

# A IMPORTÂNCIA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL E INCLUSÃO SOCIAL: o caso do território da Cachaça de Abaíra

*Patrícia da Silva Cerqueira\**

*Alcides dos Santos Caldas\*\**

*Teresinha de Fátima Perin\*\*\**

*Jaime E. Oliveira Filho\*\*\*\**

## RESUMO

Visando a melhoria das condições de vida da população baiana, utilizando-se como referência a segurança alimentar, o presente artigo tem como objetivo divulgar a metodologia, atividades e resultados preliminares do projeto de pesquisa “Novos Usos do Território: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento regional e inclusão social - Projeto piloto: A Cachaça de Abaíra”. O referido projeto tem como objetivo a criação do anteprojeto de lei, que subsidiará a criação da Denominação de Origem (DO) “Cachaça de Abaíra” pelos órgãos competentes, que serve como marca de identificação da procedência e especificações do produto. Com esse trabalho espera-se desenvolver em território da Bahia o Sistema de Organização de Processos Produtivos (SOPP) através da criação da marca que possibilita alcance da produção ao mercado externo. Dessa forma espera-se garantir aos consumidores a qualidade do produto esperada e aos produtores, agregação de valor aos seus produtos. A metodologia utilizada nesse projeto pode ser aplicada para o desenvolvimento de marcas para outros produtos, contribuindo, dessa forma, para a elaboração de políticas de intervenção territorial e geração de emprego e renda.

**Palavras-chave:** segurança alimentar, indicações geográficas protegidas, território, cachaça de Abaíra.

## ABSTRACT

Aiming a better life quality to the Bahian population, using as a reference the food safety, this present article has as its goal to make public the methodology, activity and preliminary results of the research project “New Uses of the Territory: the protected geographical indications as units of regional development and social inclusion – pilot Project: “Cachaça de Abaíra”. The alluded project has as its objective to create a law anti-project that will subsidize the establishment of the Origin Denomination (OD) “Cachaça de Abaíra” by competent agencies, serving as an origin identification as well as product specifications. With this project it is hoped to be developed in the Bahian territory an Organization System of Productive Processes (OSPP) through a brand creation that will make possible to reach the exterior market. With this, it is expected a better product quality control to consumers and product value aggregation to the producers. The methodology used in this project can be applied to the development of other products’ brandies, contributing, by this way, with the elaboration of territorial intervention policies and income and employment increase.

**Key-words:** Food safety, protected geographical indications, territory, Abaíra’s cachaça.

---

\* Mestre em Análise Regional (UNIFACS), Pesquisadora do Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento de Tecnologia do Agronegócio (GPAgro/UNIFACS), Economista (UCSal), Pesquisadora da Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI). [irvinacastelo@gmail.com](mailto:irvinacastelo@gmail.com)

\*\* Doutor em Geografia (USC/ES), Geógrafo (UFBA), Coordenador do Mestrado em Análise Regional UNIFACS, Coordenador do Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento de Tecnologia do Agronegócio (GPAgro/UNIFACS). [alcaldas@unifacs.br](mailto:alcaldas@unifacs.br)

\*\*\* Mestranda em Análise Regional (UNIFACS), Pesquisadora do Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento de Tecnologia do Agronegócio (GPAgro/UNIFACS), Bolsista CAPES, Pedagoga (USP). [tereperin@uol.com.br](mailto:tereperin@uol.com.br)

\*\*\*\* Mestrando em Análise Regional (UNIFACS). Especialista em Gestão da Agroindústria. Especialista em Metodologia do Ensino Superior. Administrador de Empresas. Professor e coordenador do curso de administração da Faculdade Batista Brasileira. [Jaime@fbb.br](mailto:Jaime@fbb.br)

## INTRODUÇÃO

Atualmente as novas tendências do desenvolvimento regional e local buscam reequilibrar o território, reduzindo as desigualdades sociais e regionais, visando a incorporação de regiões consideradas periféricas no circuito produtivo regional, nacional e internacional, proporcionando dessa forma a inclusão, promoção e articulação de seus atores sociais.

O desenvolvimento do Sistema de Organização de Processos Produtivos (SOPP) na Bahia é fundamental para que o estado ganhe espaço nos mercados cada vez mais competitivos. A instalação de Denominações de Origem (DOs) no estado, através de criação de marca que identifique a procedência e especificações particulares dos produtos baianos, possibilita a melhoria na qualidade dos mesmos e o alcance da produção ao mercado externo.

Através de características homogêneas específicas bem demarcadas as DOs tornam-se um meio eficaz para o desenvolvimento territorial possibilitando que as regiões e lugares transformem as suas realidades a partir dos processos globais definidos, explorando suas especificidades e potencialidades em busca de melhoria de qualidade de vida.

Um Sistema de Denominações de Origem segundo o Regulamento da União Europeia nº 2081/92 e o Acordo de Lisboa de 1958, do qual o Brasil é signatário, é definido como *o nome de uma região determinada ou de um lugar determinado que serve para designar um produto agrícola ou alimentício originário de dita região, na qual a sua qualidade ou característica se deve fundamentalmente ao meio geográfico, e onde a produção, transformação e elaboração se realizam na zona geográfica determinada*, ou seja, as DO são certificações de qualidade destinadas a valorizar determinados produtos que apresentem características territoriais, ambientais e sociais semelhantes no desenvolvimento do processo produtivo (marca ou grife).

