

Cachaça “Região de Salinas”: Uma Indicação Geográfica de Procedência em Construção¹.

Clesio Marcelino de Jesus

Professor Adjunto II e pesquisador do Núcleo de Estudos Rurais (NERU) do Instituto de Economia da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). E-mail: clesiomj@ufu.br.

Antônio César Ortega

Professor Titular, professor permanente do Programa de Pós-graduação em Economia e pesquisador do Núcleo de Estudos Rurais (NERU) do Instituto de Economia da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). E-mail: acortega@ufu.br.

Bruno Benzaquen Perosa

Professor Adjunto II e pesquisador do Núcleo de Estudos Rurais (NERU) do Instituto de Economia da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). E-mail: brunoperosa@ie.ufu.br.

Submissão a Área: 2. Economia

Resumo

O artigo analisa os principais elementos envolvidos na formação do arranjo produtivo da cachaça em Minas Gerais. Analisou-se o processo de articulação com vistas à constituição da Indicação de Procedência da Cachaça Artesanal denominada “Região de Salinas”. A metodologia compreendeu revisão bibliográfica, análise de documentos de organizações representativas e estudo de caso por meio de entrevistas. Constatou-se que além de constituir uma atividade econômica importante para a região, a produção de cachaça está fortemente vinculada a outros aspectos da identidade local, constituindo-se, assim, uma ideia guia com potencial impacto sobre desenvolvimento territorial por meio de outras atividades econômicas.

Palavras-chaves: Indicação Geográfica de Procedência, Cachaça de Salinas, Certificação de Origem, Desenvolvimento Territorial.

¹ Os pesquisadores agradecem ao CNPQ (Projeto de Pesquisa 408128/2013-5) e a FAPEMIG (PPM 00160-3) pelo auxílio financeiro no desenvolvimento das pesquisas que embasam este artigo.

Introdução

A partir da década de 1990, no Brasil, pode-se verificar o esforço de produtores e entidades representativas para a conquista da identificação e reconhecimento de seus produtos por meio de Indicações Geográficas (IG) como estratégia competitiva em mercados cada vez mais exigentes. Essa busca em ressaltar as características intrínsecas e extrínsecas de seus produtos visa, portanto, construir a diferenciação de seus produtos por meio da constituição de uma marca que identifique o produto a um território. Dessa forma, pode-se verificar que aqueles produtores e suas organizações vêm adotando estratégias competitivas análogas aos dos segmentos industriais. Visam, assim, promover uma “descommoditização” de seus produtos artesanais e agropecuários (HOFF, JESUS e ORTEGA, 2015).

A conquista de uma IG confere singularidade ao produto, referenciando-o a um “território construído”, a partir da constituição de arranjos socioprodutivos. Neste sentido, a presente pesquisa se insere em um programa de investigação mais amplo que busca compreender a constituição e a capacidade desses arranjos socioprodutivos territoriais com vistas a construção daquelas marcas. Estes são aqui denominados territórios autonomamente constituídos, para diferenciá-los dos arranjos induzidos por meio de políticas pública². Essas experiências autônomas emergem a partir de uma ideia guia, uma atividade econômica de referência, com o protagonismo de instituições representativas que coordenam, por exemplo, uma cadeia do produto.

Uma análise desses dois modelos de territórios identificados por nós em nossas pesquisas, os autonomamente constituídos e os induzidos por políticas públicas, nos permitem compreender melhor o processo de constituição territorial no Brasil.

De acordo com o INPI, a Indicação Geográfica (IG) no Brasil possui duas modalidades: Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP), que são utilizadas para “identificar a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido ou quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem” (www.inpi.gov.br).

Nesse artigo, nosso objetivo é o de fazer um primeiro acercamento sobre a experiência da IG “Região de Salinas”, uma indicação na modalidade IP que produz aguardente de cana-de-açúcar tipo cachaça. A produção de cachaça artesanal nessa região é muito tradicional, o que propiciou a Salinas se posicionar como referência nacional em cachaça de qualidade, cuja origem remete ao período colonial. A conquista dessa IG é recente, ocorreu em 2012, e inclui a produção de cachaça artesanal em seis municípios localizados na região Norte de Minas Gerais (Fruta de Leite, Novorizonte, Rubelita, Salinas, Santa Cruz de Salinas e Taiobeiras). Trata-se, portanto, de uma indicação geográfica em processo de construção conforme demonstraremos ao longo do artigo.

