SEUS DIFERENCIAIS COMPETITIVOS**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**

**Instituto de Química e Biotecnologia**

**Campus A. C. Simões**

**Tabuleiro dos Martins**

**57072-970 - Maceió – AL**

**[www.profnit.org.br](http://www.profnit.org.br)**

**Catlogação na fonte**  
**Universidade Federal de Alagoas**  
**Biblioteca Central**  
**Divisão de Tratamento Técnico**

Bibliotecário: Marcelino de Carvalho Freitas Neto – CRB-4 – 1767

- F676e Fonsêca, Liliane dos Santos Mota da.  
Estudo prospectivo e exploratório sobre as cachaças de alambique de Alagoas e suas potencialidades para a indicação geográfica e seus diferenciais competitivos / Liliane dos Santos Mota da Fonsêca. – 2020.  
106 f. : il.
- Orientadora: Tatiane Luciano Balliano.  
Co-orientador: João Inácio Soletti.  
Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – Universidade Federal de Alagoas. Instituto de Química e Biotecnologia. Maceió, 2020.
- Bibliografia: f. 93-98.  
Apêndice: f. 99.  
Anexos: f. 100-106.
1. Inovações tecnológicas. 2. Cachaça. 3. Destilarias - Alagoas. 4. Bebidas alcoólicas - Comércio. I. Título.

CDU: 663.52:330.341.1



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

INSTITUTO DE QUÍMICA E BIOTECNOLOGIA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL E  
TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA A INOVAÇÃO



**FOLHA DE APROVAÇÃO**

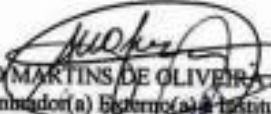
LILIANE DOS SANTOS MOTA DA FONSECA

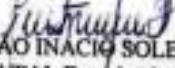
**ESTUDO PROSPECTIVO E EXPLORATÓRIO SOBRE AS CACHAÇAS DE  
ALAMBIQUE DE ALAGOAS E SUAS POTENCIALIDADES PARA A INDICAÇÃO  
GEOGRÁFICA E SEUS DIFERENCIAIS COMPETITIVOS**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, como requisito para a obtenção do título de Mestra em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação.

Dissertação aprovada em 31 de março de 2020.

**COMISSÃO JULGADORA:**

  
Dr. ANTÔNIO MARTINS DE OLIVEIRA JÚNIOR,  
UFS Examinador(a) Externo(a) Instituição

  
Dr. JOÃO INÁCIO SOLETTI,  
Coorientador - UFAL Examinador(a) Interno(a)

  
Dr. JOSÉ EDMUNDO ACCIOLY DE SOUZA,  
UFAL Examinador(a) Interno(a)

  
Dr. TATIANE LUCIANO BALLIANO,  
Orientadora - UFAL Presidente

  
LILIANE DOS SANTOS MOTA DA FONSECA

## DEDICO

Primeiramente a Deus, que nos momentos de angustia, me alimentou de fé e esperança. A minha família, meu esposo, Alexandre que me apoiou nesse intenso processo de estudo, compreendendo minhas ausências. A minha primogênita Lailla que junto, colaborou muito, cuidando de minha filha caçula, a pequena Alexxa, que me deu forças para focar e ter objetividade na busca desse sonho maior.

## **AGRADECIMENTOS**

Aos Professores Tatiane Luciano Balliano, na condição de orientadora e João Inácio Soletti, co-orientador, pela cumplicidade, solidariedade, paciência e orientação de ambos. Ao Professor José Edmundo Accioly de Souza pelo apoio e incentivo incondicional. Aos produtores de cachaça envolvidos diretamente nessa pesquisa, pela colaboração e paciência nas visitas e entrevistas, ressaltando: o Engenho Brejo dos Bois, na pessoa do Drº Lenildo Amorim da Silva e Mário Sérgio, o Engenho Caraçuípe, na pessoa do Renato Coutinho e Carlos Mineiro e o Engenho Gogó da Ema, na pessoa do Henrique Medeiros. Aos queridos amigos que, de perto ou de longe, se fizeram presentes em meus pensamentos ao longo desses anos: Aléssia Pedrosa, Alcilene Vieira, Katiane Tavares, Luís Gustavo Monteiro, Milton Filho, Rosângela Pedrosa e Silvana Calheiros pelos incentivos, apoios e conselhos, sendo energia e fé nos momentos mais difíceis. Ao professor Héder Rangel, pelos direcionamentos e motivação na vida, que me incentivou a sempre buscar mais e continuar estudando. A minha Madrinha Maria Nunes, que sempre vibrou com minhas conquistas. Aos demais amigos queridos que juntos vibraram com essa conquista e acreditaram em mim. Aos professores do PROFNIT/UFAL, que voluntários, nos despertou para novas oportunidades, nos abastecendo de esperanças.

## RESUMO

Essa pesquisa visa apresentar um estudo prospectivo e exploratório sobre as cachaças de alambique de Alagoas e suas potencialidades para a indicação geográfica e seus diferenciais competitivos. É sabido que as cachaças brasileiras trazem consigo a história e origem de um povo, quando associada a produção sucroalcooleira do Estado de Alagoas e a Era da colonização, a história de um povo se solidifica e resgatar a tradição e os valores socioculturais, evidenciando a região. Com isso, as cachaças de alambique do Brasil tem significativa importância para o País, uma vez que sua genuinidade expressa, agrega valor e riqueza para os brasileiros, bem como movimenta a economia criativa ao descobrir uma nova vocação para região. Com o passar dos anos as Cachaças tem ganhado força no universo de destilados finos, impulsionando uma maior visibilidade do produto no cenário mercadológico global. A concessão da IG – Indicação Geográfica vem a somar, juntamente com os aspectos peculiares que se dão com a indicação de procedência de um produto, tornando-o tipicamente valorizado. Em Alagoas, a história da cachaça se confunde com o tradicionalismo e a cultura do seu povo, uma vez que os engenhos de açúcar desenham a origem e formação de uma sociedade, que até então, dependia de Pernambuco. De modo que, a aguardente de cana de açúcar, começa tomar gosto popular, e o destilado, passa a compor paladares apuradíssimos de quem conhece e aprecia bebidas de altíssima qualidade. Com isso, os alambiques alagoanos passam a desenvolver produtos diferenciados para o mercado, com alto potencial competitivo, valores sensoriais apuradíssimos, traduzidos em apresentação e sabor, assim a indicação geográfica dá prosseguimento e força ao processo de notoriedade das Cachaças de Alambique de Alagoas. O estudo constatou ganhos imensuráveis, como a sensação de pertencimento de um povo dado ao resgate de uma rica história.

**Palavras-chave:** Prospecção Tecnológica. Cachaça. Destilado. Alambique. Mercado. Vocação.

## **ABSTRACT**

This research aims to present a prospective and exploratory study on the still cachaças in Alagoas, aiming at the geographical indication and its competitive differentials. It is known that Brazilian cachaças bring with them the history and origin of a people, when associated with the sugar and alcohol production of the State of Alagoas and the Era of colonization, the history of a people solidifies and rescues tradition and socio-cultural values, showing the region. As a result, cachaças from alembic in Brazil are of significant importance for the country, since their expressed genuineness, adds value and wealth to Brazilians, as well as moves the creative economy to discover a new vocation for the region. Over the years, Cachaças has gained strength in the universe of fine spirits, driving greater visibility of the product in the global market scenario. The granting of the IG - Geographical Indication comes to add, along with the peculiar aspects that occur with the indication of the origin of a product, making it typically valued. In Alagoas, the history of cachaça is confused with the traditionalism and culture of its people, since sugar mills draw the origin and formation of a society, which until then, depended on Pernambuco. So, the sugar cane spirit starts to take on a popular taste, and the distillate begins to compose very fine tastes for those who know and appreciate drinks of the highest quality. With that, Alagoas stills start to develop differentiated products for the market, with high competitive potential, very sensory values, translated into presentation and flavor, thus the geographical indication continues and strengthens the process of notoriety of the Cachaças de Alambique de Alagoas. The study found immeasurable gains, such as the feeling of belonging of a people given to the rescue of a rich history.

**Keywords:** Technological Prospecting. Sugarcane liquor. Distilled. Still. Market. Vocation.

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	8
<b>2. OBJETIVOS</b> .....	11
<b>3. JUSTIFICATIVA</b> .....	11
<b>4. REVISÃO DA LITERATURA</b> .....	12
4.1 A HISTÓRIA DA CACHAÇA NO BRASIL E NO MUNDO .....	12
4.1.1 A solidificação da cachaça .....	12
4.1.2 A cachaça e a sua produção.....	13
4.1.3 Os principais tipos de bebidas fermentadas .....	22
<b>5. O IMPACTO DA CACHAÇA NA ECONOMIA DO BRASIL E NO MUNDO</b> .....	25
5.1 A IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA POTENCIALIZAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO DAS CACHAÇAS DE ALAMBIQUE DE ALAGOAS: POTENCIALIDADES DAS MARCAS .....	27
<b>ENGENHO CARAÇUÍPE</b> .....	30
<b>ENGENHO BREJO DOS BOIS</b> .....	38
<b>ENGENHO GOGÓ DA EMA</b> .....	44
5.1.2 As potencialidades das marcas alagoanas no mercado de destilados .....	55
5.1.3 A IG como vantagem competitiva para as cachaças de alambique .....	56
5.1.4 O posicionamento da cachaça no brasil e no mundo .....	61
5.1.5 A Indicação Geográfica das cachaças no Brasil.....	63
<b>DADOS TÉCNICOS:</b> .....	66
5.1 A ANÁLISE QUANTO A BUSCA DE PATENTES DAS CACHAÇAS.....	67
5.2 O PROCESSO DE INTERNACIONALIZAÇÃO DAS CACHAÇAS .....	74
<b>6. METODOLOGIA</b> .....	75
<b>7. RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....	77
<b>8. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	81
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	88
<b>APÊNDICE</b> .....	94
<b>ANEXOS</b> .....	95



## 1. INTRODUÇÃO

Com o mercado cada dia mais competitivo, a busca pela inovação e introduções tecnológicas no ambiente de trabalho se faz necessária para permanecer nessa selva chamada mercado. Contudo, as empresas que vêm no avanço tecnológico um forte aliado para se diferenciar no mercado, conseguem sobreviver e até mesmo ganhar visibilidade e notoriedade, devido a aplicabilidade de equipamentos, maquinários e demais insumos tecnológicos que possibilitaram a agregação de valores nos seus negócios, impulsionando seu sucesso no cenário comercial global.

Todo o auxílio é válido e bem-vindo, os incentivos fiscais nesse processo de inovações tecnológicas dentro dos negócios tendem a ser crucial para o desenvolvimento do País e a visibilidade dos negócios internos no mercado mundial. Para isso, o governo, tem papel fundamental quando possibilita incentivos fiscais, desburocratiza os processos de exportação, ou seja, ao se tornar um apoiador desse crescimento mercadológico, o governo evidencias suas potencialidades, ocupando um lugar de destaque nesse universo empreendedor. A parceria entre as universidades e o meio privado também permite uma considerável expressividade na mudança positiva nesse cenário, unindo os setores e somando conhecimento científico no mundo comercial.

O olhar da universidade, diante desse contexto, amadurece e quebra paradigmas de que a universidade desconhece, de fato, a realidade comercial e privada, uma vez que a nova visão das universidades de se aproximar da sociedade, permite o direcionamento de um olhar minucioso que atende as necessidades, e não, introduz conhecimentos avulsos, e desfocado às necessidades sociais e comerciais. Essa tendência, afirma que a visão ultrapassada tperdido espaço para esse novo olhar que estimula novas parcerias entre os meios sociais, bem como, vem se tornando um poder transformador, que adequa novas tecnologias internamente desenvolvidas para atender às demandas existentes dado o conhecimento das empresas, além de conceder a prática da transferência de tecnologia.

Nesse cenário agregador, temos um setor que vem ganhando expressividade mundial, o agronegócio, assim, este trabalho visa um estudo prospectivo e exploratório sobre as cachaças de alambique de Alagoas e suas potencialidades para a indicação geográfica e seus diferenciais competitivos, tudo que associe a valor agregado e diferenciais de impulsionamentos mercadológicos que venha a evidenciar as cachaças de Alambique de Alagoas como um produto singular, com alto potencial e valor de mercado.

De modo que, foram analisadas as 03 (três) mais relevantes cachaças de alambique alagoanas, Engenho Brejo dos Bois; Engenho Caraçuípe e Escorrega; e Engenho Gogó da Ema, dado ênfase a questão da Indicação Geográfica - IG como um ativo da propriedade industrial, tendo como fim identificar a origem das cachaças de alambique de alagoas como um produto relevante, tornando o local conhecido, valorizando suas características e qualidade quanto à sua origem geográfica.

Cada alambique analisado permitiu que fosse percebido suas diferenças e semelhanças entre si, ponderando seus pontos relevantes e o que caracterizam cada uma, de forma a enaltecer o nome do estado de Alagoas, como grandes produtores de Cachaças de Alambique do país. Uma vez que cada alambique busca firmar sua identidade no mercado, sendo a Indicação Geográfica um ponto de partida para a prospecção tecnológica nesse estudo. Contudo, o mapeamento sistemático junto aos alambiques analisados, possibilitou na percepção do desenvolvimento aplicado e a introdução tecnológica capazes de influenciar de forma significativa cada negócio, movimentando a economia e o comportamento da sociedade como um todo.

Dessa maneira, a Indicação Geográfica – IG, tem o propósito de preservar as tradições locais, apontar o potencial dos produtos e/ou serviços, destacar seus diferenciais competitivos para o mercado, e evidenciar à promoção quanto o desenvolvimento regional, para os produtores, prestadores de serviços e consumidores.

A Indicação Geográfica (IG) se refere a um selo de origem, que garante a qualidade e as características particulares, territorial e/ou cultural de um determinado produto e/ou serviço, o qual é atribuído maiores vantagens competitivas para a tomada de decisão, perante seus concorrentes. Neste tocante, o INPI (2015) diz que a indicação geográfica considera os meios naturais e os fatores humanos que permite a notoriedade e especificidade territorial e/ou cultural de um produto e/ou serviço, o qual esteja relacionado.

No Brasil o registro de IG é realizado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, que vem se fortalecendo nos últimos anos. Alguns fatores devem ser considerados para a IG, que estão associados com o local de produção, em função do solo, do clima, da forma de produção e colheita, ou demais características que lhe confirmam um diferencial. Essa especificidade tende a contribuir com a agregação de valor a esses produtos e/ou serviços, que podem gerar sustentabilidade, através de maiores retornos financeiros.

As Indicações Geográficas, previstas no Acordo Trips (Section 3, art. 22, parágrafo 1º) são definidas como àquelas que identificam um produto como sendo originário do território de um membro ou de uma região localizada deste território, onde uma dada qualidade, reputação ou outra característica do produto é atribuída, essencialmente, a sua origem geográfica. (GOLLO e CASTRO, 2006, p. 5).

Para valorizar com expressividade algumas tradições que o Brasil traz em sua construção histórica e cultural, a evolução e os processos relacionados à Cachaça de Alambique no Brasil, elevam seus aspectos a um produto nacional brasileiro, fortalecendo a diversidade e riqueza que este País tem como características particulares, sendo este um grande potencial de mercado.

Uma propriedade intelectual do tipo industrial, coletiva, que assegura a exclusividade pelos produtores de um determinado local, é um instituto que visa dar segurança jurídica aos empresários para fazer frente contra a concorrência desleal. (PIMENTEL, 2013, p. 139).

De acordo com o Mapa da Cachaça (2018), a cachaça para o Brasil é um produto de suma importância, por ser o principal produtor do destilado no mundo, contribuindo para movimentação da economia nacional, sendo uma referência para o País, uma vez que direciona o olhar para um potencial produtivo, além de caracterizar a cachaça como um produto genuinamente brasileiro. Com isso os alambiques brasileiros vêm investindo na imagem dos seus engenhos e produtos, realizando aquisições de ponta, prezando pela tecnologia e inovação, de modo a ocupar um espaço significativo no setor de bebidas diante do mercado mundial.

Desse modo, os alambiques alagoanos que, já trazem consigo a tradição da produção e cultivo sucroalcooleiro, percebem um potencial de mercado a ser explorado, bem como a descoberta de sua nova vocação junto a produção de cachaças de alambique, ao tempo que se identificam com o crescimento e visibilidade das cachaças de Paraty – RJ, de Salinas – MG e de Abaíra - BA. O que desencadeou um movimento que reuniu um grupo de 17 produtores de cachaças de alambique do estado de Alagoas que, com união e força desenvolveram uma cadeia produtiva, que resultou na criação da Associação dos Produtores de Cachaça de Alambique de Alagoas – APROCAL.

Nesse contexto, Alagoas se mostra firme, tendo excelentes alambiques que venham representar o Estado, perante a cadeia produtiva de Cachaças de Alambique do País. Contudo, é possível identificar 03 (três) principais alambiques alagoanos que se destacam,

por sua estrutura física, capacidade produtiva, organização, logística e estratégias adotadas, são eles: Engenho Caraçuípe , Engenho Brejo dos Bois e Engenho Gogó da Ema, com premiações que reforçam sua representatividade no setor de destilados. Assim, essas cachaças alagoanas prometem oferecer uma experiência única associada à história, cultura, gastronomia e com a IG se solidificará no cenário local. A revisão bibliográfica envolve a consulta da Lei da Propriedade Industrial (LPI – Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996), atos normativos internos do Instituto Nacional da Propriedade Industria - INPI, bem como consulta a relatórios de associações e órgãos governamentais (INPI, 2015).

## **2. OBJETIVOS**

Esta pesquisa tem como objetivo analisar estudos prospectivos que apontem a dinâmica para a concessão da Indicação Geográfica para as Cachaças de Alambique de Alagoas, valorizando seus diferenciais competitivos. De modo, foram realizadas visita de campo nos três principais alambiques alagoanos: o Engenho Brejo dos Bois, o Engenho Caraçuípe e o Engenho Gogó da Ema, sendo observado o posicionamento de mercado que cada alambique apresentou e suas estruturas física, equipamentos e manuseio processo produtivo, tudo que viesse a interferir e contribuir para caracterização da identidade da cachaça alagoana e seus diferenciais para a concessão da indicação geográfica.

Com o fim de conquistar os propósitos do objetivo central, foram necessários traçar os seguintes objetivos secundários:

- a) Identificar o cenário nacional e mundial da Indicação Geográfica para as Cachaças de Alambique de Alagoas;
- b) Apresentar os caminhos da Indicação Geográfica no Brasil para as Cachaças alagoanas;
- c) Fomentar a disseminação e valorização das Cachaças brasileiras, permitindo maior competitividade.

## **3. JUSTIFICATIVA**

Com a evolução da produção das cachaças de alambique no Brasil, sua disseminação se faz necessária para impulsionar os potenciais produtos nacionais no mercado mundial.

Assim, a apropriação e o enaltecimento das riquezas brasileiras pela indicação geográfica visa destacar o País como um engenho de produtos tangíveis e intangíveis que elevará o nível industrial do Brasil e seu alto valor competitivo.

Nesse tocante, foi visto que Alagoas, poderia somar com a economia nacional, através do setor de bebidas, uma vez que o estado tem 03 alambiques que se destacam no mercado com poder agregador e potencial de representação comercial, devido sua estrutura física, organização, capacidade produtiva e apresentação, são eles: o Engenho Caraçuípe , Engenho Brejo dos Bois e o Engenho Gogó da Ema. Nas duas últimas décadas, os 03 alambiques vem se destacando, mas precisamente, a partir de 2010, Alagoas acompanha o crescimento e consolidação da cadeia produtiva de cachaças de Alambique do estado, segundo o que aponta o SEBRAE, 2018.

O potencial de Alagoas na produção de cachaças de alambique, permite que o Estado tenha participação no cenário econômico do nacional. Reforçando que, o comprometimento do Estado no incentivo à criação de identidades regionais visa fortalecer o País, aumentando seu poder produtivo, ao tempo que promove a sustentabilidade de setores e segmentos, além de incentivar o crescimento da cultura empreendedora.

#### **4. REVISÃO DA LITERATURA**

##### **4.1 A HISTÓRIA DA CACHAÇA NO BRASIL E NO MUNDO**

###### **4.1.1 A solidificação da cachaça**

A cachaça é uma bebida oriunda da fermentação e destilação do melaço proveniente da cana-de-açúcar que foi descoberta na escravidão, em meados do século XVI, uma vez que os escravos dos engenhos de açúcar, tinha acesso restrito as bebidas, contudo, os mesmo misturaram as sobras dos insumos dos engenhos e criaram a cachaça. Uma bebida, considerada sem *status* perante a sociedade, naquele universo que os envolvia, que separava os senhores de engenho dos seus escravos, daí a bebida era consumida somente pelos escravos e brancos sem recursos, considerados pobres, já a elite brasileira da época, os senhores dos escravos, tinham a oportunidade e preferiam saborear os vinhos e a bagaceira que era uma aguardente feita do bagaço de uva, todas as suas bebidas eram trazidas de Portugal (MAPA DA CACHAÇA, 2018).

Naquela época, os engenhos de cachaça se expandiram e no decorrer dos anos foram se espalhando, tornando-se a bebida alcoólica mais consumida no Brasil Colônia. Este fato, fez com que a Corte Portuguesa chegasse a coibir a sua produção, comercialização e consumo, justificando que seu consumo pelos escravos poderia ser uma ameaça à segurança e a ordem da Colônia, além de comprometer, dessa forma, os processos produtivos, pois os rendimentos dos trabalhadores das minas, lavouras, engenhos e no comércio local, cairiam. Porém, essa visão contorcida trazia outro motivo, segundo alguns historiadores, é que a cachaça produzida no Brasil começou a ganhar espaço junto à classe média da época, levando à diminuição do consumo da bagaceira, importada de Portugal e, conseqüentemente, arrecadando menos impostos (MAPA DA CACHAÇA, 2018).

Na prática, a briga para proibir o consumo da cachaça foi inútil, com isso em meados do século XVIII a Corte Portuguesa, vendo que não conseguiria por fim no consumo e no gosto das pessoas pelas cachaça, decidiu taxar a venda da bebida, o que não trouxe resultados, uma vez que na contramão das imposições estava a sonegação dos impostos, que naquela época já era muito alta, assim, a aguardente tornou-se um símbolo de resistência contra a dominação portuguesa, é o que mostra o Mapa da Cachaça (2018).