A certificação de um produto, sob os critérios de uma denominação de origem, é uma forma de enfrentar as barreiras comerciais do mercado internacional no sentido de se atingir a rastreabilidade alimentar, uma das principais reivindicações do consumo alimentar mundial. Logo se torna premente reconhecer o direito do consumidor de conhecer a qualidade, as características de produção e a procedência do que se está consumindo.

As regiões baianas devem adequar-se a esta nova realidade e, para isso, a organização dos produtores, a uniformização da produção, sob critérios de qualidade, o marketing

local/regional e a articulação dos processos de comercialização são atividades que devem ser implementadas, pois garantem aos consumidores a qualidade esperada e aos produtores agregação de valor aos seus produtos.

A partir desses aspectos este artigo tem como objetivo divulgar a metodologia, atividades e resultados preliminares do projeto de pesquisa “Novos Usos do Território: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento regional e inclusão social - Projeto piloto: A Cachaça de Abaíra”. O referido projeto tem como objetivo a criação do anteprojeto de lei, que subsidiará a criação da Denominação de Origem (DO) “Cachaça de Abaíra” pelos órgãos competentes, primeiro passo para o desenvolvimento, em território da Bahia, do SOPP. A metodologia utilizada nesse projeto pode ser aplicada para a criação de marcas para outros produtos, contribuindo, dessa forma, para a elaboração de políticas de intervenção territorial e geração de emprego e renda.

O presente artigo está dividido em quatro partes, além desta introdução. A primeira parte traz os aspectos teóricos e conceituais que norteiam o assunto em questão. A segunda parte contempla a metodologia do Projeto Piloto da Cachaça de Abaíra. A terceira parte traz uma breve caracterização do território da cachaça. A quarta parte traz as considerações finais.

## **ASPECTOS TEÓRICOS E CONCEITUAIS**

O desenvolvimento mais significativo da cultura e regulamentação técnica e legal das denominações de origem procede, indiscutivelmente, da Europa. Legendre (1995) assinala que é muito antigo o costume de designar os produtos com o nome do lugar de sua fabricação ou de sua colheita. Por exemplo, o queijo Roquefort adquiriu sua notoriedade sob o nome de seu local de origem desde o século XIV.

Interessante notar que, desde o século XVI, já havia a preocupação em se proteger os vinhos produzidos na Galícia, especificamente na Comarca do Ribeiro, conforme foi publicado nas Ordenanças municipais de Ribadavia, em 1579, as quais dizem:

[...] que non se debe meter viño na vila de partes onde non se colle bo, o que producirá gran dano porque baixo unha cuba de bo viño que se pode cargar sobre mar, polo tanto, non se pode metr viño algún na vila en ningún tiempo del año, de la otra parte del rio Miño, ni dende el rigueiro de Jubín para fuera, ni dende el puente de Paoz para arriba, ni dende la Lazea de Fontán de Mendo abaixo, ni dende la Baroza arriba y desde los dichos términos a dentro se pueda meter en la dicha vila. (apud EIJÁN, 1920, p. 344).

As denominações de origem vinculam-se às regiões especializadas na produção e elaboração de determinados produtos, os quais apresentam características semelhantes, seja na forma de fazê-los, produzi-los ou coletá-los.

A utilização de denominações de origem pressupõe a delimitação de territórios onde a produção, as práticas culturais, as produções máximas, os sistemas de elaboração, o controle de qualidade, a base tecnológica, a qualificação profissional, o marketing, os critérios de produção e elaboração, a configuração territorial, reunidos numa marca, garantem a especificidade da região e a fazem diferenciar-se de outras regiões produtoras, podendo também designá-las como uma marca ou grife do território.

As denominações de origem são um meio eficaz para identificar e assegurar a qualidade de um produto elaborado num território com características específicas, homogêneas e bem demarcadas, com o objetivo de garantir a sua procedência e, o mais importante, para firmar a relação de confiança que se estabelece entre o consumidor e o produtor e o seu local de produção. As DO estão regulamentadas em diversos países e o seu estudo já apresenta um significativo arcabouço teórico-conceitual dentro do qual se destacam: a Organização Mundial da Propriedade Intelectual, o Acordo de Madrid de 1891, o Acordo de Lisboa de 1958, o Protocolo de Harmonização de Normas sobre Propriedade Intelectual no Mercosul, a resolução nº 75 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - que estabelece as condições para o registro das indicações geográficas no Brasil - e a lei nº 9.279, de 14/05/1996, que regula os direitos e obrigações relativos à propriedade intelectual no Brasil que conceitua, no seu art. 178, DO como

[...]o nome de uma região determinada ou de um lugar determinado que serve para designar um produto agrícola ou alimentício originário de dita região, na qual a sua qualidade ou características se devem fundamentalmente ao meio geográfico, e onde a sua produção, transformação e elaboração se realizam na zona geográfica determinada.

As denominações de origem asseguram, para um conjunto de produtores, reconhecimento, confiança, aumento da auto-estima, uniformização da produção, competitividade intra e extra-região produtora e a garantia de espaço da região no mundo da competitividade. Entretanto, exigem do produtor a responsabilidade de produzir com qualidade, de seduzir o cliente e de despertar o sentimento de confiança e tradição do consumidor em relação à procedência do produto.

## As Denominações de Origem no Mundo e no Brasil

O país com maior tradição no estabelecimento das denominações de origem e suas variações é a França. Nesse país, esse sistema adquiriu uma expressiva importância econômica, cultural, sociológica e ambiental, sendo considerado parte do patrimônio nacional.