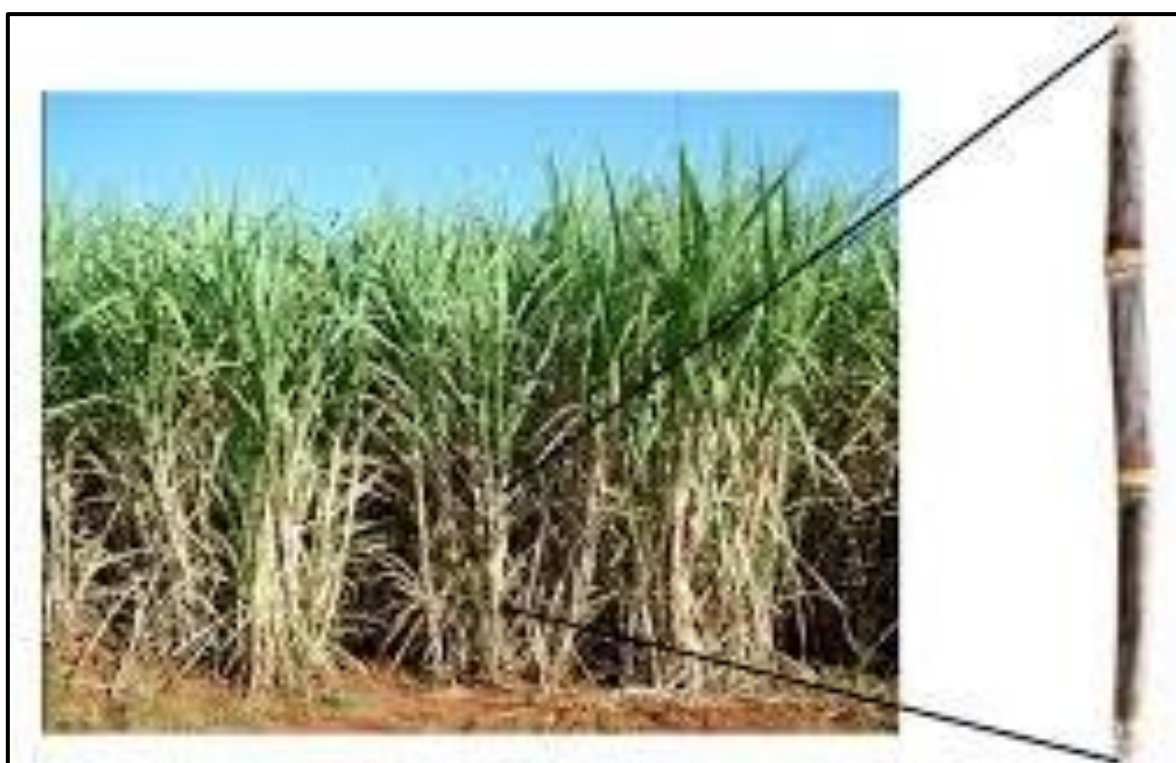
Com isso, a cachaça ganhava mais visibilidade dada a aceitação de mercado, pelo seu baixo custo e acessibilidade, permitindo que o produto nacional se tornasse forte entre todas as classes sociais. Sobretudo, alguns setores da elite e da classe média do século XIX e início do XX iniciaram um movimento de preconceito contra a cachaça, que até pouco tempo era sentindo nos dias atuais, pois eles tinham consigo o objetivo de chegar mais próximo a identidade europeia. Apenas, na Semana de Arte de 1922, ao evidenciar as raízes brasileiras, a cachaça passou a ser considerada um símbolo da cultura nacional e contrária a cultura europeia, segundo o Mapa da Cachaça (2018). De modo que, a cachaça hoje é considerada a mais brasileira das bebidas e famosa em todo o mundo.

#### **4.1.2 A cachaça e a sua produção**

A produção da cachaça se inicia com o uso da matéria prima que é a cana de açúcar, *Saccharum sp.* (Figura 01). Sendo os Colmos de cana de açúcar, que é a cana propriamente dita, é formado por fibras (8% - 14%) e caldo (86% - 92%). Neste caso, as fibras que correspondem ao bagaço da cana, sua composição se dá em 50% de celulose, 25% de hemicelulose e 25% de lignina. Para o caldo há 74% a 80% em sua composição de água e

de 20% a 26% de produtos sólidos. De modo que, na fração sólida, 97% é correspondente de açúcares e o restante se dá por frações mínimas compostas por várias substâncias orgânicas e inorgânicas (EMPBRAPA SOLOS, 2018). Considerando que o açúcar que prevalece é a sacarose, oriundo de uma molécula de glicose e uma de frutose, que em seu estado livre, ambas, a glicose e a frutose são encontradas em quantidades muito pequenas existentes no caldo.

Figura 01. Colmos da cana de açúcar



Fonte: Atlas Ambiental da Cana de Açúcar do Estado de São Paulo, 2020.

Logo após a colheita e seleção da cana de açúcar acontece a fase da moagem, que faz parte do processo de produção da cachaça, que se dá pelo corte da cana madura e fresca. A cana deve ser limpa e moída em até 36h, para preservar suas propriedades e também não haver contaminação. Com isso, ocorre a separação do caldo e do bagaço pelas moendas. Assim o caldo da cana é decantado e filtrado a ser preparado junto aos nutrientes, depois colocado nas dornas de fermentação. Já o bagaço pode ser utilizado para alimentar e aquecer as fornalhas do alambique. É interessante destacar que há várias formas de movimentar as moendas, umas são movidas por motor elétrico, outras por rodas d'água, que espremam a cana de açúcar para extrair seu suco (EMBRAPA SOLOS, 2018).

A próxima etapa se dá pela fermentação, que devido cada tipo de cana ter consigo um teor diferente de açúcar, é necessário balizar, para que haja uma padronização deste caldo, de modo que, após esse processo, seja possível adicionar as demais substâncias nutritivas para manter vivo o fermento. No caso da **cachaça** alambique e/ou artesanal, não é permitido o uso de aditivos químicos para que não seja perdida esta condição para a de cachaça industrializada. Já água potável, fubá de milho e farelo de arroz são os ingredientes possíveis de serem utilizados e que se associam ao caldo da cana para transformá-lo em vinho com graduação alcoólica, através da ação das leveduras, que são os agentes fermentadores naturais que estão no ar (SENAC, 2004).

É sabido que a sala de fermentação deve ser um ambiente sempre bem arejado, com temperatura ambiente em torno de 25°. No caso, das dornas (Figuras 02, 03 e 04), onde a mistura fica por cerca de 24h, as mesmas podem ser de madeira, aço inox, cobre, plástico ou cimento.

Nas Figuras 02, 03 e 04. São apresentadas as dornas de fermentação dos três alambiques pesquisados, percebendo que todos os engenhos utilizam dornas em aço inox, sendo semelhantes o processo produtivo em que seus produtos passam.

Figura 02. Dornas de Fermentação de Alambique Brejo dos Bois.



Fonte: Acervo da autora, 2018.



Figura 03. Dornas de Fermentação. Alambique Caraçuípe.



Fonte: Acervo da autora, 2018.

Figura 04. Dornas de Fermentação. Alambique Gogó da Ema.



Fonte: Acervo da autora, 2018.

Na etapa seguinte, ocorre a destilação, que é quando, o mosto fermentado se torna o vinho, dando origem à cachaça. O vinho da cana de açúcar é originado durante seu processo de fermentação, este, é rico em componentes nocivos à saúde, como aldeídos, ácidos, bagaços e bactérias, sobretudo contém baixa concentração alcoólica. Devido, a concentração fixada por lei ser de 38 a 54°GL, é necessário destilar o vinho para elevar o teor de álcool. Neste processo o vinho é fervido dentro de um alambique de cobre (Figuras: 05, 06 e 07), produzindo vapores que são condensados por resfriamento e apresentam assim grande quantidade de álcool etílico (CARDELLO e FARIA, p.45).

As Figuras 05, 06 e 07, reforça o quão semelhantes são os equipamentos adquiridos pelos engenhos na utilização e na forma de manuseio, neste caso, na destilação da cachaça, demonstrando que as cachaças de alambique passam por processos semelhantes em sua fabricação. Assim, as fotos abaixo mostram os decantadores, dornas de inox e alambiques de cobre, o que a caracteriza como artesanal.

Figura 05. Alambique de Aço Inox e Bronze de Destilação da Cachaça. Alambique Brejo dos Bois.



Fonte: Acervo da autora, 2018.

Figura 06. Alambique de Bronze de Destilação da Cachaça. Alambique Caraçuípe.



Fonte: Acervo da autora, 2018.

Figura 07. Alambique de Aço Inox e Bronze de Destilação da Cachaça. Alambique Gogó da Ema.



Fonte: Acervo da autora, 2018.

Em se tratando da cachaça de cabeça, o que ocorre é, que na etapa inicial, ou seja, na fase de destilação, um momento rico em substâncias mais voláteis do que o etanol, de modo que não é recomendada para o consumo, devendo, neste caso ser descartada, pois seu consumo pode acarretar fortes dores de cabeça, por isso o seu nome. Porém, na prática, os produtores consideram que essa fração corresponde de 5 a 10% do total destilado. A outra parte da cachaça fracionada é a destilada, ou seja, a cachaça propriamente dita, aquela de qualidade elevada, conhecida como coração, com fração que correspondem de 75 a 85% do total do produto destilado. A cachaça de cauda, ou “água fraca”, apresenta um maior teor de substâncias menos voláteis e indesejáveis e também é descartada (CARDELLO e FARIA, p.46).

O processo de destilação, serve também para corrigir os eventuais defeitos quanto a sua qualidade e permite dar maior limpidez, transparência e brilho, uma vez que a cachaça passa por uma etapa de filtração, e enfim, enviada para a fase de envelhecimento.

Na etapa final que compreende o processo de produção da cachaça de alambique, acontece seu envelhecimento que, pode ser considerado como aprimoramento da qualidade, dado a formação de um sabor e aroma mais apreciado do produto, permitindo assim, que o destilado ocupe um espaço no paladar e gosto dos consumidores e apreciadores de cachaça de alambique ou artesanal (CARDELLO e FARIA, p.46).

Neste processo de envelhecimento a bebida é estocada, na sua grande maioria, em barris de madeira (Figuras 08, 09 e 10), que por sua vez, ainda ocorre reações químicas. Dos mais variados tipos de madeiras, há o jequitibá e o amendoim, que é considerada uma madeira neutra, estas, que não alteram a cor da cachaça. Tem outras madeiras, no caso, do carvalho, da umburana, do cedro e do bálsamo, entre outras, que alteram a coloração do destilado, deixando-o em um tom amarelado, dourado, da mesma forma alteram seu aroma. Tem-se também outras madeiras como jatobá, castanheira, ipê, dentre outras, que da mesma forma alteram na descrição sensorial do produto final. Cada uma dá um toque especial, deixando a cachaça mais ou menos suave, adocicada e/ou perfumada, dependendo do tipo de madeira e do tempo de envelhecimento. Dado o período determinado para o envelhecimento a cachaça está pronta para ser engarrafada (ABRABE, 2019).

As Figuras 08, 09 e 10, mostram os barris em madeira para o processo de envelhecimento das cachaças. Sendo comum de ser usado, barris de madeira em Carvalho, embora os envelhecimentos hoje, podem acontecer em outros tipos de madeira, o que

permite sabor, coloração e cheiro diferenciados para cada tipo de cachaça envelhecida em madeiras distintas, para isso é necessário fazer as análises sensoriais, que pontua peculiaridades que distingue um destilado do outro (CARDELLO e FARIA, p.47).

Figura 08. Barris de Madeira para Envelhecimento da Cachaça. Alambique Brejo dos Bois.



Fonte: Acervo da autora, 2018.

Figura 09. Barris de Madeira para Envelhecimento da Cachaça. Alambique Caraçuípe.



Fonte: Acervo Caraçuípe, 2018.

Figura 10. Barris de Madeira para Envelhecimento da Cachaça. Alambique Gogó da Ema.



Fonte: Acervo da autora, 2018.

Em Alagoas 03 (três) alambiques, como já mencionado, se evidenciam no universo dos destilados, o Engenho Brejo dos Bois, o Engenho Caraçuípe e o Engenho Gogó da Ema, graças a visão empreendedora que voltou o olhar aos investimentos tecnológicos e inovadores que permitiram uma maior visibilidade, o que de certo modo, eleva o padrão de seus produtos, dado a sua apresentação, condensando a imagem da marca ao ofertar produtos de ponta com alto valor agregado. Esses atributos direcionaram esses alambiques a um posicionamento de mercado diferenciado, uma vez que os investimentos, em equipamentos, insumos, prospecção tecnológica visam uma ocupação de destaque dessas bebidas no cenário mercadológico nacional e até internacional, permitindo um patamar evolutivo neste processo de sucesso comercial.

A conquista da IG – Indicação Geográfica, vem a somar, uma vez que a agregação de valores a uma classe de produtos, tem relevância econômica e social para uma região, bem como impulsiona maior visibilidade e, conseqüentemente, um aquecimento financeiro, contribuindo para o desenvolvimento mercadológico de um segmento, propiciando a criação de novos produtos e subprodutos derivados da mesma matéria prima (INPI, 2015).

#### **4.1.3 Os principais tipos de bebidas fermentadas**

Partindo da premissa que cada bebida tem suas particularidades que as tornam únicas e permitem que seus apreciadores sintam gosto e escolham um tipo de bebida que mais seja apurada em seu paladar. Da mesma forma acontece com as bebidas fermentadas que se difere de uma bebida destilada. Essa diferença pode ser percebida no seu processo produtivo que mostra que a destilação é diferente da fermentação. Abaixo está correlacionado nos Quadros 01 e 02, o enquadramento das principais bebidas de acordo com o seu processo produtivo e seu teor alcoólico, segundo (LIMA, 1992, p. 62).

Quadro 01. Apresenta as bebidas fermentadas e o seu processo produtivo que ocorre de forma mais lenta e é utilizado uma quantidade de álcool menor que nas bebidas destiladas, assim a concentração do teor alcoólico de um destilado é mais forte que nas bebidas fermentadas. Isso ocorre porque o processo produtivo que se dá a fermentação é capaz de transformar uma substância em outra, tudo a partir de micro-organismos como fungos e bactérias não-patogênicos que são os principais responsáveis pela fermentação (LIMA, 1992, p. 64).

Quadro 01. Bebidas Fermentadas

<b>BEBIDAS FERMENTADAS</b>	
<b>BEBIDAS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
<b>Vinho</b>	Trata-se de uma bebida tradicional obtida a partir da fermentação do suco de uva (Figura 11). Seu processo ocorre a partir das uvas que são esmagadas no lagar (tanque de madeira) e deixadas em repouso para aconteça a fermentação. Seu teor alcoólico médio é 12 °GL.
<b>Cerveja</b>	É uma bebida bastante popular, disseminada mundialmente em diversos eventos, sua produção ocorre a partir da fermentação de cereais: lúpulo, cevada, cereais maltados. Seu teor alcoólico médio é 3-5 °GL.
<b>Champagne</b>	É considerada uma das bebidas fina mais sofisticada, muito usada para brindar momentos especiais, também conhecido como espumante. Sua matéria-prima é a mesma que ocorre com o vinho através da uva, no entanto, neste caso, o processo de fermentação apenas acontece na própria garrafa, ou seja, que decorre do suco de uva que é engarrafado, e posteriormente armazenado, em seguida resulta no produto pronto, a bebida fermentada. Seu teor alcoólico médio é 11 °GL.
<b>Sidra</b>	Trata-se de uma bebida que têm características que similares ao Champagne, porém com uma particularidade, dado a utilização de outra fruta, a bebida é originada pela fermentação da maçã. Seu teor alcoólico médio é 4-8 °GL.

Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Nota: °GL - graus Gay Lussac, unidade de medida de teor alcoólico.

A Figura 11. Mostra os vinhos, a lavoura de vinhedos e uma produção de uvas no município de Bento Gonçalves (RS), que produz vinhos de excelente qualidade, sendo uma referência no Brasil.



Figura 11. Lavoura de vinhedos, Município de Bento Gonçalves - RS.



Fonte: Acervo da Prefeitura de Bento Gonçalves, 2019.

O Quadro 02. Mostra as bebidas destiladas e sua principal característica vista no processo produtivo e a separação de duas substâncias que se dão através do aquecimento, ocorrido na produção, considerando que a concentração de teor alcoólico é maior que na fermentação, como já foi dito.

Quadro 02. Bebidas Destiladas.

<b>BEBIDAS DESTILADAS</b>	
<b>BEBIDAS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
<b>Uísque</b>	É uma bebida originada a partir da destilação de cereais envelhecidos e milho especial. Seu teor alcoólico médio é 43-55 °GL.
<b>Cachaça/Pinga</b>	É a famosa aguardente, conhecida por muitos como pinga, tem como matéria prima a cana-de-açúcar, e a destilação do mosto que é o caldo de cana, é o origina à bebida. Seu teor alcoólico médio é 38-54 °GL.
<b>Conhaque</b>	Se refere a uma bebida preparada pela destilação do vinho. Sendo que primeiro se obtém o vinho pelo processo de fermentação e, posteriormente o líquido resultante desse processo é destilado

	acontecendo a fabricação do Conhaque. Seu teor alcoólico médio é 40-45 °GL.
<b>Vodca</b>	É uma bebida originada da matéria prima: batata e trigo. Seu teor alcoólico médio é 40-50 °GL.

Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Nota: °GL - graus Gay Lussac, unidade de medida de teor alcoólico.

## 5. O IMPACTO DA CACHAÇA NA ECONOMIA DO BRASIL E NO MUNDO

A cachaça, enquanto destilado brasileiro ganha destaque no universo de bebidas, considerando um setor de grande importância econômica para o País, devido ao olhar apurado dos produtores, que demonstraram um empreendedorismo latente, o que despertou para um investimento tecnológico e inovativo em seu processo produtivo, favorecendo ainda mais a identidade do produto, que buscou na propriedade intelectual, um reforço singular para o impulsionamento mercadológico nacional e internacional, transformando a conhecida bebida popular em um destilado fino, que caiu no gosto dos apreciadores mais exigentes de destilados, sendo possível que o Brasil disputasse espaço com o *whisky* que é referência de *status* perante os seus consumidores assíduos e a sociedade (ABRABE, 2009).

O reconhecimento e expressividade das cachaças brasileiras trouxe avanços a economia nacional, bem como, apresentou uma nova vocação do Brasil pelo produto, ativando a economia criativa, uma vez que o setor produtivo envolve um cadeia, que percorre do pequeno produtor, seus funcionários e/ou colaboradores, aos pontos de vendas (atacadistas, atacarejos e varejo), além dos ambulantes e do setor de artesanato, que muitas vezes se torna fornecedor de caixas e embalagens com valor social e ambiental agregado a marca da cachaça (LIMA, 1992, p. 66).

Todo um movimento em favor da economia, com ofertas e aberturas para novos mercados e até mesmo na produção de derivados da cana de açúcar, como o mel de engenho, açúcar mascavo, rapadura e outros produtos, que neste caso não concentra o foco desta pesquisa. Sem contar que a cachaça tem significância na vida dos brasileiros, pois em alguns Estados a cachaça fez parte da história de um povo, oriundo do processo de colonização, que hoje identifica uma região pela valorização sociocultural resgatada, que desencadeou, nas Cachaças de Paraty – RJ a IP – Indicação de Procedência com o registro da IG – Indicação

Geográfica concedida em 2007, da mesma forma a Cachaça de Salinas – MG, que obteve o mesmo selo em 2012, segundo aponta o Mapa da Cachaça (2018). Já a Cachaça de Abaíra – BA, teve seu certificado de IG reconhecido em 2014, é o que mostra o SEBRAE (2014).

A propriedade intelectual possui atributos agregadores e de destaque para o mercado, pois denomina a procedência de produtos com alto poder que remete ao seu padrão de qualidade. Ao tempo que enriquece e direciona a disseminação dos produtos de uma região, nos 03 (três) caso citados, Paraty, Salinas e Abaíra, suas concessões se deram pelo reconhecimento e valor histórico e cultural que a cachaça traz para aquela região, valorizando o seu tradicionalismo, sem contar com o aumento da autoestima da população envolvida que se torna evidenciada e desperta a sensação de pertencimento aos produtos com a certificação de Indicação Geográfica (INPI, 2015).

Nesse contexto, é possível perceber a contribuição do destilado para o setor de bebidas e para a economia do Brasil (IBOPE, 2019). O Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística, ainda aponta um comportamento peculiar dos consumidores que, para esquecer as crises, o brasileiro vem bebendo mais a cada dia, o que contribui para o aumento da fatia de mercado do setor de bebidas, destacando o destilado. O IBOPE (2019), também reforça que menor a expectativa econômica maior é a quantidade da cachaça vendida. Uma relação, até então batizada de ‘índice da cachaça’, que envolve todas as classes sociais sem distinção de gênero e raça. Este fato vem reafirmar o caminho percorrido para o aumento da aceitação de mercado e o comportamento do consumidor. Neste tocante, vale salientar que apenas 1,4% do orçamento doméstico do brasileiro é destinado para a compra de bebidas alcoólicas, na Lituânia, por exemplo, um país europeu que pertencia à união soviética, esse índice chega a 8,5%. O que indica um mercado em potencial para exportação da cachaça brasileira, de acordo com o *Euromonitor International*, (2018b).

Considerando que o Brasil hoje exporta suas cachaças para mais de 60 países e com isso chega a faturar anualmente cerca de 16 milhões de dólares com essas vendas. Já os Estados Unidos e a Alemanha estão à frente, entre os maiores compradores da bebida, tendo mais expressividade no seu consumo interno, sendo em torno de 11 mil produtores de cachaça no país, embora, apenas 10% desses produtores possuem registro dos seus negócios no Ministério da Agricultura, é o que aponta o Instituto Brasileiro de Cachaça – IBRAC (2018).

Com o mercado de cachaça aquecido no Brasil e no mundo, a bebida firmou uma data comemorativa, o dia nacional da cachaça no Brasil é 13 de setembro. A data tem relação uma rebelião ocorrida no Rio de Janeiro, em 1661, que ficou conhecida como a ‘rebelião da cachaça’, que ao passar do tempo, levou à legalização da bebida, que até então tinha seu consumo proibido (CERVIERI; TEIXEIRA; GALINARI; RAWET; SILVEIRA; p. 95, 2014).

### 5.1 A IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA POTENCIALIZAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO DAS CACHAÇAS DE ALAMBIQUE DE ALAGOAS: POTENCIALIDADES DAS MARCAS

Cachaça, uma bebida bastante antiga que se originou no período da colonização brasileira, também batizada com diversos nomes: aguardente, birita, caninha, pinga, cana, branquinha, malvada, água que passarinho não bebe, de fato um produto com um rico vocabulário apelidados, que, ao passar dos anos a bebida sofreu mudanças positivas e negativas que resultou em sua consolidação no mercado, se tornando até moeda corrente e consumo em banquetes palacianos daquela época, chegou a ser renegada a bares periféricos, sendo associada ao consumo das classes menos favorecidas economicamente, porém resistiu, se remodelou e graças a sua nova roupagem hoje o destilado brasileiro consegue se fazer presente nos melhores restaurantes e adegas residenciais, nos mais exigentes paladares, sendo servida com requinte e rigor.