A experiência francesa remonta ao século XVIII, quando surgiu a primeira *appellation d'origine*, *Châteauneuf-du-Pape*. Somente em 1935, foi aprovado o sistema jurídico para as denominações de origem e criado o *Institute Nacional de las Appellation de Origine* (INAO), vinculado ao Ministério de Agricultura.

A classificação do território como um sistema de denominações de origem é incentivado e bastante desenvolvido na Europa, a partir anos 1970, quando a União Européia decidiu generalizar um sistema de qualificação e etiquetagem de seus territórios, que visava a relacionar o produto ao território produtor e aos produtores responsáveis pelo processo de elaboração, identificados por características semelhantes utilizadas em seus processos de produção.

O exemplo mais clássico de um sistema de denominação de origem é aquele que diz respeito ao mundo dos vinhos. A União Européia é a maior produtora de vinhos de qualidade do mundo. Em 1999, segundo a FAO, esse continente produziu 92,28% de todo o vinho fabricado no mundo e é detentor, também, de 55,57% dos vinhedos cultivados em todo o mundo.

A partir, principalmente dos anos 1970, a então Comunidade Européia implementou esse sistema com o objetivo de sistematizar, organizar, padronizar, comercializar e promover os vinhos produzidos nesse continente. São exemplos os vinhos produzidos sob o sistema de denominações de origem: aqueles do Porto e de Dão (Portugal), de Bordeaux, Provença e da Champanhe (França - *appellation d'origine controlée*), de La Rioja, Ribera del Douro, Ribeiro (Espanha - *denominación de origen*), do Sarre, da Mosela e Franken (Alemanha - *Gebiet*), da Sicília, Puglia, Toscana (Itália - *denominazione controllata*), etc.

No México, a tequila é o melhor exemplo para ilustrar uma denominação de origem de uma bebida alcoólica obtida de uma variedade agrícola, produzida numa limitada zona do México *el agave azul tequilana Weber*, a qual se protege desde 1974 e se vincula à denominação de origem Tequila, como figura protegida pela propriedade industrial a uma

norma oficial mexicana, não obstante esta bebida já estar sujeita ao cumprimento de normas desde a Lei de Propriedade Industrial de 1942.

No caso do Peru, as denominações de origem assumem um status de importância do Estado e foram instituídas através do decreto legislativo 823 da Lei de Propriedade Industrial, que dispõe, em seu Artigo 218, que “*es el Estado Peruano el titular de las denominaciones de origen peruanas y sobre ella se concede autorizaciones de uso*”. Em 1990, através da *resolución directoral* nº 072087, de 12 de dezembro, a República do Peru declarou que a denominação de origem *Pisco* é uma denominação exclusiva para os produtos obtidos da destilação dos caldos resultantes unicamente da fermentação de uva madura, elaborada na costa dos estados de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e nos vales de Locumba, Sama e Caplina do Departamento (Estado) de Tacna.

Mediante uma lei de 4 de março de 1992, a República da Bolívia autoriza o uso da denominação de origem apenas ao *Singani*, um produto legítimo e exclusivo da produção agroindustrial boliviana. Trata-se de uma aguardente obtida pela destilação de vinhos de uva moscatel fresca, produzida, destilada e engarrafada nas zonas de produção de origem da região de Potosí.

Em novembro de 2000, a República da Venezuela, através da *resolución* nº 206, de 14 de novembro, reconhece *Chua* como denominação de origem do cacau proveniente da zona de Chuao, um dos primeiros povoados fundados na Venezuela, na metade do século XVI, onde foi instalada uma fazenda de cacau em 1568, pertencente à família Caribe.

Avanços significativos vêm sendo desenvolvidos no sentido de definir ou delinear a marca Brasil. Um exemplo disto foi o recente reconhecimento da cachaça, perante a comunidade internacional, como produto genuíno brasileiro, diferenciando do rum produzido em Cuba e em Porto Rico. O decreto nº 4.042, publicado no Diário Oficial de 21/12/2001, esclarece que cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a 20° Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar. Já o rum é definido como bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% em volume, a 20° Celsius, obtida do destilado alcoólico simples do melão, total ou parcialmente em recipiente de carvalho. O decreto também define a caipirinha como bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de 15% a 36% a 20° Celsius, obtida exclusivamente com cachaça, acrescida de limão e açúcar.

As primeiras iniciativas de demarcação de territórios produtores foram estabelecidas pelo Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado (CACCCER), localizado no município de Patrocínio, no Estado de Minas Gerais, instituído em 1993 e contando atualmente com 3.500 produtores rurais e 160 mil hectares plantados com pés de café. A criação do conselho permitiu a demarcação de uma região de origem que produz café de alta qualidade e o lançamento de uma marca para o produto, denominada *Café do Cerrado*. O CACCCER desempenha o papel de representação única de todos os produtores da região, garantindo a qualidade dos serviços, a padronização do produto, o controle de estoques, o marketing institucional, etc. Também estabelece cotas dos produtores, acompanha o a embalagem, o armazenamento e o embarque do produto.

Vale destacar, também, a recente criação da denominação de origem *Vale dos Vinhedos*, na Serra Gaúcha, produtora de vinhos finos, entre os municípios de Bento Gonçalves e Garibaldi, no Estado do Rio Grande do Sul, e a promulgação da lei nº 12.177, de 07/01/2002, do Estado de Santa Catarina, a qual dispõe sobre a certificação de qualidade, origem e identificação de produtos agrícolas e de alimentos e estabelece outras providências.