No mercado o produto se difere por seu tipo de fabricação, existindo dois tipos de cachaça, a industrial, produzida em grande escala, e a artesanal, feita em alambiques. Dessa forma, a Cachaça do Brasil alcança um patamar sustentável e sólido, e se torna uma bebida tipicamente brasileira que passa a ser conhecida e reconhecida mundialmente como um produto genuinamente brasileiro (SEBRAE; INPI, 2016).

Nesse contexto, em abril de 2012, a divisão do governo americano especializada no comércio de álcool e tabaco publicou registro reconhecendo a cachaça como produto genuinamente brasileiro. A decisão passa a valer a partir de abril de 2013. Em contrapartida, houve um desejo para que o Brasil reconhecesse o *Bourbon* e o *Tennessee Whiskey*, como bebidas típicas americana, assim foi feito. Primeiramente, o departamento acolheu o pedido do governo brasileiro, que solicitava que a cachaça deixasse de ser considerada o “rum brasileiro”. Entretanto, há diferenças entre a composição e teor alcóolico da cachaça

comercializada em solo brasileiro que tem autorizado seu teor alcoólico entre 38% e 48%, já nos EUA uma garrafa padrão não terá menos de 40%. Porém, os produtos com menor teor alcoólico serão reconhecidos, dependendo da forma de fabricação, como “cachaça diluída”, segundo o Instituto Brasileiro de Cachaça – IBRAC (2018).

O segmento de bebidas no País, se consolida e alguns estados brasileiros tem uma forte história com o destilado que possibilitou o reconhecimento de suas regiões, se tornando referência na produção de cachaça de alambique, se destacando as Cachaças de Paraty – RJ, Salinas – MG e de Abaíra – BA, que hoje, detém o certificado de Indicação Geográfica, considerando sua história, valor cultural e tradição quanto a sua produção, sendo que nenhuma dessas regiões apresentaram elementos únicos que estabelecessem uma diferenciação e caracterização dos seus produtos, sendo a denominação de origem e as condições climáticas que substanciaram a certificação da IG.

A realidade quanto a produção de cachaças de alambique em Alagoas mostra que no estado há mais de 30 produtores de cachaça com diversos produtos ofertados no mercado, porém, apenas alguns alambiques são legalizados, segundo a Associação dos Produtores de Cachaça de Alambique e Derivados da Cana-de-Açúcar de Alagoas (APROCAL, 2010). Os incentivos fiscais e as exigências burocráticas e legais, segundo o setor, são os fatores que influenciam esses números de alambiques formalizados no estado.

Abaixo, o Quadro 03, apresenta os alambiques alagoanos legalizados e sua situação atual, em 2020.

Quadro 03. Lista dos Alambiques legalizados de Alagoas.

<b>Alambiques</b>	<b>Municípios/AL</b>	<b>CNPJ</b>	<b>Data de Abertura</b>	<b>Situação</b>
1. Brejo Dos Bois	Junqueiro	07.374.502/0001-21	10/01/2006	Produtor - Ativo
2. Caraçuípe	Campo Alegre	11.509.834/0001-43	15/11/2010	Produtor - Ativo
3. Gogó Da Ema	São Sebastião	02.261.678/0001-53	10/03/2004	Produtor - Ativo
4. Das Alagoas	Pindoba	07.619.730/0001-14	05/10/2006	Produtor - Ativo
5. Caninha JG	Joaquim Gomes	04.328.557/0001-07	05/05/2002	Produtor – Baixada em: 07/2017
6. Gameleira	Cajueiro	08.195.179/0001-91	01/06/2007	Produtor - Ativo
7. Engenho Nunes	Maceió	10.512.992/0001-90	10/12/2008	Envasadora – Baixada em: 12/2016
8. Donzela Mix De Cachaca	Penedo	11.348.371/0001-85	05/11/2009	Produtor - Ativo

9. MD LTDA	Marechal Deodoro	10.882.629/0001-66	04/08/1986	Produtor - Ativo
------------	---------------------	--------------------	------------	------------------

Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Diante dos números apresentados, é possível considerar que o segmento alagoano de cachaça ainda é modesto, se comparado ao mercado mineiro, que, por exemplo, tem registrado cerca de cinco mil produtos, com vários alambiques legalizados e suas marcas devidamente registradas pelo INPI, como a Cachaça Salinas – MG, com certificação de denominação de origem, a IG, da mesma forma que as cachaças de Paraty – RJ e as cachaças de Abaíra – BA. Todas, basicamente, contendo a mesma representatividade comercial. Sobretudo, os produtores demonstram uma visão mercadológica aberta, diferenciada, investindo em qualidade e impulsionamento de mercado, com o fim de alcançar visibilidade e conquistar novos apreciadores da bebida disseminando-a nos demais continentes.

### **5.1.1 A Qualidade dos principais alambiques de Alagoas**

Alagoas como principal produtor de cana de açúcar, em 2010, descobre sua nova vocação, a produção de cachaças de alambique. Diante desse panorama, é possível identificar os engenhos e produtos que mais se sobressaem no mercado, devido a qualidade aportada que transparecem criteriosamente a imagem de suas marcas, que logo, se mostram associadas a apresentação dos produtos, características sensoriais, marketing e eventos, como premiações, endossando a agregação de valor aos referidos destilados alagoanos, sendo destaque: o Engenho Caraçuípe , com as cachaças Caraçuípe e Escorrega, o Engenho Brejo dos Bois com as Cachaças Brejo dos Bois e o Engenho Gogó da Ema com as Cachaças do mesmo nome.

Nos últimos anos Alagoas ganhou expressividade com a participação em eventos de bebidas. Nesse sentido, as cachaças de alambique de Alagoas são consideradas de alta qualidade, premiadas nacional e internacionalmente, o que alavanca a imagem e fortalece a marca do Estado, vinculando-o a um forte produtor de cachaça do País, agregando valores aos apreciadores dos ricos destilados alagoanos, fortalecendo ainda mais a cultura local.

## ENGENHO CARAÇUÍPE

### Cachaça Caraçuípe e seus produtos

Localizado no Sítio Escorrega, na Rodovia BR 101, km 159, em Luziápolis, Campo Alegre, região leste de Alagoas. Sobretudo, o Engenho Caraçuípe traz consigo a Cachaça Escorrega, que funciona como marca combate e ocupa um espaço significativo no mercado de destilados.

O alambique Caraçuípe coleciona premiações, isso se dá pelo reconhecimento dos investimentos em inovação e tecnologia que são depositados no negócio, permitindo o Engenho se destacar no universo das cachaças de alambique, bem como dá muito orgulho, ao estado de Alagoas, reforçando seus potenciais produtivos, a exemplo do concurso Mundial de ocorrido dentro do Salão de Internacional de Bebidas 2018, realizado em Recife-PE, além de outras premiações que são apresentadas abaixo.

No decorrer dos últimos anos a Caraçuípe Ouro, conseguiu colecionar 3 medalhas em apenas 4 anos de participação de 2014 a 2018. Com características peculiares a Cachaça Ouro é envelhecida por um ano e meio em barril de carvalho francês, em 220 litros, considerados barris pequenos, o que favorece melhor a troca, pois quanto menor é o recipiente maior é a capacidade de troca do líquido, a cachaça, com a madeira, o que permite uma mudança de personalidade muito rápida do produto.

Já a cachaça Caraçuípe Extra Premium, ganhou como vice-campeã na categoria Extra Premium, no IV Ranking da Cúpula da Cachaça 2020, que escolhe as 50 melhores cachaças do ano, assim se destacando entre as 250 cachaças eleitas pelo voto popular, em que o público total foi de aproximadamente 30 mil pessoas que votaram. Destaco ainda, a Caraçuípe Extra Premium é um destilado diferenciado, uma vez que a bebida é destilada em alambiques de cobre e armazenada em barris de Carvalho francês por 3 anos, conseguindo um sabor singular e muito bem aceito pelos mais exigentes apreciadores.

A Caraçuípe Prata é a cachaça branca, que depois da destilação em alambique de cobre é maturada em tonéis de madeira neutra (Jequitibá Rosa), que incorpora um sabor suave e único. A Figura 12. Apresenta os produtos “carros-chefes” do Engenho Caraçuípe.

Figura 12. Produtos premiados Caracuípe. Cachaça Prata, Extra Premium e Ouro



Foto: Acervo, Engenho Caracuípe, 2020.

### **Responsabilidade Socioambiental**

Ao longo de suas atividades, o Engenho Caracuípe demonstra uma preocupação latente voltada a sustentabilidade, de maneira a contribuir efetivamente com a fauna e flora brasileira, além de movimentar a economia local, gerando emprego e renda as pessoas que moram no entorno do Engenho.

Ainda, se tratando de responsabilidade social, o Engenho Caracuípe exprime seu apoio e valorização ao artesanato do estado, expondo os diversos produtos alagoanos em seu ponto de venda, que é um local de visitação turística, destacando o fil  do pontal da barra, souvenirs, artigos em barro, fibra de coco e bananeira, produtos em papéis reciclados, sacolas ecológicas, doces da região, camisas, peças em chita, dentre outros artesanatos locais.



No tocante a responsabilidade ambiental o engenho reuniu esforços em prol da preservação da fauna e flora brasileira, realizando um trabalho minucioso de reflorestamento com o fim de reintroduzir à natureza o mutum-de-alagoas (*Pauxi mitu*), uma ave de maior porte encontrada na região nordeste da Mata Atlântica. A ave, mede entre 80 e 90 centímetros de comprimento e tem uma plumagem em tons de preto e azul.

A exploração quanto o cultivo da cana de açúcar junto ao desmatamento e a caça ilegal contribuíram para o desaparecimento da espécie. Além disso, sua carne também é muito saborosa, o que contribuiu ainda mais para sua extinção. A única chance de evitar sua definitiva extinção é reproduzi-lo em cativeiro e reintroduzi-lo na natureza, em áreas protegidas.

### Premiações

As Figuras 13, 14 e 15. Apresentam alguns prêmios conquistados, demonstrando o reconhecimento dos esforços empregados pelo empreendimento ao longo dos 11 anos de atuação do alambique no mercado. Certificados, medalhas e premiações diversas e em Revistas Nacionais e Internacionais. Já a Figura 15. Apresenta o resultado do Ranking da Cúpula da Cachaça 2020, a Cachaça Caraçuípe Extra Premium - Vice-campeã na categoria Extra Premium e mostra demais concursos e premiações do Engenho Caraçuípe.

Figura 13. Produtos premiados Caraçuípe. Cachaça Prata, Extra Premium e Ouro.



Foto: Acervo do Engenho Caracuipe, 2020.

Figura 14. Certificados de premiações em Revistas e Medalhas da Caraçuípe.



Foto: Acervo da autora, 2018.

Figura 15. Concursos e Premiações do Engenho Caraçuípe.

### Ranking da Cúpula da Cachaça 2020, a Cachaça Caraçuípe Extra Premium - Vice-campeã na categoria Extra Premium



#### Categoria Premium/Extra Premium

- 1° – Companhia Envelhecida 8 Anos – Jandaia do Sul/PR – 90,63 pontos
- 2° – Caraçuípe Extra Premium – Campo Grande/AL – 90,09 pontos
- 3° – Sapucaia 18 Anos – Pirassununga/SP – 85,47 pontos
- 4° – Dom Bré Extra Premium Carvalho – Guarani/MG – 85,07 pontos
- 5° – Casa Bucco Extra Premium – Bento Gonçalves/RS – 82,80 pontos

#### Categoria Armazenada/Envelhecida

- 1° – Leblon Signature Merlet – Patos de Minas/MG – 85,74 pontos
- 2° – Mida Reserva dos Proprietários – Biadense/SP – 84,94 pontos
- 20° – Mato Dentro Prata – São Luiz do Paraitinga/SP – 75,42 pontos
- 21° – Matriarca Blend 4 Madeiras – Caravelas/BA – 75,26 pontos
- 22° – Gogó da Ema Sublime – São Sebastião/AL – 74,66 pontos
- 23° – Colombina 10 Anos – Alvinópolis/MG – 74,29 pontos
- 24° – Wiba! Blend de Carvalhos – Torre de Pedra/SP – 74,05 pontos
- 25° – Soledade Ipê – Nova Friburgo/RJ

### Concurso Mundial de Bruxelas Edição Brasil – 2018



**Produto:** Caraçuípe Ouro

**Classificação:** Medalha de Ouro

**Histórico da premiação:** O concurso Mundial de Bruxelas foi divulgado dentro do Salão de Internacional de Bebidas 2018, realizado em Recife-PE. A Caraçuípe Ouro conquistou sua segunda medalha de ouro no maior concurso de destilado do mundo.

### Concurso Mundial de Bruxelas Edição Brasil – 2018



**Produto:** Caraçuípe Prata

**Classificação:** Medalha de Prata

**Histórico da premiação:** O concurso Mundial de Bruxelas foi divulgado dentro do Salão de Internacional de Bebidas 2018, realizado em Recife-PE. A Caraçuípe Prata conquistou sua segunda medalha de prata no maior concurso de destilado do mundo.

### Concurso Mundial de Bruxelas Edição Brasil – 2018



**Produto:** Escorrega Tradicional

**Classificação:** Medalha de Prata

**Histórico da premiação:** O concurso Mundial de Bruxelas foi divulgado dentro do Salão de Internacional de Bebidas 2018, realizado em Recife-PE. A Escorrega Tradicional conquistou sua segunda medalha no maior concurso de destilado do mundo, em 2016 já havia conquistado a medalha

de ouro.

### Expocachaça – 2017



**Produto:** Caraçuípe Ouro

**Classificação:** Medalha de Ouro

**Categoria:** Bebidas Envelhecidas em Carvalho

**Histórico da premiação:** O concurso, realizado às cegas por mais cem especialistas, na maior feira de cachaças do mundo, premia as bebidas que foram destaque em suas categorias. A Caraçuípe Ouro recebeu a medalha de Ouro representando as cachaças que são envelhecidas em Carvalho.

### Expocachaça – 2017



**Produto:** Escorrega Mel e Limão

**Classificação:** Medalha de Prata

**Categoria:** Bebida Mista.

**Histórico da premiação:** Na maior feira de cachaça do mundo, o Engenho Caraçuípe conquistou a medalha de prata com a Escorrega Mel e Limão, na categoria bebida mista e mantendo a tradição do engenho de conquistar prêmios, desde o seu lançamento.

### Concurso Mundial de Bruxelas Edição Brasil – 2016



**Produto:** Caraçuípe Ouro

**Classificação:** Medalha de Ouro

**Categoria:** Envelhecidas

**Histórico da premiação:** Prêmio mundial de destilados, com uma categoria exclusiva para cachaças, realizado no Brasil e avaliado experts do mundo inteiro. A cachaça Caraçuípe Ouro conquistou a medalha de ouro na categoria que avalia cachaças envelhecidas.

### Concurso Mundial de Bruxelas Edição Brasil – 2016



**Produto:** Escorrega Tradicional

**Classificação:** Medalha de Ouro

**Categoria:** Brancas Puras

**Histórico da premiação:** O Mundial de Bruxelas, edição Brasil, reúne centenas de especialistas e para apreciar cachaças de todo o país e em 2016 foi a consolidação da cachaça Escorrega Tradicional, que conquistou a medalha de

ouro.

### Concurso Mundial de Bruxelas Edição Brasil – 2015



**Produto:** Caraçuípe Prata

**Classificação:** Medalha Prata

**Categoria:** Brancas Puras

**Histórico da premiação:** O ano de 2015 abriu as portas para a participação da Caraçuípe no prêmio mundial de Bruxelas, edição Brasil, conquistando a primeira medalha no concurso com a cachaça Caraçuípe Prata, na categoria Brancas Puras, consolidando a qualidade de nossos produtos e mostrando ser uma das cachaças brancas mais bem elaboradas do país.

### Expocachaça – 2014



**Produto:** Caraçuípe Prata

**Classificação:** Medalha de Bronze

**Categoria:** Cachaças Brancas Adormecidas em Madeira

**Histórico da premiação:** Em lançamento oficial para o Brasil, o Engenho Caraçuípe participou pela primeira vez da ExpoCachaça 2014, maior feira de cachaça do mundo e, em seu primeiro concurso já teve seu reconhecimento.

## Ranking da Revista Sexy – 2014



**Produto:** Caraçuípe Prata

**Classificação:** Top 3 das melhores do ano

**Categorias:** Melhor Branquinha do Brasil

**Histórico da premiação:** O engenho Caraçuípe mal chegou ao mercado, mas já ingressou no concurso de cachacas da Revista Sexy e agradou a todos. A cachaca Caraçuípe Prata foi escolhida pelo público da revista como uma das 3 melhores

do ano, com 82 pontos, sendo as três primeiras com a mesma pontuação.

Foto: Acervo do Engenho Caracuipe, 2020.

## Cachaça Escorrega

A cachaca Escorrega é considerada uma marca combate da cachaca Caracuípe, com isso, o Engenho consegue uma fatia de mercado significativa, além de ocupar um espaço representativo no setor de bebidas. Sua graduação alcoólica é de 38,5%. Destilada em alambiques de cobre, a Escorrega Tradicional consiste em um *blend* de cachaca maturada em madeira neutra (Jequitibá Rosa), por 06 meses, com cachaca que não foi na madeira. A Figura 16. Apresenta os produtos mais comercializados da Cachaca Escorrega.

Figura 16. Cachaca Escorrega.



Foto: Acervo do Engenho Caraçuípe, 2020.

## **ENGENHO BREJO DOS BOIS**

### **Cachaça Brejo dos Bois e seus produtos**

O Engenho Brejo dos Bois, surgiu em 2003, dada a visão empreendedora do médico Arapiraquense, Lenildo Amorim que teve a ideia de produzir cachaça, a princípio como robe, buscando satisfazer sua esposa com drink's variados, com isso permitiu que sua fazenda deixasse de servir apenas para pastagem de gado e campo de vaquejada e, se tornasse um grande empreendimento regional. Oficialmente, legalizada em 10 de maio de 2005, localizada no município de Junqueiro, distante 116 km de Maceió/AL, também região leste alagoana, o ambiente proporcionava condições climáticas favoráveis ao cultivo de cana de açúcar.

Contudo, em 2007 o Engenho Brejo dos Bois, lançou no mercado a cachaça batizada com o mesmo nome, que representa o nome do povoado onde a fazenda está situada, surgindo a marca Brejo dos Bois. Logo após, a marca Brejo dos Bois se tornou referência em aguardente de cana de açúcar, e também, na produção de mel de engenho, além de se destacar no manejo de recursos sustentáveis.

Mesmo, com tanto sucesso, o Drº Lenildo Amorim, se viu em um momento decisivo, entre seu amor pela medicina e sua paixão pelo empreendedorismo, tendo que decidir por abrir mão de uma delas, uma vez que sua vida profissional, enquanto médico, a medicina passou a exigir muito de seu tempo e dedicação, não sendo mais oportuno permanecer à frente das duas áreas, a medicina e na gestão do alambique. Assim, em 2018, o negócio foi adquirido pelos sócios Rogério Siqueira, arapiraquense e jogador de pôquer profissional, juntamente com Vanderlei Luxemburgo, técnico de futebol, que compraram a marca Brejo dos Bois.

Naquele momento, o Engenho Brejos dos Bois se evidenciava com três produtos considerados “carros chefes”, representando assim o alambique, dada a sua boa aceitação de mercado pelos seus consumidores, são elas: a cachaça Brejo dos Bois Tradicional, que é a cachaça branca, muito utilizada em drink's, como caiprinha que é associado a uma fruta, a cachaça Brejo dos Bois Envelhecida, considerada um destilado refinado com sabor apurado e a cachaça Brejo dos Bois com Mel, a mistura que destacou a empresa, através de sua apresentação em garrafa jateada que passa a ideia de que o produto mesmo natural esteja gelado, sendo esta uma bebida muito bem aceita pelo público feminino. Além dos principais

produtos descritos acima, o alambique também tem um produto com alto padrão de qualidade, a Reserva Especial, que tem sua versão Limitada.

A Figura 17. Apresenta a Reserva Especial, uma bebida envelhecida artesanalmente, destilada exclusivamente do caldo de cana fresco, dos mais verdes campos de Alagoas. Possui aroma, qualidade, sabor intenso e incomparável. Sua cor dourada é fruto do seu envelhecimento por 4 anos em barris de carvalho europeu, 40% vol.

Figura 17. Reserva Especial Limitada, Cachaça Brejo dos Bois.



Foto: Acervo Engenho Brejo dos Bois, 2020.



## Responsabilidade Socioambiental

Em meados de 2007, a cachaça Brejo dos Bois começou a ter notoriedade, uma vez que todo o processo de ideação durou em torno de quatro anos. Lenildo Amorim e sua equipe, incluindo um agrônomo, especialista no manejo de cultura orgânica preparam o solo da região. Preservando o processo histórico quanto a produção de cachaça de alambique, de modo que a marca Brejo dos Bois buscou resgatar toda a tradição da cachaça como uma bebida antiga, permeando a cultura e história da produção sucro alcooleira que consolidou Alagoas há anos nesse cenário produtivo, permanecendo até os dias atuais.

Sobretudo, investir no reflorestamento e na produção orgânica da cana de açúcar, surgiu pela sensibilidade que se dava o desmatamento descontrolado para aumentar a área produtiva que findava com as fontes de água. Segundo, Lenildo Amorim: “...Então, decidi produzir algo nessas terras. Muito embora, a região oferecia condições climáticas favoráveis ao cultivo de cana de açúcar, porém tive a preocupação de fazer uso de mecanismos que não imacatassem e gerassem tanto danos ao meio ambiente”. Com isso, a opção que mais lhe encheu os olhos foi a fabricação sustentável de cachaças e derivados, a exemplo: do mel de engenho, da rapadura e do açúcar mascavo, se tornando dez hectares de terra, sem nenhuma utilização de agrotóxicos, associada a uma colheita manual realizada nos meses de outubro a fevereiro, sem incendiar a plantação.

Todo o esforço associado a um conjunto de ações possibilitou que a empresa conseguisse o selo de certificação orgânica concedido pelo IBD - Instituto Biodinâmico de Desenvolvimento Rural, atestando os preceitos da produção agroecológica. Com isso, a Brejo dos Bois se torna o primeiro empreendimento do Estado de Alagoas a fabricar produtos orgânicos derivados da cana de açúcar, a cachaça tradicional, a cachaça envelhecida, a cachaça com mel e o mel de engenho (SEBRAE, 2014). Desse modo, o empreendimento apresentava sucesso e bons lucros, chegando a ser produzido sete toneladas de mel de engenho e 30 mil litros de cachaça anualmente, sendo 95% dessa produção transformado em produtos distribuídos em todo o estado de Alagoas e o restante escoado para o Brasil. Ressaltando ainda, que os maiores consumidores dos referidos produtos pertencem as classes A, AB, B e C alta.