### **As Denominações de Origem: Implicações para a Bahia**

A Bahia possui uma área de 564.692,67 km<sup>2</sup> e de acordo com o Censo 2000 do IBGE, habitam 13.070.250 pessoas, dos quais 4.297.902 vivem na zona rural, ou seja 32,87%, da população baiana, o que representa a maior população rural do Brasil.

Quando analisamos a distribuição dessa população nos três principais ecossistemas existentes no território baiano, o semi-árido, o litoral e o cerrado podemos constatar que na região semi-árida vivem 48,26% da população total da Bahia, seguida do Litoral com 47,91% e o cerrado com 3,73% da população total. Vale destacar ainda que a região semi-árida vem perdendo população desde os anos 1980, quando detinha 50,86% da população total do estado.

De acordo ainda com o IBGE (2000), no espaço rural baiano estão instalados 699 mil estabelecimentos, distribuídos em 33 milhões de hectares, dos quais 4 milhões ocupados com lavouras, 14 milhões de pastagens, 7,2 milhões de matas e 5 milhões de terras disponíveis. De acordo com a SEI (2004),

[...] apesar de empregar 40% dos baianos, o trabalho no campo paga os piores salários. O estudo, que reúne dados da SEI e do IBGE, mostra que os trabalhadores rurais estão em franca desvantagem em relação aos urbanos. No campo, o rendimento médio é 1/3 do rendimento nas cidades. É lá também onde está a maior taxa de analfabetismo (36,6%) e a pior representação do Produto Interno Bruto do estado (12%).

O agronegócio brasileiro apresenta uma estrutura concentrada e, em apenas sete estados da federação, concentram-se 79,75% de suas atividades. Entre estes, São Paulo e Rio Grande do Sul se destacam como os principais produtores e exportadores. A Bahia, neste contexto, assume a sétima colocação, mas contribuindo apenas com 3,03%, o que representa, em termos da região Nordeste,  $\frac{1}{3}$  das exportações, e representou também 32% do total das exportações da Bahia, segundo dados da Ministério da Agricultura e da Produção Agropecuária (MAPA).

A importância do agronegócio baiano ainda deve passar por ajustes estruturais para que seja desenvolvida uma agricultura sustentável, a qual possa ocupar um lugar de destaque no cenário nacional e internacional. Apesar dessa situação, a Bahia possui condições para atingir este objetivo, uma vez que significativos avanços foram incorporados na modernização das estruturas econômicas e sociais no campo baiano. Nos últimos vinte anos, modificações na estrutura territorial baiana foram implementadas, com o objetivo de torná-la mais competitiva.

**Tabela 1**  
**Ranking da balança comercial dos principais estados brasileiros**

Estados	Mil (US\$ Fob) – 2002			Participação por Estado (%)		
	Export.	Import.	Saldo	Export.	Import.	Saldo
São Paulo	5.989.683	1.801.056	4.188.627	24,11	40,11	20,59
R.G.Sul	4.305.691	450.456	3.855.235	17,33	10,03	18,95
Paraná	3.913.371	462.178	3.451.193	15,76	10,29	16,96
Santa Catarina	2.150.589	242.668	1.907.921	8,66	5,40	9,38
Mato Grosso	1.783.454	3.970	1.779.484	7,18	0,09	8,75
Minas Gerais	1.665.522	136.777	1.528.745	6,71	3,04	7,51
Bahia	753.341	193.063	560.278	3,03	4,30	2,75
Subtotal	20.5610.651	3.290.168	17.271.483	79,75	73,26	84,88
Brasil	24.838.885	4.491.600	20.347.285	100,00	100,00	100,00

Fonte: Ministério da Agricultura e da Produção Agropecuária (MAPA)

A implantação de um sistema de denominações de origem para a Bahia somente poderia agregar valor ao produto, associando-o a um determinado território produtor. Dessa forma, no Estado, podem-se perfeitamente agregar regiões que se diferenciem de outras, mas reunidas pela semelhança do processo produtivo e que possam transpor as fronteiras municipais e intermunicipais, englobando um ou mais municípios ou partes destes, organi-



zando-as numa nova divisão administrativa, ou seja, incorporando novas formas de gestão do território. Essas novas regiões deveriam ser implantadas a partir da perspectiva do estabelecido na Agenda 21, no documento específico de agricultura sustentável, o qual assim recomenda:

A importância territorial da agricultura brasileira faz com que tudo o que diga respeito à organização socioeconômica, técnica e espacial da produção agropecuária deva ser considerado de interesse estratégico e vital, do ponto de vista dos impactos sobre o meio ambiente (*Agenda 21 brasileira*).

É possível até antecipar alguns exemplos de futuras denominações de origem da Bahia, pois, na realidade, seus nomes já são familiares e estão associados aos lugares de origem tais como: mangas de Juazeiro, uvas de Juazeiro, charutos do Recôncavo, cachaça de Abaíra, papaia do Extremo Sul, cravo-da-índia da Bahia, de Valença, feijão de Irecê, dendê de Taperoá, cacau de Ilhéus, couro de Ipirá, caprinos do Sertão, caprino defumado de Campo Formoso, sisal de Valente, café do Planalto de Conquista, camarão de Valença, flores da chapada Diamantina, mel do Recôncavo, mel de Nova Soure, sempre-viva de Mucugê, bromélias da Chapada Diamantina, flores de Maracás, helicônias de Ituberá, helicônias de Una, rendas da Ilha de Maré, artesanato do Litoral Norte, cerâmicas de Maragogipinho, pedras ornamentais de Jacobina, etc.