Todavia, a marca Brejo dos Bois realizava ações promocionais e institucionais contínuas, visando se evidenciar no mercado, dando relevância a ações voltadas a

responsabilidade social. A primeira delas foi o início das atividades do alambique que tinha o foco de compor sua força de trabalho por moradores do seu entorno, ou seja, pessoas que residiam no próprio povoado, criando uma relação de cumplicidade e pertencimento da comunidade que deu nome ao seu negócio, homenageando o antigo povoado do município de Junqueiro, localizado entre Arapiraca e o povoado de Chã do Meio, chamado Brejo dos Bois.

Reforçando a preocupação latente do alambique, enquanto um negócio lucrativo, o engenho até hoje busca constantemente agregar valor a sua marca de forma sustentável. Nesse sentido, reforçando sua imagem socioambiental, a Brejo dos Bois criou parcerias junto ao artesanato local, e passou a confeccionar embalagens diferenciadas, algumas delas oriundas da fibra da bananeira, que faz parte da vocação existente no Município de Atalaia, zona da mata alagoana, através da FIBRART – Associação de Fibra e Arte, que tem as Bananeiras, como fruta típica na região, além de outras parcerias com outros artesanatos, a exemplo das caixas artesanais produzidas em madeira ecologicamente correta que enriquecesse a imagem dos produtos e, conseqüentemente, sua marca.

### **Premiações**

Devido ao rigor no seu processo produtivo a Agroindústria LASA, fabricante dos produtos Brejo dos Bois, foi vencedora por dois anos consecutivos – 2007/2008, do Prêmio Qualidade Alagoana, pelo Sebrae/AL. O prêmio é um incentivo a percepção dos empreendedores o quão necessário se faz investir continuamente para melhorar a gestão e a competitividade dos seus negócios, elevando seus padrões de qualidade. Em 2010, a Brejo dos Bois alcançou a certificação de produção orgânica.

Já em 2014, a Cachaça Brejo dos Bois foi premiada em um concurso internacional de bebidas destiladas, que a colocou no posto de segunda melhor cachaça do mundo. O concurso, realizado em Bruxelas, capital da Bélgica, foi feito “às cegas”. Ou seja, os degustadores provaram diversos tipos de cachaças sem visualizar a identificação dos seus rótulos, é o que aponta o SEBRAE (2014).

As Figuras 18, 19 e 20. Apresentam os principais produtos do Engenho Brejo dos Bois. Já a Figura 21. Mostra o Certificado de Produto Orgânico, que lhe foi concedido pelo Instituto Biodinâmico de Desenvolvimento Rural - IBD.

Figura 18. Cachaça Envelhecida Brejo dos Bois.



Foto: Acervo Engenho Brejo dos Bois, 2020.

Figura 19. Cachaça Brejo dos Bois com Mel.



Foto: Acervo Engenho Brejo dos Bois, 2020.

Figura 20. Cachaça Brejo dos Bois Tradicional.



Foto: Acervo Engenho Brejo dos Bois, 2020.

Figura 21. Certificado de Produto Orgânico.



Foto: Acervo Engenho Brejo dos Bois, 2018.

## **ENGENHO GOGÓ DA EMA**

### **Cachaça Gogó da Ema e seus produtos**

No Alambique Gogó da Ema, a Cachaça Gogó da Ema é produzida e envasada na fazenda Recanto, no município de São Sebastião, região agreste de Alagoas, possuindo solo e clima ideais ao cultivo da cana-de-açúcar e produção da Cachaça. Fortalecendo também a tradição familiar, fundado em 2004, o alambique Gogó da Ema resgata mais de 50 anos da história e do cultivo da cana-de-açúcar de Alagoas. O nome do Alambique "Gogó da Ema", homenageia uma palmeira típica alagoana.

O acondicionamento das cachaças acontecem nos barris de madeira de carvalho, destilado artesanalmente em alambique de cobre, sendo aproveitado apenas o “coração” da bebida, parte nobre do procedimento da destilação, aliado a modernos equipamentos tecnológicos, o que permite uma cachaça pura e de excelência.

No decorrer dos anos, a Cachaça Gogó da Ema foi tendo representatividade local, nacional e até mesmo internacional, dado a dedicação e a visão empreendedora dos seus gestores, que buscou investir em um processo gradativo e contínuo de melhoria de seu produto, permitindo que o Alambique, através de seus produtos e subprodutos, conquistasse diversos prêmios, todos significantes. É importante destacar que o Engenho Gogó da Ema é a empresa que contém o maior mix de cachaça do estado, a diversidade de produtos criados é muito extensa, considerando um engenho de cachaça de alambique, ao tempo que favorece a evidenciação da marca Gogó da Ema no mercado. A Figura 22. Apresenta a Cachaça Envelhecida Gogó da Ema e a Figura 23. Mostra o mix das Cachaças premiadas Gogó da Ema. Ressalto que o mix dos produtos da empresa é bem maior que os premiados que estão expostos abaixo.

Figura 22. Cachaça Envelhecida em barril de Bálamo Gogó da Ema.



Foto: Acervo Engenho Gogó da Ema, 2020.

Figura 23. Mix das premiações das Cachaças Gogó da Ema.



Foto: Acervo Engenho Gogó da Ema, 2020.

## Responsabilidade Socioambiental

A adoção de práticas sustentáveis no processo produtivo do alambique é uma prática constante no Engenho Gogó da Ema, a exemplo: "O bagaço da cana-de-açúcar é reutilizado e serve para alimentar a Fornalha do Alambique, substituindo a lenha. O vinhoto, que é a sobra da destilação no alambique, que poderia ser descartado na natureza, é rico em nutrientes, e é reutilizado para adubação do canavial”.

O Engenho Gogó da Ema também, como o Engenho Brejo dos Bois, tem parceria com a FIBRAT – Associação de Fibra e Arte, que produz caixas e embalagens oriundas da fibra da bananeira, permitindo que o alambique colabore com o artesanato, ao tempo que incentiva a economia criativa. Abaixo a Figura 24. Apresenta alguns formatos de caixas e embalagens confeccionadas com a fibra da bananeira pela FIBRAT, ou seja, embalagens artesanais, endossando algumas de suas ações de responsabilidade socioambiental.

Figura 24. Embalagens em Fibra da Bananeira Cachaça Gogó da Ema.



Foto: Acervo Engenho Gogó da Ema, 2020.



## Premiações

A Cachaça Gogó da Ema ano a ano conquista o mercado dos destilados. Com visibilidade nacional e internacional, devido os aperfeiçoamentos constantes dos gestores na qualidade e aprimoramento dos seus produtos, resultou que o Alambique Gogó da Ema se mantenha em um patamar sucessivo de premiações, valorizando seus esforços qualitativos.

A Cachaça Gogó da Ema é conhecida como um destilado artesanal em alambique de cobre, que respeita as práticas ambientais de produção e sustentabilidade. Sendo reconhecida como uma das melhores marcas de cachaças do Brasil.

A Figura 25. Apresenta uma coleção de certificados e prêmios conquistados pelo Engenho Gogó da Ema, que ao logo de sua atuação no mercado, mostra comprometimento e dedicação, prezando pela qualidade acima de tudo, o que endossa o reconhecimento empregado pelo alambique.

Figura 25. Certificados e Premiações diversas da Cachaça Gogó da Ema.





Foto: Acervo Engenho Gogó da Ema, 2020.

A Figura 26. Mostra mais uma conquista para da Cachaca Gogó da Ema, sua Reserva Especial, ocorrida no *San Francisco World Spirts Competition*, com o a medalha de prata, no mês de março/2019, nos EUA. Sendo está uma das competições de destilados mais influentes do mundo. No ano de 2019, a disputa bateu o recorde de inscrições, com mais de 3 mil destilados avaliados por um júri altamente técnico e rigoroso.

Figura 26. Premiação *San Francisco World Spirits Competition*, Reserva Especial Cachaça Gogó da Ema.



Foto: Acervo Engenho Gogó da Ema, 2020.

É sabido que os diferenciais competitivos de mercado favorecem o processo de certificação da Indicação Geográfica, uma vez que os três alambiques envolvidos nesse estudo se mostram prontos e preparados a atenderem as exigências mercadológicas para a concessão à IG por meio da denominação de origem (DO) das cachaças alagoanas. Todo e qualquer elementos agregador associado aos negócios referenciados, somam à obtenção do selo de qualidade de denominação de origem, levando a IG. Diante da condição apresentada, logo, é descartado o elemento caracterizador no caso das cachaças de alambique de Alagoas, a alternativa de encontrar e comprovar atributos robustos que substanciem o propósito à

conquista do selo, faz com que os alambiques alagoanos estejam bem fundamentados em componentes históricos e socioculturais de uma região comum (INPI, 2015).

O Quadro 04. Apresenta uma relação de documentos legais e obrigatórios, essenciais para o funcionamento organizacional, exigidos para obtenção de certificações e selos de qualidade. Prezando pela regularidade das boas práticas de fabricação e licença ambiental de operação.

Quadro 04. Licenciamentos vigentes pelos três Engenhos e favoráveis à IG.

LICENCIAMENTOS VIGENTES	ENGENHOS DE ALAMBIQUE		
	Brejo dos Bois	Caraúipe	Gogó da Ema
Licenças			
APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	X	X	X
CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (NR-5)			
LIP - Laudo de Insalubridade e/ou Periculosidade (NR-15) (NR-16)	X	X	X
LTCAT - Laudo Técnico de Condições Ambientais do Trabalho	X	X	X
LAO - Licença Ambiental de Operação	X	X	X
MBPF – Manual de Boas Práticas de Fabricação	X	X	X
PCI - Projeto de Combate à Incêndio	X	X	X
PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional	X	X	X
PPP - Perfil Profissiográfico Previdenciário	X	X	X
PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (NR-9)	X	X	X
PGSSMATR - Programa de Gestão de Segurança, Saúde e Meio Ambiente do Trabalho Rural (NR-31)	X	X	X

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

O Quadro 05. Mostra uma comparação dos três engenhos de alambique pesquisados sob os aspectos de diferenciação de mercado, ao tempo que são elencados os atributos para a condução do certificado de Indicação Geográfica - IG.

Quadro 05. Aspectos de diferenciação de mercado dos três engenhos pesquisados.

ASPECTOS DE DIFERENCIAÇÃO DE MERCADO PARA IG	ENGENHOS DE ALAMBIQUE		
	Brejo dos Bois	Caraçuípe	Gogó da Ema
SITE	X	X	X
REGISTRO DA MARCA PELO INPI	X	X	X
ANÁLISES SENSORIAIS	X	X	X
AGÊNCIA DE PROPAGANDA	X	X	X
ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO	X	X	X
VALORES HISTÓRICO E CULTURAL	X	X	X
INVESTIMENTO EM TECNOLOGIA E INOVAÇÃO	X	X	X
INVESTIMENTOS EM MARKETING	X	X	X
MERCHANDISING	X	X	X
PROMOÇÃO DE VENDAS	X	X	X
EXPERIÊNCIA COM EXPORTAÇÃO	X	X	X
MIX DE PRODUTOS	X	X	X
RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL	X	X	X
TRADIÇÃO FAMILIAR		X	

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

O Quadro 06. Apresenta uma tabela de preços praticados em alguns produtos, considerados carros chefes de venda pelos referidos alambiques, sendo apenas uma base comparativa sobre os valores médios adotados pelos três engenhos objeto de estudo.

Quadro 06. Tabela de preços médios praticados pelos três engenhos pesquisados.

PREÇOS NO PDV (Ponto de Venda) e E-commerce	ENGENHOS DE ALAMBIQUE			
	*Brejo dos Bois	**Caraçuípe	**Escorrega	***Gogó da Ema
Cachaça Tradicional 750mL	R\$ 72,70	R\$ 50,00	R\$ 25,00 700mL	R\$ 57,00
Cachaça Envelhecida em Carvalho 750mL	R\$ 94,90	R\$ 70,00	Não há esse produto no seu mix	R\$ 53,00
Cachaça Envelhecida em Bálsamo 750mL	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix	R\$ 79,90

Cachaça com Mel 750mL	R\$ 72,70	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix
Cachaça Reserva Especial	R\$ 349,00	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix	R\$ 210,00
Cachaça Extra Premium 750mL	Não há esse produto no seu mix	R\$ 220,00	Não há esse produto no seu mix	R\$ 175,89
Cachaça Ouro 750mL	Não há esse produto no seu mix	R\$ 45,00	R\$ 30,00 700mL	R\$ 115,80
Cachaça Prata 750mL	Não há esse produto no seu mix	R\$ 35,00	Não há esse produto no seu mix	R\$ 129,80
Escorrega Cravo e Canela 750mL	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix	R\$ 40,00	Não há esse produto no seu mix
Escorrega Mel e Limão 750mL	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix	R\$ 40,00	Não há esse produto no seu mix
Reserva Especial Sublime 750mL	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix	Não há esse produto no seu mix	R\$ 320,00

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

\* Cachaça Brejo dos Bois - valores extraídos do próprio site do referido alambique que redirecionou o pedido e compra para o E-commerce via Mercado Livre. Assim, têm-se os valores médios de preços praticados. É válido ressaltar que os valores praticados nas prateleiras dos PDVs em Maceió, ex.: Supermercado Palato e Menezão Bebidas, são bem mais em conta, sendo de aproximadamente 40% mais barato do que à venda on line;

\*\* Cachaça Caraçuípe e Escorrega – os valores estão expostos no próprio site da empresa;

\*\*\* Cachaça Gogó da Ema – valores extraídos via Mercado Livre e Extra.com.

OBS.: Os valores da Tabela de preços expostos no Quadro 06, acima, NÃO inclui o custo do frete. Pesquisa realizada em fevereiro de 2020.

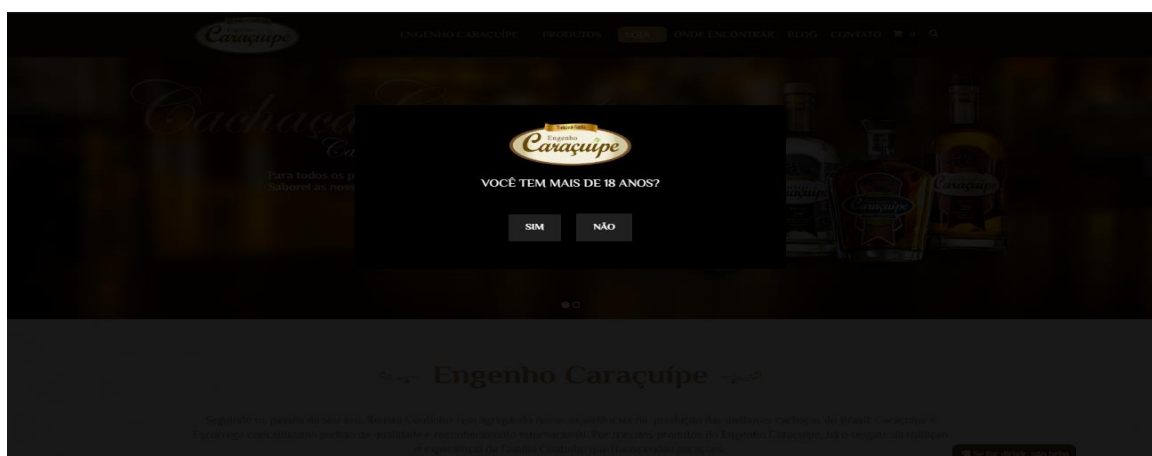
Abaixo é possível verificar que as Figuras 27, 28 e 29, apresentam os sites (loja virtual) de cada um dos três alambiques pesquisados, reforçando seus investimentos em marketing e diferenciação de mercado.

A Figura 27. Apresentação do site do Engenho Brejo dos Bois.



Fonte: Google, 2020.

A Figura 28. Apresentação do site do Engenho Caraçuípe.



Fonte: Google, 2020.

A Figura 29. Apresentação do site do Engenho Gogó da Ema.



Fonte: Google, 2020.

### 5.1.2 As potencialidades das marcas alagoanas no mercado de destilados

Alguns engenhos alagoanos se firmaram no mercado, ocupando um lugar de destaque junto as bebidas finas ao trazer um novo conceito de bebida, como os *whiskies*. Dessa forma, os alambiques alagoanos vêm destinando investimentos em incrementos inovadores e tecnológicos com o fim de oferecer uma experiência única aos apreciadores.

As potencialidades dos alambiques alagoanos é vista como um grande trunfo para o mercado de destilados, uma vez que as mesmas trazem consigo uma excelente apresentação, associada a uma preocupação latente com a imagem de suas marcas. Os investimentos voltados a logomarcas, rótulos, *layoutização* de suas embalagens e garrafas, posicionamento e visibilidade de mercado, demonstram o quanto os alambiques alagoanos estão comprometidos com a permanência de suas marcas no universo de bebidas. Seus destilados, além de desprenderem total direcionamento voltado a inovação e a tecnologia, conseguem ocupar um local significativo na cadeia de destilados nobres.

A essência dos alambiques alagoanos se caracteriza por sua regionalidade, que dia a dia ocupa um patamar mercadológico em esfera nacional e internacional, desencadeando um aumento expressivo de ocupação no mercado, evidenciando suas potencialidades. A prospecção tecnológica e a inovação enaltecem esse contexto como principais diferenciais competitivos na busca da IG – Indicação Geográfica, destacando o segmento de destilados alagoanos e seus diferenciais mercadológicos (PIMENTEL, 2013, p. 139).

A Figura 30. Mostra o mapa do estado de Alagoas, as suas três principais mesorregiões: Leste, Agreste e Sertão Alagoano, bem como a localização dos três engenhos de cachaça, objeto deste estudo. Como se observa no Mapa os três engenhos estão relativamente próximos e, em seguida, o Quadro 07, contém a legenda quanto a localização dos alambiques no mapa.



Figura 30. Mapa Mesorregiões de Alagoas com identificação dos principais alambiques produtores de cachaça do Estado.



Fonte: IBGE (2015), adaptado pela autora, 2020.

Quadro 07. Legenda referente a localização dos 03 Engenhos de Alambique.

	- Campo Alegre (Região Leste alagoano) – Engenho Caraçuipe
	- Junqueiro (Região Leste alagoano) – Engenho Brejo dos Bois
	- São Sebastião (Região Agreste alagoano) – Engenho Gogó da Ema

### 5.1.3 A IG como vantagem competitiva para as cachaças de alambique

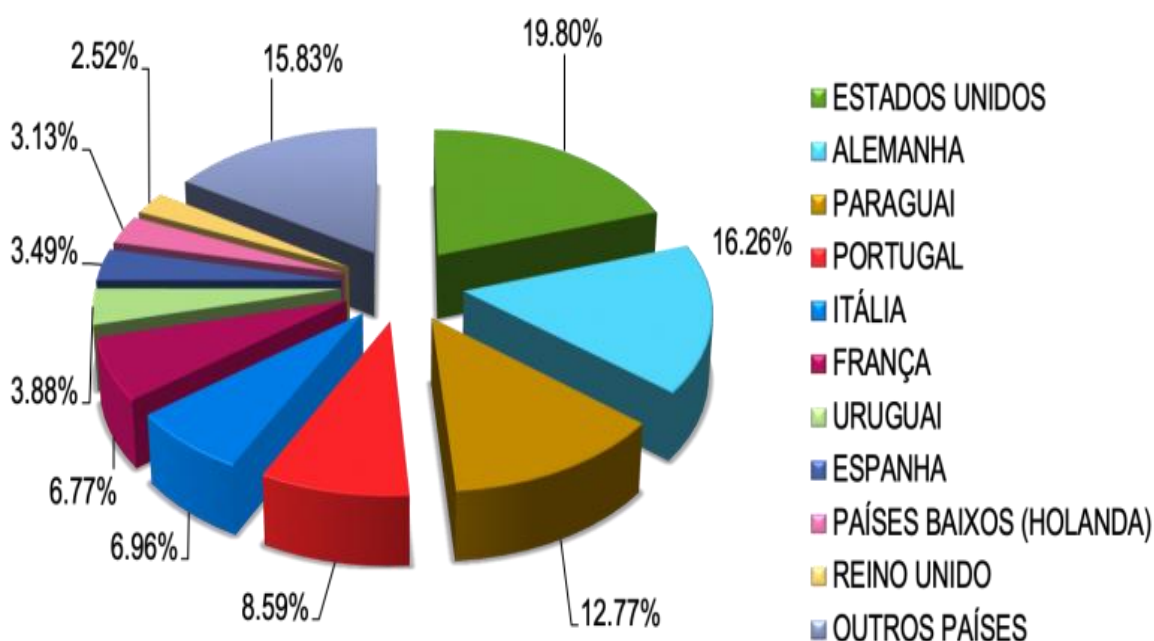
A conjuntura comercial que os alambiques alagoanos se encontram impulsionam para predisposição à Indicação Geográfica - IG. Outro fator determinante para esse desfecho positivo está na valorização das cachaças de alambique como produto tipicamente brasileiro, o que favorece o seu alto poder de comercialização internacional, dado ao reconhecimento e a notoriedade da cachaça como um produto do Brasil (FEIJÓ e ENGELS, 2004). O sentimento de pertencimento e a origem das cachaças alagoanas incrementa a aceitação e a

penetração do produto no mercado exterior.

O consumo da cachaça atualmente apresenta estabilidade, e os números solidificam sua importância no mercado nacional e internacional. Com isso, o comércio exterior, no tocante a internacionalização, apresenta o comportamento quanto ao consumo em 2018, onde a Cachaça brasileira foi exportada para 77 países, envolvendo mais de 50 empresas exportadoras, o que resultou em uma receita de US\$ 15,61 milhões (8,41 milhões de litros). Esses números demonstram uma queda de 1,24% em valor e de 3,80% em volume, comparado a 2017, percebendo uma movimentação e a aceitação de mercado maior em 2018, nos principais países, como Estados Unidos, Alemanha, Paraguai, Portugal e Itália (Comex Stat / Ministério da Economia, 2018).

A Figura 31. Demonstra, através do gráfico em formato pizza, os principais países com maior participação no consumo de Cachaça no mundo, sendo expressado em valores, ficando em 1º lugar - Estados Unidos, em 2º lugar – Alemanha em 3º lugar – Paraguai, com maiores expressividades, contudo outros países compõe este gráfico, demonstrando um aumento quanto a aceitação de mercado no consumo do destilado no mundo.