As nossas regiões agrícolas devem estar preparadas para desenvolver as suas potencialidades locais e conquistar o seu espaço no contexto da economia globalizada, com uma produção qualificada, agregando valor ao produto, a qual deverá estar apta a competir no mercado mundial.

## **METODOLOGIA**

Para tornar possível a concretização dos objetivos idealizados no projeto foi elaborada uma metodologia que visa atender a pelo menos dois quesitos básicos: facilidade e rapidez. O primeiro quesito visa garantir a possibilidade de aplicação da metodologia em outros territórios, o segundo quesito visa o envolvimento e comprometimento dos atores relacionados ao processo produtivo. A metodologia está dividida em fases e seguem à seguinte rotina:

## Primeira Fase

A primeira atividade é a de conhecimento da região e de coleta de informações para subsidiar a delimitação territorial da “DO Cachaça de Abaíra”. Será realizado um trabalho de campo onde os pesquisadores cadastrarão os produtores bem como as características qualitativas e quantitativas do processo de produção da cachaça. Ao mesmo tempo será identificada no território a rede de órgãos, instituições e empresas relacionadas com a cadeia produtiva visando à articulação da mesma com os produtores (arranjo produtivo)<sup>1</sup>. As informações coletadas em campo devem ser espacializadas no mapa, de forma a subsidiar os trabalhos da seguinte fase.

Paralelamente ao trabalho de coleta de informações será desenvolvido o trabalho de mobilização dos atores envolvidos no processo produtivo, desde o agricultor até o revendedor final do produto a fim de transmitir o conhecimento sobre as vantagens da criação da DO e metodologia utilizada nesse processo.

O papel das instituições correlatas pode ser fundamental para o êxito das atividades previstas por esta metodologia. Instituições que fazem trabalhos de extensão rural e/ou conduzem, orientam, apóiam atividades agrícolas devem ser consideradas.

## Segunda Fase

Após a consolidação das informações coletadas no território definido na primeira fase serão realizadas reuniões periódicas para construção e definição dos critérios e padrões de qualidade que serão utilizados para a criação da DO Cachaça de Abaíra/Ba.

Devem participar desta fase especialistas, técnicos atuantes nessa área de estudo e os atores envolvidos no processo de produção da cachaça a fim de fundamentar e debater questões relevantes para o desenvolvimento da DO.

## Terceira Fase

A partir das informações coletadas serão definidas estratégias de marketing para o desenvolvimento da marca Cachaça de Abaíra. Nesse momento profissionais das áreas de

---

<sup>1</sup> Será utilizado como referência o Projeto Desenvolvimento dos Arranjos Produtivos de Cachaça e Derivados da Cana-de-Açúcar do Estado da Bahia, desenvolvido pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado da Bahia (SEBRAE/Ba).

marketing, logística e comércio exterior subsidiarão a elaboração das estratégias para o produto conjuntamente com os atores envolvidos no processo de produção e instituições correlatas.

### **Quarta Fase**

As denominações de origem estão relacionadas com a marca e necessitam, para o seu pleno desenvolvimento, a harmonia e o equilíbrio dos atores sociais na produção do território. Dessa forma, deve existir um Conselho de Desenvolvimento e Regulação da Denominação de Origem (CDRDO), composto pelos produtores (grandes, médios, pequenos), sindicatos patronais e de trabalhadores, técnicos especializados, representantes de cooperativas e associações profissionais, representantes dos governos estadual e municipal, que terão as seguintes incumbências: a) representar institucionalmente a denominação de origem; b) coordenar, orientar e fiscalizar a produção, a elaboração, a comercialização e a distribuição dos produtos que utilizarão a marca da região produtora; c) expedir e controlar os certificados de origem; d) expedir os selos de garantia e os códigos de barras; e) organizar o plano de propaganda; f) vigiar o mercado (nacional/internacional), evitando e perseguindo as falsificações.

A estrutura administrativa de uma denominação de origem deve funcionar nos moldes da democracia moderna, garantindo a participação dos atores sociais que efetivamente produzem na região. Para tanto serão realizadas capacitações visando o preparo dos atores econômicos e sociais para a execução das incumbências previstas.

A partir da capacitação do pessoal e a criação do Conselho será elaborada a regulamentação para subsidiar a criação, por parte do estado, da DO Cachaça de Abaíra/Ba.

### **Quinta Fase**

A atividade final será, a partir de todas as informações obtidas e atividades realizadas nas fases anteriores, a elaboração do Anteprojeto de Lei que será encaminhado para os órgãos estaduais competentes para a instalação/criação da Denominação de Origem Cachaça de Abaíra.

## **ASPECTOS HISTÓRICOS, ECONÔMICO-SOCIAIS, GEOGRÁFICOS E AMBIENTAIS DA ÁREA EM ESTUDO**

Antes de caracterizar o Território da Cachaça, optou-se por fazer uma breve caracterização da Chapada Diamantina, região onde estão inseridos todos os municípios componentes do território.

### **A Região da Chapada Diamantina**

A Chapada Diamantina, que se situa a 592 Km de Salvador, compõe a unidade geológica conhecida como a serra do espinhaço. Apresenta-se, em geral, como um altiplano extenso, com altitude média entre 800 e 1200m acima do nível do mar. (BAHIATURSA, 2005)

A criação e ocupação das cidades e vilas da Chapada Diamantina é fruto direto da exploração do diamante, mas antes da descoberta desta pedra preciosa a região era vagamente povoada por fazendeiros, tendo na agropecuária sua principal atividade, e comandada pelos índios Maracás e Cariris.

A ocupação da região de Rio de Contas se inicia através do estabelecimento de uma rota de viagem entre Goiás e o Norte de Minas e a cidade de Salvador, capital da então Província da Bahia. Com o intuito de se estabelecer um "ponto de pouso", nesta rota de viagem, foi fundado um pequeno povoado com o nome de *Creoulos*, situado em um planalto da serra das Almas, na margem esquerda do Rio de Contas Pequeno, atual Rio Brumado. Ainda hoje, a 15 Km de Rio de Contas, encontramos remanescentes de dois importantes Quilombos: o da Barra e do Bananal. São povoados constituídos por uma população afro-descendente. Bananal foi fundado por negros escravos por volta do século XVII, que praticavam a agricultura de subsistência e o cultivo de suas tradições. O da Barra fica a uma distância de dois quilômetros de Bananal e seus habitantes continuam a praticar a agricultura de subsistência e vivem em condições precárias de saneamento e educação. A endogamia é uma prática comum nos dois povoados. (LUCCHESI & SILVA, 2005).

Região marcada por grandes diferenças sociais e concentrações de renda, a Chapada Diamantina foi, da segunda metade do século XIX até década de 1930, comandada por poucos e poderosos coronéis. As tradicionais famílias proprietárias de terra davam abrigo e

emprego para os colonos e exploradores a procura de riquezas, e em troca conquistavam a gratidão e fidelidade dessas pessoas. (BAHIATURSA, 2005)

A Região da Chapada Diamantina revela baixos índices econômicos e sociais, encontrando-se em desvantagem, tanto em termos de capital físico (recursos financeiros), quanto de capital sócio-cultural (escolaridade), em relação a outras regiões da Bahia. Dentre as quinze Regiões Econômicas da Bahia ela encontra-se em penúltimo lugar (14<sup>a</sup>), com valores bem abaixo da média das outras regiões. (SEI, 2004).

Analisando os indicadores estatísticos das principais variáveis dos Índices de Desenvolvimento Econômico e Social, verificamos mais claramente a difícil situação vivida pela maioria de sua população. Vejamos, por exemplo, o item *consumo residencial de energia elétrica*: numa população total de 507.414 pessoas, o número total de consumidores residenciais é de 62.919, o que quer dizer que menos de 13% da população usufrui desse direito. Além deste item outros fatores como o acesso restrito à saúde, à educação e a outros direitos, refletem a situação de exclusão a que está exposta essa população”.

## **O Território da Cachaça de Abaíra**

A região em estudo compreende os municípios de Abaíra, Jussiape, Mucugê, Piatã, Rio de contas e Ibicoara, e está situada no coração da Chapada Diamantina, local de destaque pelo grande potencial turístico, com inúmeros rios, cachoeiras, cavernas e picos culminantes. Esta pré-seleção é baseada na produção de cana de açúcar e na produção da cachaça de Abaíra. Comparando-se o valor arrecadado/ano da cana com outras culturas, estes municípios têm significativa importância na economia local (mais de 4 mil hectares de cana-de-açúcar plantados). No que diz respeito à produção de cachaça, só a produção do município de Abaíra atinge 5 milhões de litros de aguardente anualmente, segundo a Cooperativa dos Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra (COOPAMA), antes denominada Associação dos Produtores da Micro Região de Abaíra (APAMA).

Na região também são exercidas atividades extrativistas de lenha, madeira em tora, carvão vegetal e umbu. A lenha e o carvão, usados inclusive nos alambiques, atualmente têm sido trocados pelo uso do bagaço de cana nas fornalhas. Os produtores da cachaça tem diminuído o uso de lenha evitando assim a devastação das matas que atraem turistas para a região.

A maior parte da população destes municípios está concentrada no campo, como demonstram os dados da Tabela 2. Percebe-se que em nenhum dos municípios o grau de urbanização se aproxima dos 50%. Viver no campo e do campo é a tradição das pessoas dessa região, tradição que está cada vez mais abalada pela falta de planejamento estatal e por dificuldades, por parte da população local, em acessar os serviços básicos como transporte, saúde, habitação e saneamento, que estabelecem melhores condições de vida.

**Tabela 2**  
**Grau de urbanização dos municípios**

Município	População Residente	Urbana	Rural	Grau de Urbanização
Abaíra	9.067	3.559	5.559	39,3
Jussiape	10.051	3.766	6.285	37,5
Mucugê	13.682	3.317	10.365	24,2
Piatã	18.997	5.771	13.206	30,4
Rio de Contas	13.935	5.684	8.251	40,8

Fonte: Censo Demográfico 2000 (IBGE). Elaboração SEI.

A partir dos dados de desenvolvimento regional selecionados do Censo 2000, estabeleceu-se um *ranking* por Município. Estes dados revelam que, dentre os 417 municípios da Bahia, os municípios da região de Abaíra apresentam posição de desvantagem, principalmente quando observamos o componente educação, que é um indicador importante para dar suporte às ações de planejamento que visem o desenvolvimento na região.