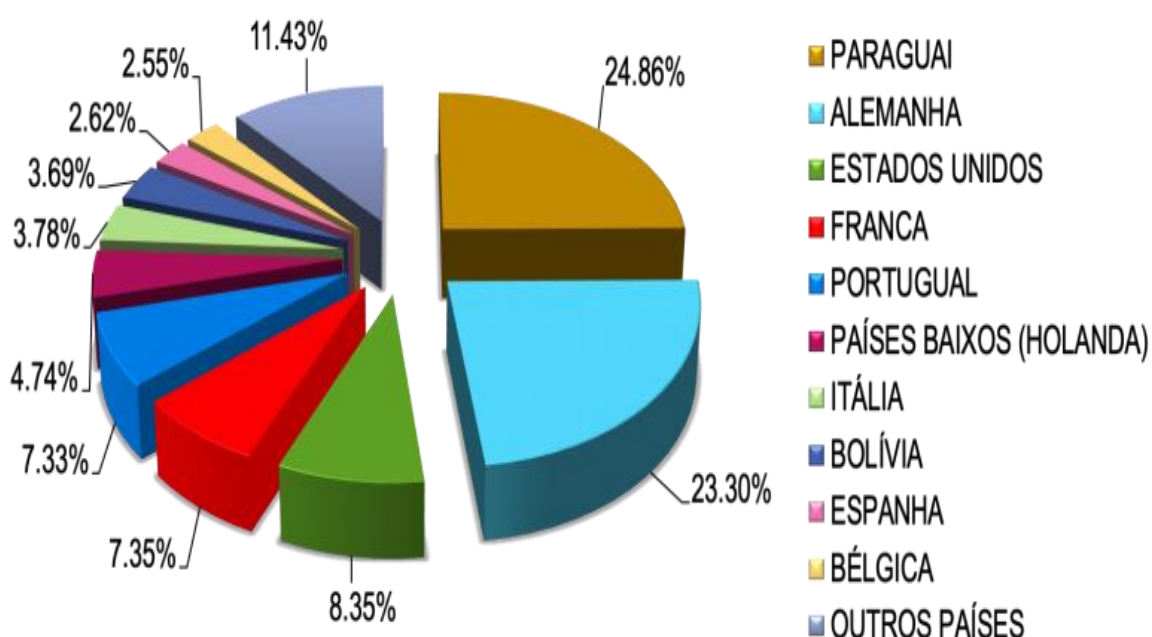
Figura 31. Principais países de destino em valor, em 2018. Total: US\$ 15.612.053,00



Fonte: Comex Stat / Ministério da Economia, 2018. Elaborado pelo Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC.

A Figura 32. Apresenta também em formato de gráfico modelo pizza, os principais países com maior participação no consumo de Cachaça em litros no mundo em 2018, estando em 1º lugar o Paraguai, em 2º lugar a Alemanha e em 3º lugar os Estados Unidos, apontando que os valores praticados nos referidos países são determinados pelo comportamento do consumidor que está disposto a pagar mais caro pela Cachaça, pois os Estados Unidos está à frente em valores quanto o consumo, mais em quantidade por litros o Paraguai ocupa o 1º lugar, seguido da Alemanha e dos Estados Unidos.

Figura 32. Principais países de destino em volume – 2018. Total: 8.415.052 Litros

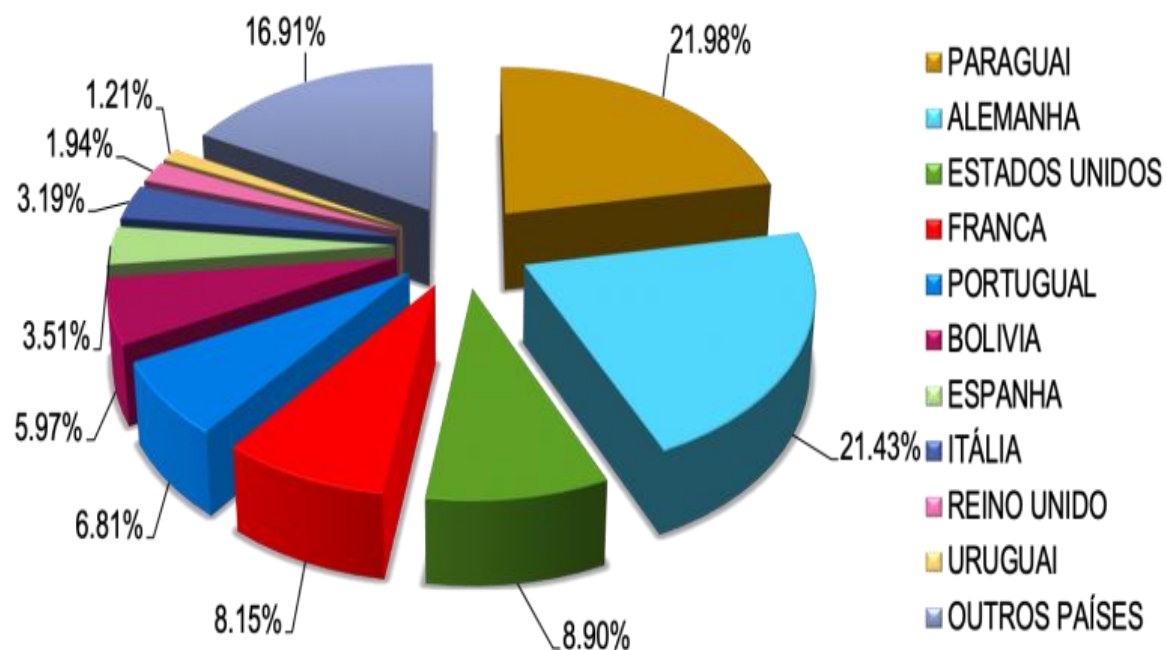


Fonte: Comex Stat / Ministério da Economia, 2018. Elaborado pelo Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC.

A Figura 33. Mostra que, em 2017 os principais países que se destacam em volume quanto ao consumo no mundo que são: Paraguai, Alemanha, Estados Unidos, França e Portugal. O gráfico, também está em formato pizza, e mostra que o consumo de 2017 e 2018 mantém a mesma ordem dos países em relação ao volume de cachaça consumida, porém houve crescimento gradativo no consumo do Paraguai e da Alemanha em torno de 3%. Comparado ao ano anterior, embora o consumo dos Estados Unidos teve uma queda, sendo o consumo em 2017 de 16,91%, caindo para 11,43% em 2018, totalizando um montante de: 8.415.052 Litros, neste mesmo ano, já em 2017 foi fechado um total: 8.747.048 Litros,

havendo uma queda de 331,996 em litros consumidos em relação a 2018. De acordo com os dados extraídos do (Comex Stat / Ministério da Economia, 2018).

Figura 33. Principais países de destino em volume – 2017. Total: 8.747.048 Litros

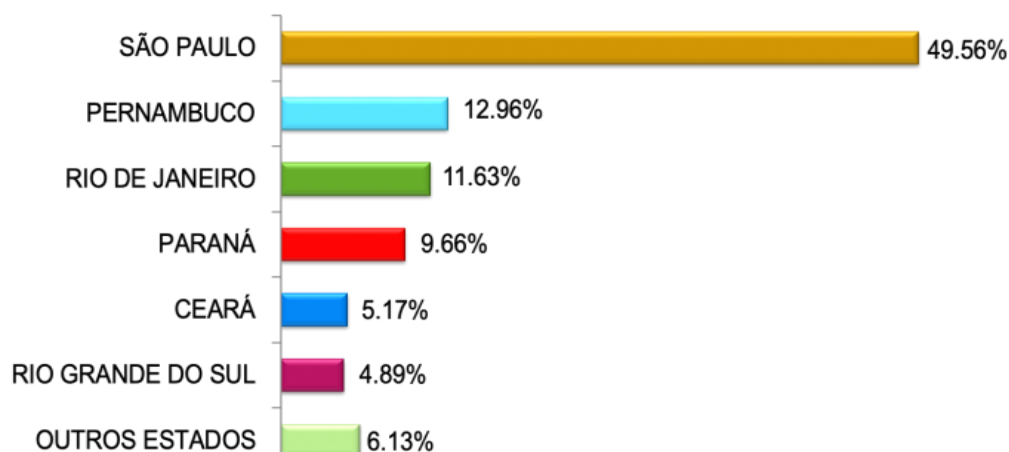


Fonte: Comex Stat / Ministério da Economia, 2017. Elaborado pelo Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC.

No Brasil, em 2018, a movimentação quanto a produção por Estado brasileiro, evidenciaram 05 (cinco) principais estados exportadores em termos de valores e volumes que se destacam, considerando o mercado exterior, sendo eles: São Paulo, Pernambuco, Rio de Janeiro, Paraná e Ceará, é o que destaca o (Comex Stat / Ministério da Economia, 2018).

A Figura 34. Mostra através do gráfico em formato pizza, a participação dos estados brasileiros no consumo em valores e volumes por litros com maior participação no consumo de Cachaça, sendo expressado em valores, em 1º lugar – São Paulo, seguido de Pernambuco e Rio de Janeiro, depois Paraná, Ceará, Rio Grande do Sul e os demais estados da federação juntos totalizam 6,13%.

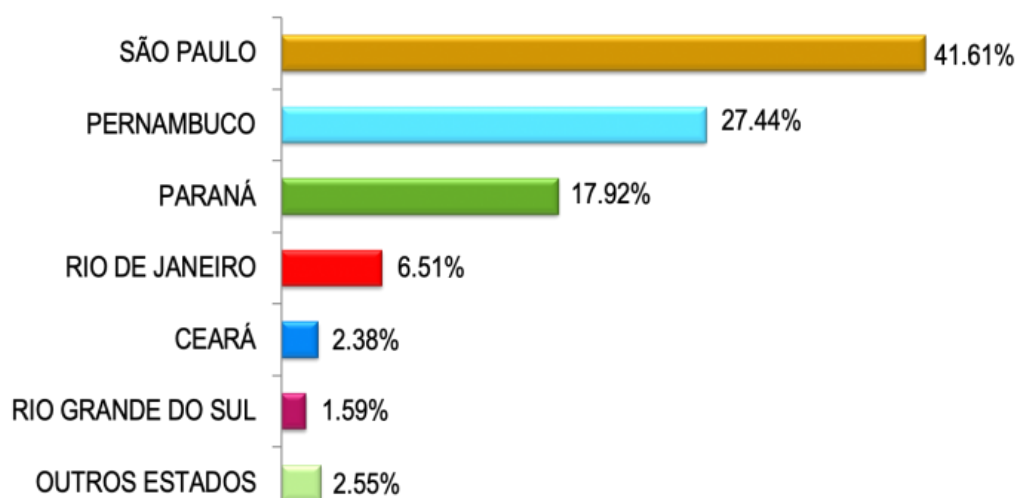
Figura 34. Principais estados exportadores em valor – 2018. Total: US\$ 15.612.053,00



Fonte: Comex Stat / Ministério da Economia, 2018. Elaborado pelo Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC.

Já a Figura 35. Mostra em formato de gráfico o volume em litros, estando a frente o estado de São Paulo, Pernambuco, seguido do Paraná, depois o Rio de Janeiro, mantendo Ceará e Rio Grande do Sul em 5º e 6º lugar, respectivamente na mesma posição de consumo tanto em valores quanto em litros.

Figura 35. Principais Estados exportadores em volume – 2018. Total: 8.415.052



Fonte: Comex Stat / Ministério da Economia, 2018. Elaborado pelo Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC.

O Instituto Brasileiro da Cachaça – IBRAC (2018), condensa 30 mil produtores brasileiros e cerca de 4 mil marcas registradas no INPI – Instituto Nacional de Propriedade Intelectual no Brasil, porém 98% são pequenos e médios produtores, empresas de pequeno porte e empresas de médio porte, que movimentam a economia e geram mais de 600 mil empregos diretos e indiretos.

Embora, a cachaça sendo produzida em todo o território brasileiro, até mesmo nos estados em que o cultivo da cana-de-açúcar não seja favorável, alguns estados se destacam em volume, como: São Paulo (41%), Pernambuco (27%), Paraná com (17%), Rio de Janeiro (6%), Ceará (2%), Rio Grande do Sul (1%) e os demais estados somam (2,55%), correspondendo assim a produção de cachaça no Brasil, segundo dizem (Instituto Brasileiro de Cachaça – IBRAC, 2018; Centro Brasileiro de Referência da Cachaça – CBRC; *Euromonitor International*, 2018a).

A produção de cachaça de alambique no Brasil permanece concentrada nos Estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro, Bahia e São Paulo, destacando os estados mineiro e fluminense com quase 50% de toda a produção de cachaça de alambique do Brasil. Sendo a cachaça a segunda opção de bebida consumida no Brasil, perdendo apenas para a cerveja que está à frente no mercado de bebidas alcoólicas, (EMBRAPA, 2013). Sobretudo, as bebidas destiladas, em volume, ocupam a primeira posição no Brasil, representando 81% do total consumido, conforme dados do *Euromonitor International* (2018b).

#### **5.1.4 O posicionamento da cachaça no brasil e no mundo**

A história dos brasileiros está muito ligada à cachaça, reafirmando o que já foi mencionado anteriormente, a bebida desencadeou uma relação com a cultura do povo brasileiro, sendo uma das mais belas e autênticas expressões popular e cultural, presentes em várias esferas, que parte das artes, percorre a religiosidade, festividades, culinária, medicina, música, dança, associada ao lazer, prazer, sonho, trabalho, fuga e realização, antes mesmo da cachaça ser um produto econômico, uma mercadoria, a cachaça se torna um produto ímpar para seu povo e consolida sua trajetória.

A cachaça para o Brasil é como uma estrela de extrema grandeza, uma riqueza, e sua introdução no País foi marcada pela colonização portuguesa associada à atividade sucroalcooleira, que foi expandida pelo nordeste brasileiro, originando a cachaça no Brasil,

relacionada diretamente a matéria prima açucareira, desencadeando as primeiras cachaçarias (MAPA DA CACHAÇA, 2018).

Com a colonização portuguesa em meados de 1500 surgiram os primeiros povoamentos e manejos rurais, originado da agricultura e, conseqüentemente pelo cultivo da cana de açúcar. Assim, aconteceu a origem dos primeiros engenhos no Brasil, mesmo que não haja um registro preciso sobre o verdadeiro local que se deu a primeira destilação de cachaça, é possível afirmar que sua descoberta foi sim, em terras brasileiras, em algum engenho do litoral nordestino brasileiro, surgindo de fato o primeiro destilado da América Latina, segundo (CERVIERI; TEIXEIRA; GALINARI; RAWET; SILVEIRA; p. 98, 2014).

Para entender melhor o surgimento da cachaça no Brasil se faz necessário conhecer a trajetória do povo brasileiro que, associado a sua atividade agrícola teve o contato direto e constante com o destilado, junto ao seu baixo custo, ou seja, acessível o que possibilitou um significativo consumo da bebida, tornando-a um produto popular, permitindo que a história da cachaça esteja relacionada às características do povo brasileiro, é o que diz o Mapa da Cachaça (2018).

Segundo o Instituto Brasileiro da Cachaça – IBRAC (2018), o Brasil conseguiu notoriedade com a cachaça, devido ser o ingrediente principal da caipirinha, famosa bebida brasileira. É importante ressaltar que, a cachaça é a primeira bebida destilada das Américas, e com o passar dos anos a bebida vem ocupando seu espaço no mercado, e hoje a cachaça já tem uma data comemorativa mundialmente, 13 de setembro, data em que a corte portuguesa autorizava, legalmente, a comercialização da Cachaça no Brasil, ocorrida em 1661, graças a Revolta da Cachaça (SAKAI, 2004). Outro fator relevante a destacar é que a cachaça se tornou um símbolo para o Brasil, uma vez que somente o país tem uma vasta diversidade de madeiras, o que permite variados tipos de envelhecimento do produto.

No entanto, as cachaças alagoanas não ficam atrás dos demais estados brasileiros, até porque sua história com a cachaça é antiga, pois a origem de sua população se deu com o cultivo e produção canavieira. Sobretudo a produção do destilado, cresce a cada dia e ocupa seu espaço nos mercados nacionais e, iniciando um processo de internacionalização, através de pequenos envios de produtos pontuais, a nível de degustação e apresentação dos destilados a novos mercados.

Em meados de 1980 surgiam, legalmente, às primeiras cachaças alagoanas, o Engenho JG que originou a Cachaça JG, situada no município de Joaquim Gomes e o

Engenho Boa Sorte, em Viçosa, (ANUÁRIO ESTATÍSTICO DE ALAGOAS, 1999).

Ao passar do tempo Alagoas tomou gosto pelas cachaças de alambique, e sua produção no Estado ganhou força e visibilidade, graças a sua qualidade e apresentação, tornando o Estado um forte produtor nacional das melhores cachaças no Brasil. Com isso, Alagoas se referencia no mercado de bebidas destiladas pelo seu alto padrão, permitindo que as cachaças de alambique sejam vistas como um fino destilado com sabores únicos e inigualáveis, que atrai um público seletivo e, dia a dia se fortalece e condensa o seu nicho de mercado.

### **5.1.5 A Indicação Geográfica das cachaças no Brasil**

As cachaças brasileiras com o passar dos anos vem ocupando um espaço de notoriedade no cenário nacional e internacional, dada a sua aceitação de mercado, que ao ser impulsionado pelas estratégias de marketing e investimentos tecnológicos e inovativos em sua imagem e apresentação dos produtos, participação em eventos diversos, fez com que o destilado ganhassem novos apreciadores. De certo modo, o comportamento do consumidor direciona olhares para esse setor produtivo e desperta o Brasil a tomar para si, os resultados de sua história, se ressaltando nos princípios que rege a propriedade intelectual.

Sobretudo, hoje, o Brasil despertou para a IP – Indicação de Procedência e DO – Denominação de Origem, o que possibilitou que no País obtivesse o registro da marca Cachaça pelo INPI – Instituto Nacional de Propriedade Intelectual, como produto tipicamente brasileiro, partindo do princípio cultural. Assim, a cachaça passa a ser um produto com patrimônio histórico e cultural do Brasil, (INPI, 2015).

No decorrer dos anos as cachaças brasileiras buscaram solidificar sua história e tradição com base nesses precedentes dispostos acima, e fez com que as Cachaças de Paraty – RJ, as Cachaças de Salinas – MG e as Cachaças de Abaíra - BA, fossem as primeiras cachaças do Brasil que obtiveram o selo de indicação de procedência e indicação geográfica. Paraty – RJ, desde 2007, possui o selo de Indicação Geográfica garantido e já implantado e as Cachaças de Salinas – MG, desde 2012 e a Cachaça Abaíra - BA com reconhecimento de Indicação Geográfica pelo INPI em 2014, todas as indicações geográficas acima foram analisadas com seus demais atributos que caracterizassem cada produtos (ou seja, marcas das regiões de cada estado) e sua regionalidade, considerando os fatores climáticos que



demonstram características únicas para os produtos produzidos naquelas regiões (MAPA DA CACHAÇA, 2018). Estes atributos estão relacionados, por exemplo, com a intensidade de chuva na lavoura canavieira, permitindo que o plantio e a colheita ocorressem num determinado período, que vai de outubro a março.

Foi visto ainda que os fatores determinantes para a conquista da IG – Indicação geográfica foram os elementos históricos e socioculturais, que a história das referidas cachaças trazia consigo.

Desta forma, o selo valoriza os produtos, pois aponta a procedência dos produtos adquiridos daquele padrão que oferece ao consumidor, ou seja, um padrão de qualidade, o que impede que demais produtores informais que produzirem Cachaças que não ofereçam controle de qualidade seja beneficiados mesmo fazendo parte da região que compõe a IG, segundo (MAÇATELLI, 2007). Mesmo com tantos meios que oferecem a rastreabilidade e denominação de origem de alguns produtos, ainda existem, infelizmente, milhares de exemplos desta prática, dessa forma é imprescindível que o estabelecimento e seus produtos possuam e exponham o selo e as regras dessa certificação de qualidade, o que reforça VERDI, p.77, 2006).

Partindo dos princípios descritos acima, as cachaças alagoanas buscam o mesmo caminho para obtenção da IG – Indicação Geográfica, afim de ocupar um lugar de destaque no mercado de bebidas mundial. Abaixo constam os dados técnicos quanto a Indicação de Procedência das Cachaças de Paraty – RJ, em seguida da Cachaça de Salinas – MG, por fim a Cachaça de Abaíra - BA.

## **CACHAÇA DE PARATY - RJ**

### **DADOS TÉCNICOS:**

**Número:** IG200602

**Nome Geográfico:** Paraty

**UF:** Rio de Janeiro

**Requerente:** Associação de Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty

**Produto:** Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada

**Data do Registro:** 10/07/2007

**Delimitação:** A delimitação está compreendida no município de Paraty, com uma área total de 700 Km<sup>2</sup>.

A Figura 36. Retrata a região de Paraty no estado do Rio de Janeiro que remete a Indicação de Procedência – IP, que traz analogia a denominação de origem pela Indicação Geográfica – IG.

Figura 36. Região de Paraty – RJ.



Fonte: SEBRAE e INPI, 2016.

## **CACHAÇA DE SALINAS – MG.**

### **DADOS TÉCNICOS:**

**Data Número:** IG200908

**Nome Geográfico:** Região de Salinas

**UF:** Minas Gerais

**Requerente:** Associação dos Produtores de Cachaça de Salinas

**Produto:** Aguardente de cana tipo cachaça

**Data do Registro:** 16/10/2012

**Delimitação:** A delimitação geográfica para produção das cachaças de Salinas – MG, possui uma área total de 2.541,99 km<sup>2</sup>, abrangendo a totalidade dos municípios de Salinas e Novorizonte e parte dos municípios de Taiobeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas e Fruta de Leite, todos situados ao norte do estado de Minas Gerais.

A Figura 37. Apresenta a região de Salinas no estado de Minas Gerais que remete a Indicação de Procedência – IP, bem como a denominação de origem dada a Indicação Geográfica – IG.

Figura 37. Região de Salinas – MG.



Fonte: Rádio CBN, 2019.

## **CACHAÇA DE ABAÍRA – BA.**

### **DADOS TÉCNICOS:**

**Número:** BR402012000001-2

**Indicação Geográfica:** Microrregião de Abaíra

**UF:** Bahia

**Requerente:** Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Microrregião Abaíra (Apama).

**Produto:** aguardente de cana do tipo cachaça.

**Data do Registro:** 14/10/2014

**Delimitação:** a área está localizada na região da Chapada Diamantina, abrangendo parte dos municípios de Abaíra, Jussiape, Mucugê e Piatã.

A Figura 38. Mostra a região de Abaíra no estado da Bahia que remete a Indicação de Procedência – IP, e sua denominação de origem pela Indicação Geográfica – IG.

Figura 38. Região de Abaíra – BA.



Fonte: Sebrae, 2014.