## A Produção de Cachaça

A produção de cachaça na Chapada diamantina de forma artesanal é uma atividade secular, com indícios de produção desde o século XVII. O cultivo da cana de açúcar era atividade complementar para os agricultores da região, sendo o produto utilizado como complemento alimentar de bovinos<sup>2</sup> no período de estiagem. Com o passar dos anos foram desenvolvidas outras atividades pelas famílias dos colonos, como as produções artesanais de rapadura, melado, açúcar mascavo e aguardente, que depois torna-se a principal atividade econômica destas famílias, criando-se assim uma tradição mantida até os dias atuais.

Segundo dados do SEBRAE, existem na microrregião cerca de 800 propriedades cadastradas produzindo cana-de-açúcar para garantir a produção de cachaça, perfazendo um

<sup>2</sup> A pecuária era a principal atividade neste momento.

total de 3.200 hectares de área plantada. Estima-se que são produzidos cerca de 10.000.000 litros de cachaça por ano com a marca “Abaíra”.

Inicialmente não havia uma padronização da produção, trazendo como consequência a desconfiança por parte do mercado consumidor, já que se bebia cachaça de boa e péssima qualidade com a mesma marca (Abaíra). Os métodos rudimentares do processo produtivo, herdados da época colonial, utilizados por pequenos produtores na região, influenciavam negativamente no produto final: a cachaça de Abaíra.

Até meados da década de 1980, o processo de produção era basicamente o mesmo dos tempos coloniais. A cana era processada em moendas e fermentadas em adornas de madeira, utilizando-se garrações de vidro para armazenagem. No geral, o estilo e a característica das instalações eram bastante rudimentares, sem nenhuma condição de restauração ou de acabamentos em suas estruturas para obtenção de registros no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e no Ministério da Saúde (MS). O segmento também era completamente dependente de fornecedores de equipamentos localizados fora da região, e a maior parte dos produtos não oferecia qualidade nem segurança aos consumidores. De modo geral, a produção de derivados da cana-de-açúcar por pequenos produtores no Nordeste do Brasil não contava com nenhuma forma de apoio institucional, tanto por parte do governo como de entidades representativas dos produtores. Essa ausência de apoio ocorria, sobretudo, para a produção de cachaça, que até recentemente era objeto de rejeição e mesmo de preconceitos. “Cachaça era tida como produto de má qualidade, de má fama e de uso por pessoas desqualificadas, sem caráter e de baixo poder aquisitivo”, contava seu Nelson. De fato, o termo “cachaceiro” é ainda preconceituosamente atribuído à pessoa que consome qualquer bebida alcoólica em excesso e apresenta comportamento fora da norma social, principalmente se for de baixa renda. Esses fatos contribuíram para a estagnação tecnológica dos produtores, de forma que os métodos de produção permaneceram quase os mesmos praticados há séculos. (DUARTE, 2004, p. 3).

Em 1996 foi fundada a Associação dos Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra (APAMA), instituição que tem a responsabilidade de organizar os produtores, orientá-los e normatizar os processos produtivos, já que o mercado de cachaça artesanal cresceu e tornou-se bastante competitivo. Outros estados produtores saíram da condição tradicional para uma produção de qualidade exigida pelo consumidor, gerando a necessidade, por parte dos produtores da Bahia, de modernização de seus processos produtivos, pois se persistissem nos métodos rudimentares a tendência seria o desaparecimento desta prática na microrregião, devido a falta de demanda para o produto. Segundo Duarte (2004), a Bahia já é vista como o segundo maior produtor de cachaça.

Elaborou um programa voltado para o setor – O Programa de Incentivo ao Aproveitamento Integral da Cana-de-Açúcar (Pró-Cana). Criado em 1997 pela Secretária do Estado da Indústria, Comércio e Mineração, esse programa contou com o apoio do sistema SE-

BRAE por meio do Projeto de Desenvolvimento de Arranjos Produtivos Locais de Cachaça e de Outros Derivados de Cana-de-Açúcar do Estado da Bahia.

A COOPAMA conta hoje com 144 associados, e iniciou o processo de delimitação da área produtiva para padronização de todo o processo. Os produtores da microrregião foram orientados, recebendo indicações sobre a variedade da cana-de-açúcar a ser utilizada, os insumos e padrões adequados para garantir melhor aproveitamento, rendimento e produtividade, além da garantia de produção da cachaça com teores dentro das normas e padrões pré-estabelecidos. Foi definida como área propícia para o cultivo da cana-de-açúcar os vales do Rio de Contas e do Rio Salitre, que situam-se nos municípios de Abaíra, Mucugê, Jussiape e Piatã. No que diz respeito ao cultivo, manejo, colheita e beneficiamento a microrregião possui condições edafoclimáticas favoráveis à produção da Cachaça de Abaíra.

Segundo a COOPAMA, já está em andamento um trabalho de consultoria cujo objetivo é subsidiar a implantação de certificados de conformidade, como o Selo Qualidade, o Selo Cachaça da Bahia e o Selo Orgânico. Foram também estabelecidas consultorias tecnológicas de *design* para o desenvolvimento de marca, rótulo e embalagem. Em paralelo foram realizados estudos para planejamento estratégico e um plano de *marketing* integrados, com ações de promoção mercadológica e acesso a mercados, tais como participações em feiras, rodadas de negócios e inserção numa grande rede nacional de hipermercados. Objetiva-se criar condições de melhoria contínua no trabalho da cooperativa, e, conseqüentemente, aumentar a rentabilidade dos produtos.