### 5.1 A ANÁLISE QUANTO A BUSCA DE PATENTES DAS CACHAÇAS

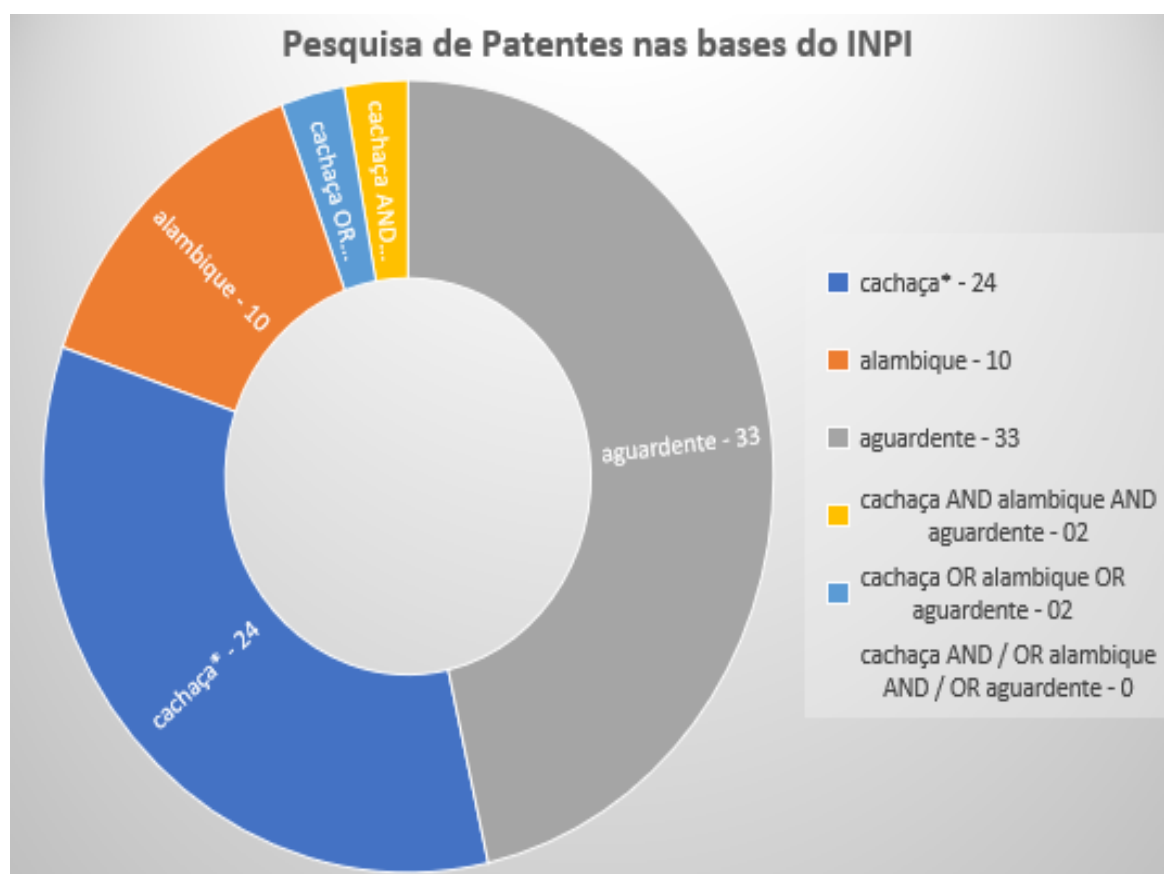
A partir das tendências da cachaça como bebida em ascensão, o destilado vem se tornando um produto expressivo, quando impulsionado pela busca por registro e indicação de procedência, ou seja, tudo que venha promover e solidificar a cachaça enquanto produto genuinamente brasileiro. Assim, procedeu-se as buscas patentárias nas bases INPI® e WIPO®, utilizando os termos que remetem ao universo de bebidas, utilizando a prospecção tecnológica como um caminho robusto a ser percorrido, os termos pesquisados foram (cachaça\* OR alambique\* OR aguardente) e combinando-os por meio do elemento booleano “AND” com as palavras-chaves ligadas ao universo das cachaças e evidenciadas nas Tabelas 01 e 02. Esse processo teve o fim de corroborar, por meio das bases patentárias, para identificar os termos que realmente são tendências globais e os resultados apresentados são evidenciados nas Tabelas 01 e 02, respectivamente. E em seguida, detalhado nos Gráficos 01 e 02, também, respectivamente.

Tabela 01. Tabela de resultados obtida pelo *software* INPI®.

ANÁLISE DE TENDÊNCIAS	
ELEMENTOS DE PESQUISA	(cachaça* OR alambique* OR aguardente)
cachaça*	24
alambique	10
aguardente	33
cachaça AND alambique AND aguardente	02
cachaça OR alambique OR aguardente	02
cachaça AND / OR alambique AND / OR aguardente	0

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Gráfico 01. Pesquisa de patentes nas bases do INPI.



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

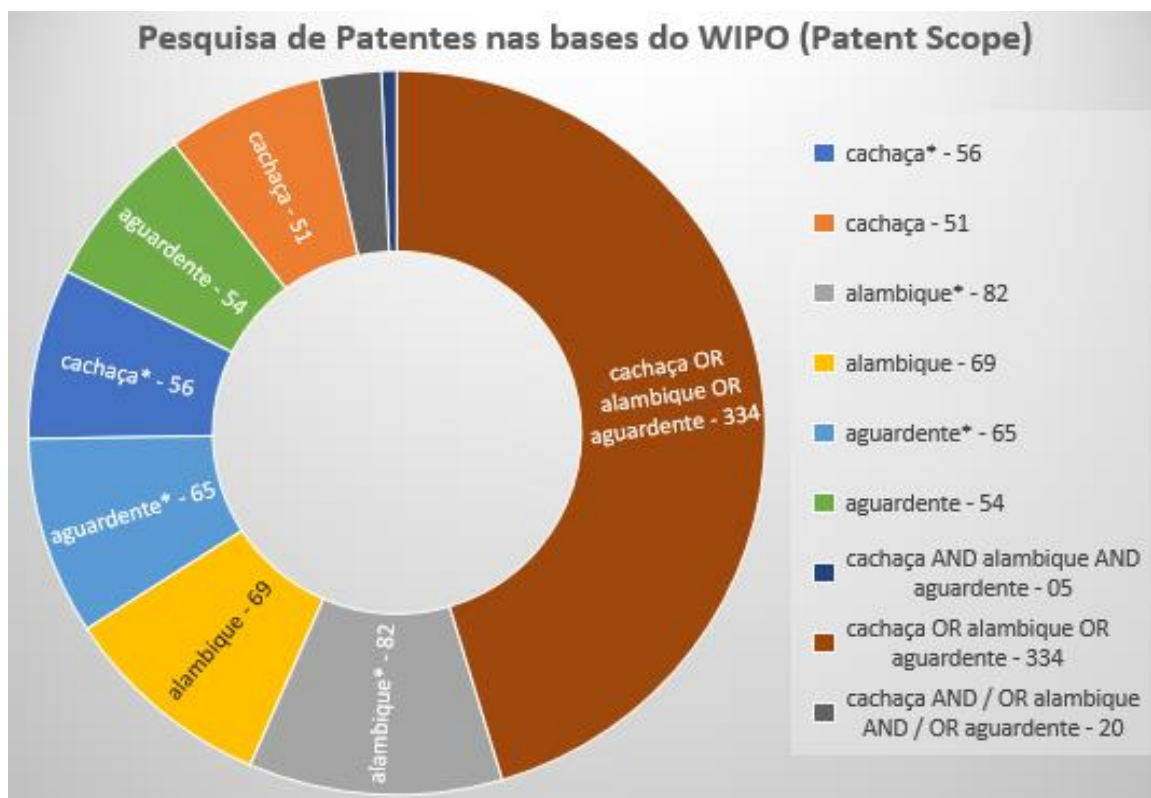
Analisando a Tabela 01 e Gráfico 01, apontaram que as tendências com os termos cachaça e aguardente tem semelhança em seus depósitos de patentes, uma vez que remete ao mesmo produto, embora mostre que o termo aguardente é mais popularizado nos depósitos realizados na base do INPI. Já o termo alambique, que se refere, ao local de fabricação, este tem um número relativamente abaixo que os termos que se referem diretamente ao produto em si, que tem números mais expressivos de patentes concedidas. Já os cruzamentos e combinações, demonstram uma inexpressividade que não enriquece robustamente o investimento. A partir dessas informações pode-se concluir que fazer o uso de termos que tenha ou faça uma ligação diretamente ao produto escolhido é a forma mais agregadora que se possa incorporar o negócio construtivamente, sendo esta, a tendência mais benéfica a ser escolhida.

Tabela 02. Tabela de resultados obtida pelo *software* WIPO (Patent Scope®).

ANÁLISE DE TENDÊNCIAS	
ELEMENTOS DE PESQUISA	(cachaça* OR alambique* OR aguardente)
cachaça*	56
cachaça	51
alambique*	82
alambique	69
aguardente*	65
aguardente	54
cachaça AND alambique AND aguardente	05
cachaça OR alambique OR aguardente	334
cachaça AND / OR alambique AND / OR aguardente	20

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Gráfico 02. Pesquisa de patentes nas bases do WIPO (Patent Scope®).



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Foi possível analisar através da Tabela 02 e do Gráfico 02, uma amplitude maior das tendências na esfera nacional e internacional com os números mais expressivos de patentes concedidas com o uso dos elementos *booleanos or*, que aponta os termos combinados evidenciados numa dimensão bem maior, com 334 uso dos termos cachaça, alambique e aguardente. O que reforça a tendência para o investimento na produção e comercialização do destilado no mundo. O gráfico serviu para ilustrar de forma mais clara a realidade retratada.

As análises em artigos e períodos, foram realizadas nas bases Scopus® e Periódicos Capes®, respectivamente, e trouxeram contribuições que esclarecem os caminhos mais assertivos em relação a propriedade intelectual as tendências das cachaças, enquanto produto propenso de agregação de valor. Para a obtenção desses propósitos foram utilizados os termos que remetem ao universo de bebidas, através dos estudos prospectivos e tecnológicos, de modo que foram utilizadas palavras chaves e, também o cruzamentos das mesmas (cachaça\* OR alambique\* OR aguardente), e combinando-os por meio do elemento booleano “AND” todas as expressões tem ligação com o universo das cachaças, evidenciadas

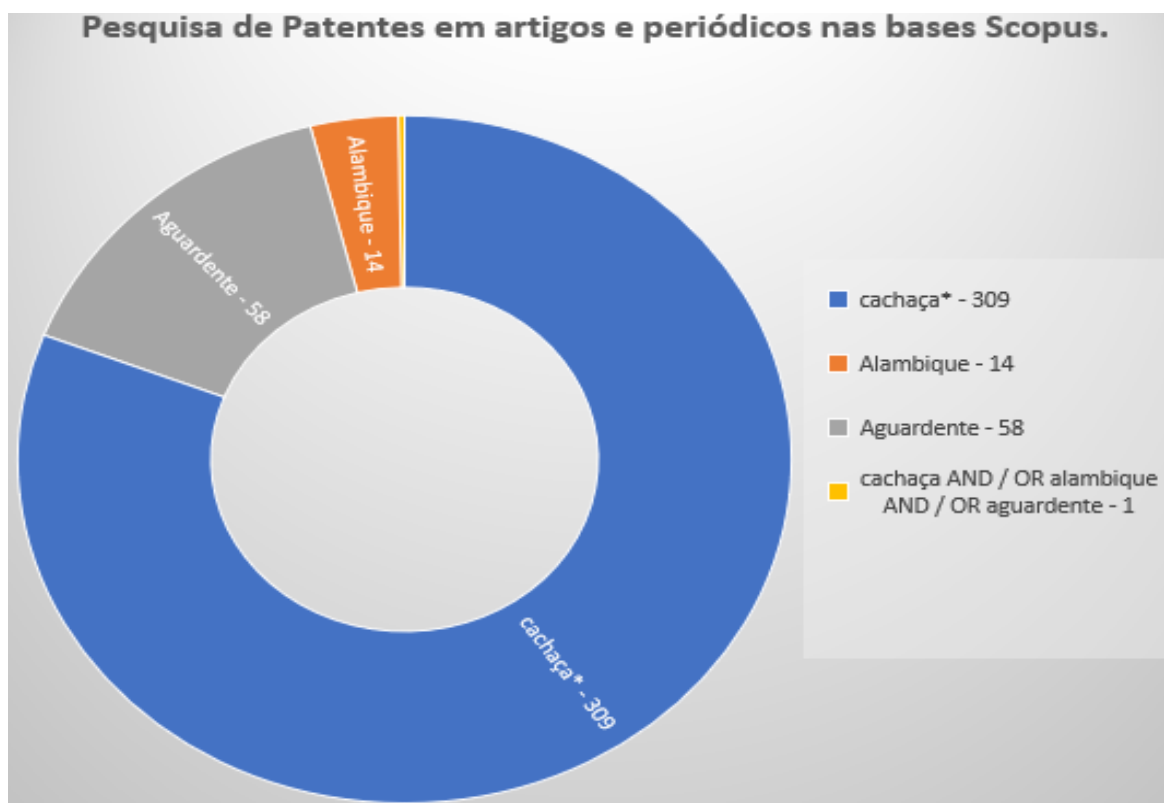
nas Tabelas 03 e 04 e Gráficos 03 e 04. Nesse tocante, o processo serviu para corroborar, por meio das bases patentárias e identificar quais os títulos são tendências globais e os resultados apresentados são evidenciados nas Tabelas e Gráficos 03 e 04, conforme foi citado anteriormente.

Tabela 03. Tabela de resultados obtida pelo *software* Scopus®.

ANÁLISE DE TENDÊNCIAS	
ELEMENTOS DE PESQUISA	(cachaça* OR alambique* OR aguardente)
cachaça*	309
Alambique	14
Aguardente	58
cachaça AND / OR alambique AND / OR aguardente	01

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Gráfico 03. Pesquisa de patentes em artigos e periódicos nas bases do Scopus.



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.



A Tabela 03 e o Gráfico 03, apontou que as tendências com os números mais expressivos dos artigos relacionados a cachaça são discrepantes, com 309 dos estudos a respeito de temática, enquanto alambique aparece com 14 em número referencial, aguardente com 58 referências expostas, e o cruzamento e o combinado dos três termos contém apenas 01 estudo apresentado. A partir dessas informações pode-se concluir que:

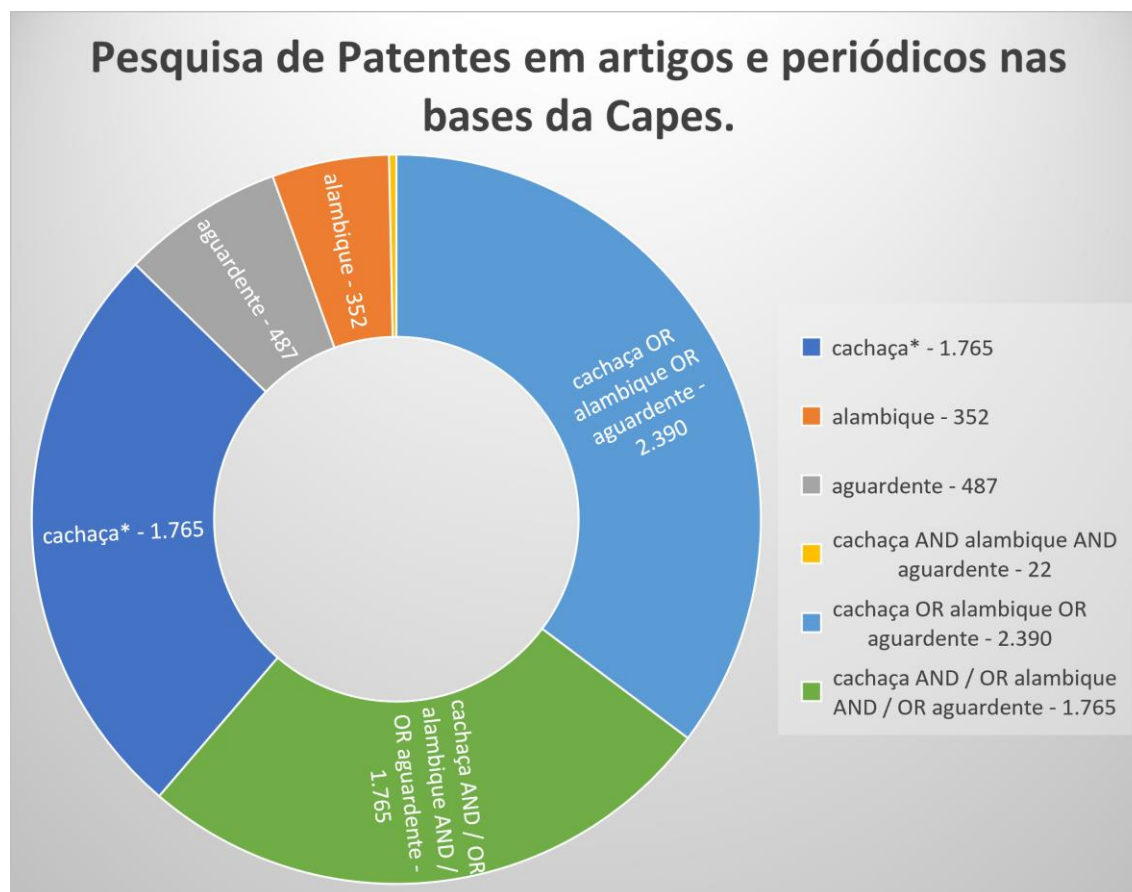
- As maiores tendências está pelo nome em si do produto pesquisado, cachaça, seguido do termo sinônimo, aguardente, o que mostra que a cachaça em si, já tem uma forma expressiva no que tange a propriedade intelectual, o que reforça o reconhecimento e o crescimento da notoriedade, dado com o registro de marca “cachaça” pelo Brasil, como um produto tipicamente brasileiro; e
- O local de fabricação traduzido pelo termo pesquisado, alambique traz uma associação distante do nome base referencial do produto foco deste estudo.

Tabela 04. Tabela de resultados obtida pelo *software* Periódicos Capes®.

ANÁLISE DE TENDÊNCIAS	
ELEMENTOS DE PESQUISA	(cachaça* OR alambique* OR aguardente)
cachaça*	1.765
Alambique	352
Aguardente	487
cachaça AND alambique AND aguardente	22
cachaça OR alambique OR aguardente	2.390
cachaça AND / OR alambique AND / OR aguardente	1.765

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Gráfico 04. Pesquisa de patentes em artigos e periódicos nas bases do Periódicos Capes®.



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

As considerações relativas a Tabela 04 e Gráfico 04, apontaram que as tendências com os números mais expressivos de periódicos sobre a temática cacheça, são diversos, evidenciando o termo “cacheça”, isolado, combinado e utilizado com o elemento boleado OR, que mostrou 1.765, nas duas primeiras situações e combinado, obteve um quantitativo significativo de 2.390 de periódicos relacionados a temática. A pesquisa também reafirmou que o termo do produto é bem mais solidificado do que o termo que é denominado a fabricação, neste caso, se refere ao termo “alambique”. O que deixa claro que, o termo cacheça e os termos associados ao produto tem maior expressividade, sendo assim mais disseminado no mercado, sendo visto que o produto em si, agrega importante valor de mercado quando associado ao produto genuinamente brasileiro a “cacheça”.

A partir dessas informações pode-se concluir que a cacheça possui singularidade e já detém uma visibilidade e notoriedade, o que fortalece os investimentos associados a referida bebida, sendo um produto conceitualizado.

## 5.2 O PROCESSO DE INTERNACIONALIZAÇÃO DAS CACHAÇAS

No Brasil ainda é grande o número de produtores informalizados, que não possuem o registro exigido para produção de bebidas. Pois há requisitos fundamentais para que ocorra a exportação de maneira legal, sendo o primeiro passo a formalização como produtor, ou seja, o registro do estabelecimento junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que é a obtenção da Licença de Operação, Registro na Secretaria da Receita Federal do Brasil - SRFB e Matrícula no Instituto Nacional do Seguro Social – INSS (MACCARI, 2013).

É válido destacar que o registro no MAPA contém 04 (quatro) categorias, que muda de acordo com a atividade desenvolvida pelo produtor rural, assim como, o Registro de Estabelecimento com Inscrição no CNPJ, concedido pela Receita Federativa do Brasil, exceto aqueles exclusivamente importadores ou exportadores. De modo que, a solicitação de registro de estabelecimento ocorre através do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários – SIPEAGRO, com Instrução Normativa de nº 34, de 23 de outubro de 2015 (BRASIL, 2017).

Para obtenção do registro de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural produtor de vinho, deve ser considerado o que rege a Lei nº 12.959, de 19 março de 2014. Assim, o registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de bebidas em geral e de derivados da uva e do vinho, são regulamentados, respectivamente, pela Lei de nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e pela Lei de nº 7.678, de 08 de novembro de 1988, segundo o que estabelece o Decreto no 5.741, de 30 de março de 2006, ainda é o que mostra (BRASIL, 2017).

Já os requisitos para a obtenção desse registro, exigem alguns documentos, como: o preenchimento do formulário padrão de registro de estabelecimento; 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 contido nas Leis de nº 7.678/1988 e nº 8.918/1994.

Também é necessário a obtenção da licença para funcionar, que é dada pelo alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, este, é expedido pela Prefeitura Municipal ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente, contendo, explicitamente, a responsabilidade técnica, ou documento

equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico; Projeto, Memorial descritivo das instalações e equipamentos e Manual de Boas Práticas; Laudo de análise físico- química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que ateste sua potabilidade (MACCARI, 2013).

De modo que, todas as informações adquiridas, tem que ser inseridas no sistema junto a todos os documentos, sendo necessário todo o seu preenchimento, na hora da alimentação, com isso o usuário deverá enviar a solicitação que será recebida pela Superintendência Federal Agropecuária - SFA do estado de origem desta.

Quanto a solicitação de registro ao ser recebida pela SFA é analisada e, sem pendências documentais, é realizado o processo de vistoria no estabelecimento, sendo analisados os fatores relacionados à IN 05/2000, que trata do regulamento técnico para fabricação de bebidas e vinagres, tudo relacionado às condições higiênicas sanitárias dos estabelecimentos. Após a vistoria e sem pontos a serem corrigidos, o certificado de registro de estabelecimento é emitido pelo MAPA com validade de 10 anos. É preciso destacar não cobrada nenhuma taxa para registro (BRASIL, 2017).

O alambique devidamente formalizado, além do registro como exportador junto ao MAPA, também se faz necessário à obtenção dos seguintes registros: Registro de marca no INPI com logotipo; Registro do produto no órgão do país o qual se almeja exportar quando for exigido pela legislação daquele País; Registro e habilitação no Radar/Novoex como exportador, se refere a operações de exportação no regime geral. Para a exportação simplificada entre 20 e 30kg em peso e valor até US\$ 50,000.00 por remessa, pode ser utilizado o regime simplificado (AMPAQ, 2014).

## **6. METODOLOGIA**

A presente pesquisa consistiu em um estudo de caso, pesquisa bibliográfica e em plataformas de busca de artigos e patentes relacionados a cachaça, com o fim de descobrir características e referências a respeito dos produtores, suas cachaças e engenhos, visando identificar atributos e/ou propriedades especiais existentes nas bebidas e nos alambiques voltadas à sua origem para delinear sua identidade geográfica.

Para tanto foram realizadas visitas de campo nos três alambiques mais evidenciados do Estado de Alagoas: Brejo dos Bois, Caraçuípe e Gogó da Ema, localizados nas regiões

Leste e Agreste alagoano, bem como foram feitas análises comparativas por meio de pesquisa bibliográfica, de base documental e exploratória, com caráter qualitativo que permitiu confrontar dados e informações que retratassem o objetivo desse trabalho.

A pesquisa bibliográfica foi realizada em dados abertos, disponíveis na internet, destacando como principais fontes de informações encontradas: Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, Associação dos Produtores de Cachaça de Alambique de Alagoas - APROCAL, Instituto Nacional de Propriedade Intelectual - INPI e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, cujos resultados com maior representatividade foram apresentados nesse pesquisa.

A análise comparativa foi realizada por meio dos resultados das buscas nas plataformas digitais relacionadas e cruzamentos com o material pesquisado, visando declinar pontos cruciais que desencadeie a indicação geográfica para valorização das cachaças de alambique alagoanas, propiciando um vantajoso cenário mercadológico e de aceitação internacional das cachaças de alambique e de seus respectivos empreendimentos, identificando sua relação de consumo, enaltecendo suas qualidades e diferenciais competitivos. Assim, essa pesquisa está embasada nos métodos e materiais:

- Visitas técnicas de campo e análise de insumos produtivos para investigação de características específicas;
- Pesquisa de cunho documental, exploratório e qualitativo; e
- Estudos bibliográficos e comparativos em plataformas digitais de busca de artigos e patentes sobre a cachaça que permitiram o cruzamento de dados.

A pesquisa exploratória consistiu em levantamento de dados por amostragem, através de perguntas subjetivas, que envolveu os 03 (três) alambiques entrevistados, seus empreendedores e responsáveis, permitindo compreender a relação dos produtos junto aos seus consumidores, entidades públicas e privadas, atendendo assim a proposta desse estudo.

Dessa forma, também foi possível analisar os apontamentos sobre a dinâmica para a concessão da Indicação Geográfica das Cachaças de Alambique de Alagoas, considerando a tradição, o valor histórico e sociocultural da região.

Os levantamentos de dados e coletas de informações ocorreram nas visitas técnicas que se deram de 16 de novembro de 2017 a 21 de março de 2018, as quais serviram para compreender os processos produtivos, de comercialização e o posicionamento das cachaças de alambique junto ao mercado consumidor local, nacional e internacional, buscando a

oportunidade de melhoria de seus produtos com potencial de penetração para exportação (VIANA, 2018).

## **7. RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Para compreender o universo dos destilados brasileiros, foi preciso analisar seu posicionamento de mercado, seu potencial de exportação e o processo de internacionalização das cachaças de alambique alagoanas. Nesse tocante, foi necessário identificar os potenciais alambiques do estado de Alagoas, realizando visitas de campo, que permitiu percorrer cada um dos engenhos objeto dessa pesquisa, envolvendo os empreendedores e responsáveis pelos alambiques, além de identificar as potencialidades de cada produto, com o fim de impulsionar com maior expressividade os destilados brasileiro para o mercado internacional.

Inicialmente, foram identificados os alambiques referenciados, considerando suas pontencialidades e poder de penetração nos diversos mercados, nacionais e internacionais, sendo analisados o Engenho Brejo dos Bois da Cachaça Brejo dos Bois, Engenho Caraçuípe das Cachaças Caraçuípe e Escorrega e o Engenho Gogó da Ema da Cachaça Gogó da Ema. As visitas possibilitaram uma melhor compreensão quanto o processo produtivo de cada um dos alambiques, identificando as características peculiares de cada negócio, como: cada solo de cultivo da cana de açúcar e, principalmente, os processos individuais de moagem, filtragem do caldo, fermentação, destilação, maturação, envelhecimento e a filtragem. Tudo fora observado, até mesmo os acondicionamentos nos diversos barris e tipos de madeira, nos alambiques em cobre e inox, localização, estrutura interna, externa e infraestruturas. Logo abaixo é possível observar na Figura 39, as três principais cachaças envelhecidas dos 03 alambiques pesquisados, substanciando este trabalho.

Figura 39. Apresenta as três cachaças envelhecidas dos 03 alambiques referenciados.



Fonte: Banco público de imagens, 2020.

O Quadro 08. É possível observar, a apresentação quanto a imagem dos produtos dos três alambiques pesquisados e, posteriormente, o quadro comparativo dos mesmos.

Quadro 08. Os três engenhos e seus atributos para a Indicação Geográfica - IG.

ATRIBUTOS PARA IG		
ENGENHOS DE ALAMBIQUE		
Brejo dos Bois	Caracuípe	Gogó da Ema
Apresentação	Apresentação	Apresentação
Qualidade no produto	Qualidade no produto	Qualidade no produto
Análises sensoriais	Análises sensoriais	Análises sensoriais
Licença Ambiental	Licença Ambiental	Registro da Marca pelo INPI
Registro da Marca pelo INPI	Registro da Marca pelo INPI	Investimento em Tecnologia e Inovação
Investimento em Tecnologia e Inovação	Investimento em Tecnologia e Inovação	Investimentos em Marketing
Investimentos em Marketing	Investimentos em Marketing	Valores Histórico e Cultural
Valorização da Marca	Valorização da Marca	Valorização da Marca

Valores Histórico e Cultural	Valor Histórico e Cultural	Participação nos principais eventos de bebidas no Brasil
Premiações nacionais e internacionais	Premiações nacionais e internacionais	Premiações nacionais e internacionais
Produtos diferenciados	Produtos diferenciados	Produtos diferenciados
–	Marca combate	–
–	Tradição familiar	–

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

As observações realizadas nas visitas “*in loco*” aos alambiques teve suma importância, principalmente, no tocante a percepção de atributos que favorecessem a Indicação de Procedência, através da busca para a Indicação Geográfica das Cachaças de Alambique de Alagoas, reforçando ainda mais que, os fatores histórico e culturais são considerados para a obtenção do certificado de qualidade dado pela IG. Uma vez que denomina a origem de um determinado produto, valorizando a região, sua tradição e valores. No caso, das cachaças de alambique de Alagoas, a certificação da IG, resgata a raiz do povo alagoano, oriunda da produção sucroalcooleira que deu origem a população do estado, uma vez que cada engenho traz consigo uma carga histórica, com resgate familiar, associado a gostos e costumes dos seus antepassados, o que reforçou a busca pela IG com a base nos fatores sociais e histórico-cultural de Alagoas para o favorecimento da cachaça.

O Engenho Caraçuípe foi o primeiro alambique visitado, sendo possível destacar sua estrutura física, equipamentos de ponta, organização e zelo. As características relevantes se deram pelo tradicionalismo da marca, uma vez que a mesma faz parte da história da cana de açúcar do Estado de Alagoas, dado a criação do Engenho Caraçuípe fundado pela família Coutinho.

O segundo alambique visitado foi o Engenho Gogó da Ema, de imediato, a visita se mostrou muito produtiva, e foi possível perceber um mix com produtos relevantes, o que diversifica a marca do alambique. Também foi visto e entendido como se dava todo o seu processo produtivo, do cultivo a colheita, da separação a produção, do produto ao envase, além de ser compreendido o envolvimento de cada funcionário em suas atividades diárias, entendendo assim, seu cotidiano e comprometimento. A dedicação empregada no local e o espaço para visitação mostrou o quanto o negócio se colocava atrativo ao público



consumidor, sendo utilizado como ponto de visitação.

Quanto o Engenho Brejo dos Bois, foi possível perceber que o alambique tem uma forte história com o estado, pois seu impulsionamento no mercado seu deu de maneira forte e massificada, sendo considerado um negócio bem sucedido. O Engenho Brejo dos Bois foi o único do estado de Alagoas com certificação de produção orgânica, o que evidencia ainda mais a marca e seu posicionamento. A preocupação com a qualidade, terminou por vincular a marca Brejo dos Bois a um empreendimento de categoria elevada. A ideia de produzir e lançar a cachaça com mel em garrafas jateadas foi uma excelente invenção, pois, dessa forma o produto se mostra diferenciado apresentando-se como gelada, o que reforça ainda mais a dedicação em realizar ações estrategicamente direcionadas a bons resultados.

Com o passar dos tempos, os investimentos do alambique continuam com a mesma robustez que a marca Brejo dos Bois se coloca no mercado, tendo a inovação e a tecnologia como suas maiores sócias para o sucesso empresarial que envolve o universo desses destilados, fortalecendo assim o cenário de Alagoas.

Sobretudo, foi visto que as IG's conquistadas pelas cachaças brasileiras se deram pela valorização de sua história, tradição e cultura, não havendo comprovação de elementos caracterizadores dos produtos, assim houve a Indicação de Procedência – IP, à obtenção da IG para as cachaças de alambique de Alagoas, contribuirá para a promoção dos destilados do estado, favorecendo a abertura do comércio exterior.

O comportamento do consumidor deve ser um ponto relevante a ser considerado, pois favorecerá os resultados mercadológicos, uma vez que norteará o mix dos produtos ofertados, até mesmo o manuseio da matéria-prima, além de observar a relevância sobre os pontos que compreendem os custos, preços praticados, quantidade, qualidade e apresentação do produto final. Pontos cruciais favorecerão o posicionamento no mercado, tais como:

- Custos e Preços Praticados – contabilizar todos os custos que envolve as despesas fixas, operacionais e variáveis, equalizando a receita de acordo com a despesa, considerando a lucratividade para garantir maiores investimentos e reinvestimentos reais. Envolver os colaboradores na participação dos lucros para ter funcionários mais participativos, tudo isso sem repassar os custos para o consumidor final;
- Qualidade e Apresentação – produto genuinamente transparente com a sua formulação e descritivos dos insumos utilizados, ou seja, absolutamente condizente com o que rege as normas sanitárias quanto a sua fabricação, rótulos, layout, embalagem,

acondicionamento e estocagem, comercialização, selos, especificando com clareza às informações ao mercado consumidor, transmitindo higiene, qualidade e segurança ao consumidor;

- Quantidade e Volume – respeitar o propagado e exposto no rótulo, embalagem, de forma e quantidades adequadas, gerando uma relação de confiança junto a marca.

As cachaças de alambique alagoanas, conseguiram se evidenciar no mercado de destilados por valorizar os fatores que tange a oferta de um produto de alta qualidade, sendo atestada como um produto nobre, com preço justo, apresentação que transmite uma imagem positiva do negócio, seus valores e a inovação que é oferecida, além de despertar no cliente consumidor a satisfação e o sentimento de pertencimento que a Cachaça do Brasil traz consigo, por ser um produto tipicamente e genuinamente brasileiro.

Desse modo, as Indicações Geográficas estabelecem forte relação de identidade dos produtos, que neste caso, associado a localização e ao passado de um povo, ou seja, o resgate de um tradição. Tudo isso, visando estabelecer um papel fundamental para o desenvolvimento da região, possibilitando uma sólida base sustentável e robusta no tocante a ações voltadas ao meio socioambiental, ativando a economia criativa, promovendo a agregação de valores na escolha do produto, elevando-o a primeira opção de consumo dada à obtenção da Indicação Geográfica para as cachaças de Alambique de Alagoas, o que sustenta a viabilidade da IG para o processo de disseminação e internacionalização das cachaças alagoanas.

## **8. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A pesquisa que permeia a importância do estudo prospectivo e exploratório sobre as cachaças de alambique de Alagoas e suas potencialidades para a Indicação Geográfica - IG e seus diferenciais competitivos, é de suma relevância, uma vez que resgata a tradição e a história de Alagoas, bem como desperta o Estado para a possibilidade de obtenção de um *status* que valorizará Alagoas, evidenciando seus potenciais significativos para a ativação da economia criativa e descoberta de novas vocações que referencie o Estado perante as demais federações, despertando o orgulho e o pertencimento dos alagoanos à valorização de suas riquezas culturais, sociais, histórica, além de seus costumes e tradição.

O segundo capítulo explana o objetivo central desta pesquisa que teve como propósito analisar, através dos estudos prospectivos, a dinâmica e o caminho a percorrer para à obtenção da Indicação Geográfica – IG para as Cachaças de Alambique de Alagoas, que impulsionará a abertura e penetração de novos mercados, aumentando assim, sua participação econômica no setor de bebidas, evidenciando a valorização dos diferenciais competitivos dos destilados alagoanos.

Para tanto, foram objeto de estudo desta pesquisa os três principais alambiques alagoanos: o Engenho Brejo dos Bois, o Engenho Caraçuípe e o Engenho Gogó da Ema, devido seu posicionamento no mercado, infraestrutura, capacidade produtiva, força de venda e logística, ao tempo que foi considerado os diversos aspectos singulares de cada um dos alambiques, visando contribuir para caracterização da identidade da cachaça de alambique de Alagoas pela indicação de procedência dada a denominação de sua origem, resultando na possibilidade à concessão da Indicação Geográfica – IG para as cachaças de Alagoas.

O terceiro capítulo traz um apanhado da história da cachaça no Brasil e no mundo, compreendendo sua posição no cenário comercial nacional e internacional e a contribuição da Indicação Geográfica para a disseminação do destilado no mundo, apontando sua consolidação no mercado, a quebra de paradigmas de que a bebida se destinava a um público inferiorizado, mostrando o novo comportamento dos consumidores e a conquista do perfil dos novos, sendo estes, apreciadores exigentes que percebem os valores sensoriais aportados nas cachaças de alambique atuais.

Dessa forma, foram percebidos a necessidade de compreender e desvendar quais os atributos que caracteriza o favorecimento à obtenção do certificado de qualidade decorrente a indicação de procedência. Sendo vistoriado, os processos produtivos de cada alambique envolvido, considerando suas estruturas físicas, como instalações, aquisições de equipamentos, tecnologias empregadas, inovações utilizadas, insumos adquiridos, até mesmo como se dava o manuseio processo produtivo, observado tudo o que viesse interferir positivamente ou não para caracterização da identidade da cachaça alagoana.

Entretanto, foram observados os produtos gerados por cada engenho e compreendido o seu processo produtivo, fermentação, analisando suas cepas de leveduras para identificar propriedades que solidificasse a busca pela IG. Ao tempo que foram explorados como ocorria os processos produtivos dos principais tipos de bebidas fermentadas. Com o fim, de considerar propriedades específicas que viessem somar com o foco para IG das cachaças

alagoanas. Nesse momento, foi visto e descartado que as leveduras interferissem com propriedades e/ou elementos particulares que caracterizassem o produto, diferenciando a cachaça alagoana das demais cachaças de alambique do País. Pois, no processo de fermentação foi visto que as leveduras não apresentaram substâncias químicas que alterassem o produto de maneira singular.

Já o quarto capítulo, reporta a importância econômica e financeira da cachaça para o Brasil, seus fatores de agregação quanto a interferência da propriedade intelectual pela conquista da IG, enquanto um produto genuinamente brasileiro. Enaltece e resgata a tradição da produção canvieira, seus engenhos de cachaça e a colonização do estado de Alagoas, bem como reforça os impactos para a potencialização e internacionalização das cachaças de alambique alagoanas, evidenciando os três engenhos estudados. Contudo, foi apresentado os caminhos para a Indicação Geográfica das Cachaças de Alagoas, com o objetivo de fomentar a disseminação e valorização das Cachaças brasileiras, permitindo maior competitividade no setor de bebidas.

Sobretudo, foi visto que os três Engenhos alagoanos estudados apresentaram grande potencial quanto a qualidade de seus produtos, uma vez que todos os alambiques já adentraram no comércio exterior, mesmo que de forma tímida, através do envio de amostras para fins de degustação e demonstração de suas cachaças. Reforçando que seus investimentos aportados em tecnologia e inovação, desencadearam uma excelente imagem internacional dos seus produtos, contemplando um alto padrão quanto a apresentação, qualidade e análises sensoriais das cachaças de alambique de Alagoas, consolidando suas marcas no mercado.

Neste sentido, à obtenção do certificado de qualidade pela IG, despertou para uma análise dos processos de certificações da Indicação Geográfica das Cachaças de Paraty – RJ, das Cachaças de Salinas – MG e das Cachaças de Abaíra – BA, visando servir de parâmetros para conquista do selo das Cachaças de Alagoas. Contudo, esses estudos apontaram que as referidas cachaças já certificadas com a IG, obtiveram suas concessões embasadas na indicação de procedência, dado os valores históricos e culturais que as regiões de Paraty, Salinas e Abaíra explicitaram, considerando seus territórios e localização, se tornando referência na segmentação da bebida no Brasil, ao tempo que também foram considerados os aspectos climáticos que interferiram positivamente no processo de caracterização das cachaças já citadas.

Essas informações serviram de parâmetros a serem seguidos para a conquista da certificação da indicação geográfica das cachaças de alambique de Alagoas, que se sustentam ainda mais nos valores sociocultural, histórico, crenças, costumes e tradição do povo alagoano, que teve sua origem embasada na produção canavieira, surgindo os primeiros engenhos de açúcar do País, uma vez que a região apresentava clima e solo favorável ao cultivo da cana de açúcar, sendo esta, a principal riqueza produtiva e cultural do Estado de Alagoas naquela época e mantida até os dias atuais. Esses engenhos surgiram paralelamente a colonização portuguesa em meados de 1500, derivando os primeiros povoamentos e manejos rurais alagoanos, através da agricultura pelo cultivo da cana de açúcar no Estado, surgindo assim o povo alagoano (ANUÁRIO ESTATÍSTICO DE ALAGOAS, 1999).

De modo que, Alagoas tem uma base sólida quanto a conexão da história de seu povo associada a produção canavieira, o que reforça ainda mais o apelo sociocultural e histórico para o processo de indicação de procedência e denominação de origem do produto. Porém, além das leveduras que constatou não haver singularidades para essa caracterização, foi considerado também que as condições climáticas e solo das regiões agreste e leste de Alagoas são similares e favoráveis a produção de cachaça. A localização dos três alambiques, objeto de estudo desta pesquisa, Engenho Brejo dos Bois, no Município de Junqueiro e o Engenho Caraçuípe, no Município de Campo Alegre, estão inseridos na região leste de Alagoas, já o Engenho Gogó da Ema, está localizado no Município de São Sebastião, que compreende a região agreste de Alagoas, fato este que permitiram uma análise comparativa sobre as condições climáticas e geográficas dos referidos alambiques.

Por meio da análise comparativa entre a pesquisa bibliográfica e as visitas técnicas de campo, mostraram que os alambiques têm características geográficas e climáticas bastante similares. A Região Leste de Alagoas, onde estão localizados os engenhos Brejo dos Bois e Caraçuípe, apresenta chuvas mais regulares no decorrer do ano. Já a Região Agreste onde está localizada a Cachaça Gogó da Ema é um pouco mais árida. Normalmente possui o solo mais pedregoso, rios temporários, vegetação rala e pequena (mirtáceas, combretáceas, leguminosas e cactáceas), mas essas características não impactam à produção de cana, pois a Gogó da Ema está situada ainda no início desta Região agreste, ou seja, numa zona de transição Leste/Agreste e geograficamente muito próxima a Caraçuípe e a Brejo dos Bois. (EMBRAPA SOLOS, 2018).

Todavia, o clima de Alagoas pode ser dividido em: úmido (Maceió e extremo norte), subúmido (leste, envolvendo o agreste alagoano) e semiárido (centro e oeste). Assim, a localização dos engenhos, contém a amplitude térmica média alagoana em torno dos 6°C com temperaturas entre 21°C e 27°C, segundo o que aponta a Embrapa Solos, 2018.

Todos os fatores observados, retratam e reforçam que os três alambiques apresentam similaridades por estarem situados em locais próximos, contendo as mesmas interferências características climáticas e geográficas e em relação ao seu manejo, processo produtivo, equipamentos, instalações, tecnologias e inovações implementadas. Sendo visto que as peculiaridades de cada alambique estão na apresentação de seus produtos, zelo no seu processo produtivo, investimento na qualidade dos seus produtos, dada as constantes análises sensoriais realizadas e estratégias de marketing empregadas, resultando em um destilado de alto padrão, posicionando as cachaças de alambique de Alagoas em um patamar elevado, equalizando junto as demais cachaças de “ponta” do País.

Os pontos acima levantados demonstram que os três alambiques estão em sincronia para a indicação de procedência pela IG, considerando o tradicionalismo do cultivo da cana de açúcar e dos primeiros engenhos do País e a proximidade dos engenhos alagoanos que apontam para as mesmas interferências geográficas e climáticas, apresentando os mesmos perfis regionais. Ressaltando ainda, que os três alambiques têm reconhecimento nacional e internacional por sua atuação no mercado, agraciados pelas premiações e certificados adquiridos merecidamente, que serviram de diferenciais competitivos e evidenciaram as marcas alagoanas das demais concorrentes.

Sobretudo, é possível destacar que cada um dos três alambiques apresentam uma posição empresarial individualizada, em que o Engenho Caraçuípe se mostra robusto e coeso às exigências mercadológicas e legais, estando totalmente preparado e apto à obtenção da IG, de forma a contribuir com o segmento para conquista do selo para o setor de bebidas. O Engenho Brejo dos Bois, apresenta potenciais competitivos e ambientais que a consolidou no mercado, como a conquista do selo de certificação orgânica concedido pelo Instituto Biodinâmico de Desenvolvimento Rural - IBD, reforçando sua força comercial pela disseminação e evidenciação de sua marca no mercado local e nacional. O Engenho Gogó da Ema por sua vez, se mostra atento e preparado para atender às exigências do mercado, participando de inúmeros eventos nacionais e internacionais voltados à bebida, atendendo o mais alto crivo do corpo dos apreciadores e jurados. Esses apanhados de características

singulares impulsionaram para que esse estudo fosse direcionado aos três alambiques citados, por se apresentarem mais preparados e aptos a participar e contribuir positivamente para este processo de conquista para a obtenção do certificado de Indicação Geográfica – IG das cachaças de Alambique de Alagoas.

Vale salientar que o cultivo quanto a produção da cana de açúcar de Alagoas, em função da sua localização, região Nordeste brasileiro, tem como principais características climáticas as irregularidades quanto a precipitação pluviométrica e a pouca variação sazonal da radiação solar, do fotoperíodo e da temperatura do ar, sendo a proximidade da linha do Equador um fator que condiciona um número elevado de horas de incidência de sol por ano com índices acentuados de evapotranspiração (EMBRAPA SOLOS, 2018).