Foi montado, também pela cooperativa, o sistema comunitário de produção, composto por uma central de produção, padronização, envase e comercialização, bem como cinco unidades comunitárias produtoras. O objetivo da central é fortalecer o processo de associativismo e difundir o programa de capacitação. Ademais, foram promovidas práticas de engarrafamento dentro dos padrões exigidos para a comercialização e estimulou-se o aproveitamento de insumos e derivados da cana-de-açúcar para cultivo de produtos alternativos.

Segundo o SEBRAE, o trabalho realizado pela COOPAMA modificou o modo de produção de cachaça da região, aumentando o número de empregos e, sobretudo, melhorando a qualidade dos produtos, além de diversificar a produção regional. Em 2004, atuavam seis unidades vinculadas à Coopama e mais trinta unidades de associados responsá-



veis pela produção de derivados de cana. Os demais enviavam a cana-de-açúcar para ser processada na unidade central.

A Apama implantou técnicas mais complexas na tecnologia de produção da cachaça, utilizando a condução da garapa por gravidade em todas as fases do processo, minimizando a manipulação humana e garantindo maior higienização nos produtos finais. São realizados, constantemente, testes em laboratório na própria fábrica certificando o teor alcoólico, a acidez, a taxa de cobre e a qualidade dos produtos a serem envasados. Se não estiver de acordo com um padrão de qualidade, a cachaça não é engarrafada. (DUARTE, 2004 p.6).

Atualmente, segundo informações do atual presidente, a COOPAMA conta com o apoio de parceiros para o desenvolvimento dos negócios da cachaça: SEBRAE, IMETRO, IBAMETRO, EBDA, ADAB, SEFAZ, MAPA, UESC e UNIFACS/FAPESB. Estes parceiros tem como responsabilidade apoiar a cooperativa no que diz respeito ao mapeamento de solos, clima, técnicas de cultivo; ao controle fitossanitário; a certificações e selos de qualidade; a regulamentação fiscal; a implantação e implementação de novas tecnologias; a normatização da cadeia produtivas e produção alternativa; a implantação do pólo turístico e proteção territorial; e selo de denominação de origem.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Verificando a situação sócio-econômica da região confirma-se, que além do desenvolvimento econômico, o desenvolvimento social também está comprometido, apontando para a necessidade de ações que garantam condições dignas de vida para população e sua permanência no campo.

Acredita-se que a criação do anteprojeto de lei, que subsidiará a criação da Denominação de Origem (DO) “Cachaça de Abaíra” será de grande importância para o desenvolvimento dessa região e poderá servir de modelo para outras regiões da Bahia.

Percebe-se que existe uma forte articulação da COOPAMA com os produtores e atores envolvidos no processo de produção da Cachaça de Abaíra, o que favorece à implantação e execução de projetos e ações que promovam o desenvolvimento sustentável. Partindo-se da perspectiva territorial, que legitima a atividade de produção da cachaça, destaca-se a importância da organização e criação da DO, que trará benefícios econômicos (aumento do valor agregado do produto) através da organização, inovação e normatização dos processos produtivos locais, e proporcionará inserção da economia local ao mercado nacional e mundial, promovendo inclusão social de regiões periféricas.

## REFERÊNCIAS

- BAHIATURSA. Disponível em: <http://www.bahiatursa.ba.gov.br/>>. Acesso em 25 de abril de 2005.
- BENKO, Georges; LIPIETZ, Alain. **Les régions qui gagnent – districts et réseaux**: les nouveaux paradigmes de la géographie économique. Paris: PUF, 1992.
- DUARTE, Renata Barbosa de Araújo (Org.). **Histórias de sucesso**: experiências empreendedoras. Brasília: SEBRAE, 2004. (casos de sucesso v. 3)
- EIJÁN, Samuel. **Historia de Ribadavia y sus alrededores**. Madrid, 1920.
- FRANCO, Augusto. Por que precisamos de desenvolvimento local, integrado e sustentável. Separata de: **Século XXI**, Brasília, n. 31, pg.01-120, 2000.
- HERNAEZ MAÑAS, José Luiz. **Las denominaciones de origen y el futuro del vino**. Madrid: Ecoagro, 1997.
- LAMBIM, Jean-Jacques. **Le marketing strategique**. Paris: McGraw-Hill, 1991.
- LUCCHESI, Dante; SILVA, J.A.A.S. Disponível em: <<http://www.vertentes.ufba.br/riodecontas.htm>>. Acesso em 10 maio de 2005.
- MUÑOZ-NÁJAN, Alan. Algunos apuntes sobre la protección de denominaciones de origen en países de economías emergentes: la Comunidad Andina. In: SIMPOSIO SOBRE LA PROTECCIÓN INTERNACIONAL DE LA INDICACIONES GEOGRÁFICAS, PG. 2-15. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) Y Ministerio de la Industria, Energía y Minería de Uruguay. 2001.
- PUJADA, Romà; FONT, Jaume. **Ordenación y planificación territorial**. Madrid: Síntesis, 1998.
- SEBRAE/BA. **Projeto desenvolvimento dos arranjos produtivos de cachaça e derivados da cana-de-açúcar do estado da Bahia**. Salvador, 2003.
- SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. **O perfil do trabalho no campo**. Disponível em: <<http://www.sei.ba.gov.br>>. Acesso em 25 maio 2004.
- XUNTA DE GALICIA. Consellería de Agricultura. **Plan de calidade dos viños galegos**. Santiago de Compostela, 1985.