Entretanto, todo o estado alagoano não tem grandes oscilações de sua temperatura média do ar, o que varia, no litoral, entre 23°C e 28°C, e no sertão, entre 17°C e 33°C. As condições térmicas da região Nordeste, de forma geral, não possuem importantes variações no decorrer do ano. Nas áreas de altitudes mais elevadas, em contato com as encostas do Planalto da Borborema e mais expostas aos ventos de Sudeste, as temperaturas médias do ar e tornam mais amenas, em torno de 21°C a 23°C, é o que diz a Embrapa Solos, 2018.

Sob o ponto de vista da indicação geográfica para o favorecimento do comércio exterior das cachaças de alambiques de Alagoas, apresenta alta relevância, e com a concessão da IG – Indicação Geográfica, há uma tendência a promoção e impulsionamento do desenvolvimento econômico e regional, no caso das cachaças alagoanas, direcionando o olhar mercadológico para os destilados, aumentando as vantagens competitivas, não apenas para um alambique, mas beneficiando e potencializando o setor, resgatando a história do Estado, a cultura e as tradições, ativando a economia criativa como um todo.

A predisposição quanto o uso de indicação de procedência para as cachaças alagoanas, não somente reforça suas denominações de origem como resgata a história de um povo e região, valorizando a tradição e a cultura, ao tempo em que revela uma nova vocação para o estado de Alagoas, as cachaças de alambique, acelerando o desenvolvimento econômico e cultural.

As pesquisas bibliográficas e as visitas de campo permitiram compreender os aspectos a serem percorridos para o processo de certificação da indicação geográfica das cachaças de Alagoas, trazendo a realidade atual dos engenhos e as condições agregadoras, histórico, sociocultural, inovativas e tecnológicas que possibilitarão uma evidência

mercadológica das cachaças alagoanas no cenário mundial. Neste contexto, os destilados alagoanos ganham força com a importância da concessão da IG, que apontarão as tendências sobre o consumo da bebida e comportamento dos seus apreciadores, direcionando ações globais preponderantes, ações inovativas assertivas, de modo a sustentar a ascensão das cachaças de Alagoas mercadologicamente.

As análises comparativas realizadas nas bases patentárias e nas bases dos artigos e periódicos demonstram uma tendência para o investimento nas cachaças do Brasil. A pesquisa de patentes depositadas e concedidas nas bases do INPI e WIPO, mostraram um crescente movimento na produção e comercialização dos produtos em si, pois apontava que os termos que descrevem os produtos, como cachaça e aguardente ganha espaço crescente no mercado.

Já as bases analisadas quanto aos artigos publicados e periódicos, Scopus e Capes, foram observados o direcionamento a investimentos do destilado, uma vez que os estudos apontaram também um crescente comportamento dos empreendedores apresentando a possibilidade de novos produtos e empreendimentos, sendo visto um comportamento empreendedor voltado a novos investimentos e melhoramentos das cachaças. Quanto o termo “alambique”, local de fabricação das cachaças, ao ser comparado com o produto “cachaça” e “aguardente” foi visto um quantitativo menos utilizados, percebendo que a cachaça está mais disseminada nos meios de pesquisa e mercado, e como trata-se de um produto em ascensão, o destilado apresenta uma tendência para maiores investimentos empreendedores.

Investir esforços focados para a importância da IG das cachaças alagoanas associado as intervenções tecnológicas e inovativas podem trazer inúmeras vantagens competitivas para os produtos canavieiros do estado, com benefícios visíveis para a ativação e movimentação da economia criativa, gerando novos empregos e renda, e na disseminação dos valores históricos e culturais dos alagoanos, uma vez que resgata a sensação de pertencimento da população aproximando-as da sua história, bem como estimula o desenvolvimento econômico, atraindo o olhar para uma nova vocação regional com abertura para o comércio exterior.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**AGENDA A.** <http://www.agendaa.com.br/negocios/midia-e-marcas/5808/2016/09/13/no-dia-da-cachaca-veja-rotulos-que-projetaram-alagoas-entre-os-melhores-produtores-do-pais>

Acesso em: 18 de abril de 2018, às 10h41.

**ANUÁRIO ESTATÍSTICO DE ALAGOAS.** Maceió Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento, 1999, Vol. 6. Disponível em: <http://dados.al.gov.br/dataset/4510081e-80b9-4b1e-9d93-9c6a775587fd/resource/d43c73a0-b185-49d3-ad8b-9b93347fc37b/download/anuariocompleto1999.pdf>. Acesso em: 15 de dezembro de 2017, às 09h11.

Agência Sebrae de Notícias. Rede de Tecnologia Social. **Associação de Produtores de Cachaça de Alambique de Alagoas – APROCAL.** Disponível em: <http://www.agendaa.com.br/negocios/midia-e-marcas/5808/2016/09/13/no-dia-da-cachaca-veja-rotulos-que-projetaram-alagoas-entre-os-melhores-produtores-do-pais>. Acesso em: 18 de novembro de 2017, às 14h32.

Agência Sebrae de Notícias. **Cachaça alagoana premiação internacional.** Disponível em: <http://www.al.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/AL/cachaca-alagoana-ganha-premiacao-internacional.dfa3461005189410VgnVCM2000003c74010aRCRD>. Acesso em: 10 de setembro de 2017, às 11h20.

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO.** Números do setor – Faturamento. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/anexos/faturamento2016.pdf>. Acesso em: 02 de outubro de 2019.

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BEBIDAS - ABRABE.** São Paulo, 2009. Disponível em: <http://www.abrabe.org.br>. Acesso em: 02 de outubro de 2019, 14h14.

BARBOZA, RICARDO AUGUSTO BONOTTO. **Transferência de tecnologia e atividades de extensão universitária: análise do projeto de Capacitação de Pequenos**

**Produtores de Cachaça do Estado de São Paulo.** (Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós- Graduação em Alimentos e Nutrição). Araraquara, 2011. 84fs.

BRASIL. **Lei federal nº 9.279, de 14.05.1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm). Acesso em: 07 de dezembro de 2019, 20h31.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 4072, de 04 de setembro de 1997. **Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 05 set. 1997. Seção 1, p. 19549.

CARDELLO, H. M. A. B.; FARIA, J. B. **Análise tempo-intensidade de características sensoriais de aguardente de cana durante o envelhecimento em tonel de carvalho.** Revista SBCTA, São Paulo, n. 33, 1999.

CERVIERI JÚNIOR, O.; TEIXEIRA JUNIOR, J. R.; GALINARI, R.; RAWET, E. L.; SILVEIRA, C. T. J. **O setor de bebidas no Brasil.** BNDES Setorial, n. 40, p. 93-130, 2014.

Disponível em: <http://dados.al.gov.br/dataset/d8f3ac16-6441-4f45-8c69-a2fc5a4ff8a6/resource/fa41069e-e0ef-430f-b161-3bf12072fb2e/download/messoo.png>. Acesso em: 02 de abril de 2018, às 21h03.

Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/a-indicacao-geografica-na-cachaca/>. Acesso em: 15 de março de 2018, às 11h57.

Disponível em: <http://revistapegn.globo.com/Noticias/noticia/2014/12/cachaca-baiana-e-reconhecida-com-indicacao-geografica.html>. Acesso em: 21 de março de 2020, às 13h59.

Disponível em: <http://www.sebraemercados.com.br/numeros-da-cachaca-no-brasil/s\gcfvv>. Acesso em: 03 de abril de 2018, às 11h52.

Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Cacha%C3%A7a>. Acesso em: 05 de maio de 2018, às 20h12.

Disponível em: [https://nit.ufra.edu.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=96&Itemid=299#:~:text=Para%20solicitar%20um%20pedido%20de,Indica%C3%A7%C3%A3o%20de%20Proced%C3%Aancia%20ou%20Denomina%C3%A7%C3%A3o](https://nit.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=96&Itemid=299#:~:text=Para%20solicitar%20um%20pedido%20de,Indica%C3%A7%C3%A3o%20de%20Proced%C3%Aancia%20ou%20Denomina%C3%A7%C3%A3o). Acesso em: 05 de abril de 2020, às 10h54.

**Embrapa Solos.** Disponível em: <https://www.embrapa.br/solos/busca-de-publicacoes/-/publicacao/950797/climatologia-do-estado-de-alagoas>. Acesso em: 03 de março de 2018, às 19h47.

ESTANISLAU, M. L. L.; CANÇADO JÚNIOR, F. L.; PAIVA, B. M. **Mercado atual e potencial da cachaça. Revista Informe Agropecuário.** Belo Horizonte, v. 23, n. 217, p. 19-24, 2002.

EUROMONITOR INTERNATIONAL. **Market Sizes: historical/forecast.** London: Euromonitor International, 2018a.

EUROMONITOR INTERNATIONAL. **Alcoholic Drinks: quarterly statement Q1.** London: Euromonitor International, 2018b.

FARIA, J. B. **Determinação dos compostos responsáveis pelo defeito sensorial das aguardentes de cana destiladas na ausência de cobre.** 2000. 94 f. Tese (Livre-Docência). Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho”. Araraquara, 2000.

FEIJÓ, A., ENGELS, M. **Cachaça Artesanal: Do Alambique a Mesa**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004.

GOLLO, S. S.; CASTRO, A. W. V. **Indicações Geográficas: o processo de obtenção da indicação de procedência Vale dos Vinhedos Serra Gaúcha/RS/Brasil**. In: CONGRESSO DA SOBER, 45., 2007, Londrina. Anais... Londrina: SOBER, 2007.

GUIA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS. **Registros e Alterações**. BRASIL, 2019. Disponível: <https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/08/Guia-das-IGs-Registro-Interativo.pdf>. Acesso em: 05 de abril de 2020, às 10h10.

INSTITUTO BRASILEIRO DE CACHAÇA – IBRAC. 2018. **Mercado externo**. Disponível em: <http://www.ibrac.net/index.php/servicos/estatisticas/mercado-externo>. Acesso em: 07 de setembro de 2018, às 12h27.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa industrial anual – PIA Produto**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5807>. Acesso em: 07 de setembro de 2019.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Indicação Geográfica No Brasil**. Disponível em: <https://goo.gl/XnDeSn> 22/04/2015. SEBRAE. **Números da Cachaça no Brasil**. Brasília: SEBRAE. 2015.

LIMA, U, A. **Produção nacional de aguardentes e potencialidades dos mercados internos e externo**. In: MUTTON, M.J.R., MUTTON, M.A. (Eds) **Aguardente de cana: produção e qualidade**. Jaboticabal: FUNEP, 1992. p. 54-98.

MAÇATELLI, M. **Determinação do Perfil Sensorial de Marcas Comerciais de Cachaça**. 2007. 126p. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho”, Araraquara. 2007.

MARCOVITCH, J. SILBER, S. **Inovação tecnológica, competitividade e comércio internacional**, São Paulo: Ed.USP, 1996.

MINISTÉRIO DO TRABALHO – MTE. **Relação anual de informações sociais**. Disponível em: <http://bi.mte.gov.br/bgcaged/rais.php> Acesso em: 14 de agosto de 2019.

MÜLLER, C. V.; MARCUSSO, E. F. **Anuário da cerveja no Brasil**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoesDIPOV/AnuariodacervejanoBrasil09.01.pdf> Acesso em: 04 de agosto de 2019.

MULLER, A. **Produtividade, Inovação e Competitividade**. Redes – Desenvolvimento Regional, Santa Cruz do Sul. v.1, n.1, p.83-98, 1996.

PAIVA, C. A.; GODOY, M. M. **Os 300 anos da atividade canavieira em Minas Gerais**. In: SEBRAE/MG. Diagnóstico da Cachaça de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2001. p. 105-108.

PIMENTEL, L. O. **Os desafios dos aspectos legais na prática de estruturação das Indicações Geográficas**. In: DALLABRIDA, V. R. (Org.), 2013, p. 139.

**Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça – PBDAC; 1**, 1996, São Paulo. Comitê Gestor, 1996, 17p.

RODAS, F. G. **Inovação na produção de cachaça de qualidade: Estudo de Caso Armazém Vieira**. 2005. 81f. Monografia (Ciências Econômicas), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

SAKAI, R. H. **Árvore do Conhecimento: Cana-de-açúcar**. Embrapa, 2013. Disponível em: <https://goo.gl/CVmfrM>

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo – SEBRAE/SP. **Cachaça: Um Negócio Brasileiro**. 1 ed. São Paulo: Ramos data Gráfica e Editora, 2004. 66 p.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE. **Indicações Geográficas Brasileiras: Cachaça**. Hulda Oliveira Giesbrecht, Raquel Beatriz Almeida de Minas (Coordenadoras). – Brasília: Sebrae, INPI, 2016. 41 p.

VERDI, R. A. **Dinâmicas e Perspectivas do Mercado da Cachaça**. Revista Informações Econômicas. São Paulo. v. 36, n.2, fev., p. 57 – 87, 2006.

VIANA, FERNANDO LUIZ E. **Indústria de bebidas alcoólicas**. Caderno Setorial ETENE. Banco do Nordeste do Brasil - BNB. Ano 3, nº 32, fls 14, 2018.

## APÊNDICE

### **Roteiro para a obtenção e concessão da Indicação Geográfica - IG**

#### APRESENTAÇÃO

Este roteiro tem como objetivo apresentar o passo a passo a ser seguido para a obtenção da Indicação Geográfica – IG, incluindo as etapas, documentos exigidos e os prazos determinados para o prosseguimento quanto o processo de concessão desta certificação. De modo a nortear qualquer requerente do pedido de IG.

A condição para a obtenção do registro de Indicação Geográfica se dá por um apelo social, sendo um meio coletivo de valorização de determinados produtos tradicionais que referencia uma região com poder de agregação de valores ao referido produto, ao tempo que esta indicação visa proteger a região produtora, promovendo dessa forma sua reputação.

A indicação geográfica – IG tem uma história associada ao tradicionalismo de uma determinada produção, visando a valorização desses referidos produtos. Muitos países já tornaram seus produtos conhecidos mundialmente devido a sua origem e procedência que vincula o produto as características e qualidades peculiares àquela região produtiva, a exemplo: o Vinho do Porto (que é um vinho natural de sabor concentrado e marcante, produzido exclusivamente a partir de uvas provenientes da Região demarcada do Douro, localizada no Norte de Portugal a cerca de 100 km a leste da cidade do Porto). No Brasil, o termo Indicações Geográficas surgiu pela promulgação da Lei da Propriedade Industrial 9.279 de 14 de maio de 1996 – LPI/96.

Nesse sentido a busca pela valorização de novos produtos cresce a cada ano, uma vez que sua representatividade se faz presente internacionalmente, tendo fundamental relevância no poder de compra do consumidor mais exigente.

#### **REGISTRO**

No Brasil, o registro das IGs é reconhecido e válido em todo o território nacional, sendo concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI. Os requisitos necessários para esse registro estão definidos na Instrução Normativa INPI nº 95, de 28 de dezembro de 2018.

## ANEXOS

### Anexo 1

As informações abaixo foram extraídas do Guia das Indicações Geográficas – Registro e Alterações, Sebrae/INPI. Brasil, 2019; e do NIT – Núcleo de Inovação e Transferência Tecnológica da UFRA – Indicação Geográfica, através do seu endereço eletrônico.

Disponível: <https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/08/Guia-das-IGs-Registro-Interativo.pdf>. Acesso em: 05 de abril de 2020, às 10h10.

Disponível em: [https://nit.ufra.edu.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=96&Itemid=299#:~:text=Para%20solicitar%20um%20pedido%20de,Indica%C3%A7%C3%A3o%20de%20Proced%C3%Aancia%20ou%20Denomina%C3%A7%C3%A3o](https://nit.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=96&Itemid=299#:~:text=Para%20solicitar%20um%20pedido%20de,Indica%C3%A7%C3%A3o%20de%20Proced%C3%Aancia%20ou%20Denomina%C3%A7%C3%A3o). Acesso em: 05 de abril de 2020, às 10h54.

### PASSO A PASSO

Conforme estabelece a IN n.º 95/2018 do INPI, para solicitar um pedido de registro de Indicação Geográfica no INPI é necessário, primeiramente, gerar e pagar a Guia de Recolhimento da União (GRU) para este serviço.

Em seguida, deve-se preencher o formulário de Peticionamento Eletrônico no e-IG, conforme a espécie desejada (IP ou DO).

As informações do depositante (requerente) e do procurador (se for pedido com procuração), já serão automaticamente preenchidas.

Deverão ser informados, ainda, demais dados referentes à Indicação Geográfica e anexados os seguintes documentos:



**DOCUMENTOS REFERENTES A CONDIÇÃO A:**

A. Pedido realizado por uma associação, sindicato ou outro substituto processual brasileiro, são:

1. Caderno de Especificações Técnicas;
2. Procuração, se for pedido com procurador;
3. Comprovante do pagamento da GRU;
4. Estatuto Social registrado no órgão competente;
5. Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social;
6. Ata registrada da posse da atual Diretoria;
7. Ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do Caderno de Especificações Técnicas e lista de presença;
8. Identidade e CPF dos representantes legais do substituto processual;
9. Declaração de estarem os produtores ou prestadores de serviço estabelecidos na área delimitada (modelo II);
10. Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP, OU documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, no caso de DO;
11. Instrumento oficial que delimita a área geográfica; e,
12. Outros documentos que o requerente julgar necessário.

Atenção! No caso dos pedidos realizados por requerentes estrangeiros originários de países SEM reciprocidade de tratamento dado aos brasileiros deverão apresentar a mesma documentação anterior, acrescida da cópia do documento que reconheceu a IG no país de origem. É obrigatória, ainda, a constituição de procurador no Brasil.

**DOCUMENTOS REFERENTES A CONDIÇÃO B:**

B. Pedido realizado por um único produtor, pessoa física ou jurídica, estabelecido na área delimitada a origem do produto, são:

1. Caderno de Especificações Técnicas;
2. Procuração, se for pedido com procurador;

3. Comprovante do pagamento da GRU;
4. Declaração de ser o único produtor ou prestador de serviço estabelecido na área delimitada (modelo III);
5. Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP (Indicação de Precedência), ou documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, no caso de DO (Denominação de Origem);
6. Instrumento oficial que delimita a área geográfica; e,
7. Outros documentos que o requerente julgar necessário.

## **Anexo 2**

Abaixo consta, na íntegra, as orientações exigidas pelo INPI para a concessão da Indicação Geográfica – IG. Disponível em:

[https://nit.ufra.edu.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=96&Itemid=299#:~:text=Para%20solicitar%20um%20pedido%20de,Indica%C3%A7%C3%A3o%20de%20Proced%C3%Aancia%20ou%20Denomina%C3%A7%C3%A3o](https://nit.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=96&Itemid=299#:~:text=Para%20solicitar%20um%20pedido%20de,Indica%C3%A7%C3%A3o%20de%20Proced%C3%Aancia%20ou%20Denomina%C3%A7%C3%A3o) Acesso em: 05 de abril de 2020, às 10h54.

## **MODALIDADES DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Existem duas modalidades de Indicação Geográfica, a indicação de procedência e a denominação de origem:

- Indicação de procedência (IP): Quando o nome geográfico da localidade territorial que se tornou conhecida como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou como prestadora de determinado serviço; e
- Denominação de origem (DO): É o nome geográfico da localidade territorial, que pode ser de um país, cidade ou região, cujas qualidades e/ou características de seus produtos ou serviços se devam essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.

## **SOLICITANTES**

Em ambas as modalidades de Indicação Geográfica, a proteção recairá sobre o “nome geográfico”, constituído tanto pelo nome oficial, quanto pelo tradicional ou usual de uma área geográfica determinável, devidamente comprovada através dos autos do processo administrativo do pedido de proteção junto ao INPI.

Para o exercício do direito ao uso exclusivo do nome geográfico na sua atividade econômica, deve-se haver o associativismo, impedindo a sua exploração individual, salvo inexistentem outros produtores ou prestadores de serviço que possam se valer do nome geográfico, podendo este único apresentar o pedido pessoalmente, prescindindo de representação.

## **PRAZO DE VALIDADE**

A Legislação em vigor não estabelece prazo de vigência para as Indicações Geográficas, de forma que o período para o uso do direito é o mesmo da existência do produto ou serviço reconhecido, dentro das peculiaridades das Indicações de Procedência e das Denominações de Origem.

## **GARANTIAS DOS DETENTORES DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Para evitar a utilização indevida de uma indicação geográfica para determinado produto ou serviço, o registro no INPI surge como fator decisivo para garantir a proteção do nome geográfico e desta forma obter uma diferenciação do produto ou serviço no mercado.

Isso porque o registro de IG permite delimitar a área geográfica, restringindo o uso da IG aos produtores e prestadores de serviços da região (em geral, organizados em entidades representativas) e onde, mantendo os padrões locais, impede que outras pessoas utilizem o nome da região em produtos ou serviços indevidamente. A legislação atual não prevê prazo de validade para o registro da IG. Com isso, o interesse por esse sinal distintivo é cada vez maior.

## **EXEMPLOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CONCEDIDAS NO BRASIL**

No Brasil, produtos agropecuários receberam selos de indicação geográfica na modalidade “indicação de procedência” e de “denominação de origem”. Entre estes, destacamos a indicação geográfica Vale dos Vinhedos, concedida para produção de vinho tinto, branco e espumantes, no Rio Grande do Sul.

Atualmente o Pará ainda não possui nenhuma indicação geográfica, mas já consta entre os pedidos em andamento INPI a Água mineral natural de Terra Alta e o Cacau de Tomé-Açu.

## **DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA PEDIDO DE IG:**

Para solicitar um pedido de registro de Indicação Geográfica, é necessário apresentar a Guia de Recolhimento da União (GRU) paga para este serviço e preencher o formulário de solicitação de registro específico, em duas vias, com os dados do requerente, espécie de IG solicitada (Indicação de Procedência ou Denominação de Origem), nome geográfico que se quer proteger, delimitação da área e produto. Para acessar os formulários do INPI.

Também são necessários os seguintes documentos:

- Instrumento comprobatório da legitimidade da entidade requerente;
- Documentos referentes aos atos constitutivos da entidade requerente (ex: estatuto social);
- Documento que identifique o representante legal da entidade requerente;
- Procuração, se for o caso;
- Regulamento de uso do nome geográfico;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica;
- Descrição do produto ou serviço;
- Características do produto ou serviço;
- Representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica caso exista;
- Comprovação de que os produtores ou prestadores de serviços estão estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo a atividade econômica no local que buscam proteger; e
- Existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação Geográfica bem como ao produto ou prestação do serviço distinguido pela IG.

Todos os documentos deverão ser cópia fiel dos originais e acompanhados da devida declaração de veracidade.

É importante lembrar que, no caso da Indicação de Procedência, é necessária, além dos documentos descritos, a apresentação de elementos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou prestação do serviço, e, no caso de Denominação de Origem, deverá ser apresentada elementos que comprovem que as qualidades e/ou características do produto ou

serviço se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.