Para desenvolvimento do artigo, fazemos mão de uma abordagem quali-quantitativa, e que Flick (2009, p. 40) chama de “abordagens de metodologia mista, uma combinação pragmática entre pesquisa qualitativa e quantitativa”. Dessa maneira, realizamos uma revisão bibliográfica sobre o tema, analisamos documentos da constituição da IG Região de Salinas e realizamos visitas a sítios da internet sobre a produção e comercialização de cachaça. Também fazemos mão de visitas *in loco* para entrevistar lideranças dos produtores de cachaça, produtores e funcionários de instituições que representam os produtores e de entidades parceiras na IG “Região de Salinas”. Nessas entrevistas, utilizamos questionários

² Exemplos desses territórios induzidos por políticas públicas são os Territórios da Cidadania, os Territórios Rurais do Ministério do Desenvolvimento Agrário ou, ainda, os Consads (Consórcios Intermunicipais de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local Sustentável) do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome do governo brasileiro. Para maiores detalhes sobre esses territórios consultar Ortega (2008) e Jesus (2013).

semiestruturados junto a lideranças e atores representativos com a preocupação de conhecer a realidade local, entender o papel de cada ator/entidade na IG além de checar os dados levantados previamente. Por fim, para fortalecer nossos argumentos, utilizamos dados secundários do IBGE a partir dos Censos Agropecuários de 2006 e da Pesquisa Agrícola Municipal - PAM.

Com relação a estrutura do artigo, além dessa introdução, o mesmo possui quatro seções. Na primeira, apresentamos o histórico da produção de cachaça no Brasil e na segunda analisamos a produção de cachaça na “Região de Salinas”. Na terceira seção, retratamos propriamente a IG “Região de Salinas”, analisando o processo de obtenção da IG e a sua dinâmica. Na quarta seção apontamos outros elementos de destaque na IG “Região de Salinas” que nos ajudam a entender como vem se constituído esse arranjo socioprodutivo de caráter autônomo. Por fim, realizamos apontamentos que consolidam nossas observações nas considerações finais.

1 – Histórico da produção de cachaça no Brasil

A origem da produção de aguardente é bem antiga. Segundo Santos (2013), foram os gregos os primeiros povos que produziram aguardente (*Ácqua ardens*) entre os anos de 23 a 79 D.C. A aguardente de então, era considerada uma bebida especial, um elixir da vida, inclusive, era utilizado pelos alquimistas para fins medicinais e místicos. Para Carvalho (2001), foram os árabes os responsáveis por espalhar a técnica da destilação pelo Velho e Novo Mundo o que se deu a partir da expansão do Império Romano.

Santos (2013) a partir dos trabalhos de Galinaro (2006) e Venturini Filho (2005) aponta que a tecnologia de produção de aguardente foi se espalhando por todo o mundo utilizando matérias-primas bem distintas. “Na Itália, a uva era utilizada para fazer a grappa; na Alemanha a cereja deu origem ao kirsch; na Escócia a cevada deu origem ao uísque; na Rússia o centeio deu origem à vodka; na China e Japão, o saquê originou-se do arroz; em Portugal o bagaço de uva originou a bagaceira” (SANTOS, 2013:18).

No Brasil, o início da produção de cachaça também está repleto de histórias, contos, folclores e credices. Provavelmente, a produção de cachaça no país iniciou-se com a colonização, a partir de 1.530, quando os portugueses trouxeram da Ilha da Madeira a cana-de-açúcar.

A partir da produção de açúcar nos engenhos foi descoberto um vinho da cana conhecido como “garapa azeda”, um líquido que era retirado dos tachos de rapadura destinado à alimentação de animais. Para Cassini (2004), inicialmente os escravos tomavam a “garapa azeda” como uma bebida apenas fermentada, mas, com o tempo, passaram a produzir a bebida na forma destilada chamando-a de “cagaça”, o que deu origem ao nome cachaça.

A história narra que no período mais intenso do tráfico de escravos, a cachaça foi muito utilizada como moeda de compra dos mesmos na África e desde então é consumida em larga escala. Assim, a bebida que era destinada aos senhores e escravos veio conquistando outras classes sociais do país, inclusive a família Real, tornando-se uma bebida genuinamente nacional. Segundo Fernandes Filho (2007), a cachaça (aguardente de cana³) é a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil, perdendo apenas para a cerveja, cuja produção e consumo se aproxima de 1,5 bilhões de litros/ano. Essa produção torna a cachaça a terceira bebida destilada mais consumida no mundo, perdendo apenas para Vodka e o Rum. Entretanto, especialistas ressaltam que a produção de cachaça no Brasil pode ser maior, pois existe muita produção clandestina espalhada por quase todo o território nacional.

³ Cachaça, pinga, caminha, aguardente, entre outros, são nomes que se dão à aguardente de cana-de-açúcar, bebida alcoólica genuinamente brasileira.

Assim sendo, o consumo da cachaça, inicialmente, uma bebida marginalizada, veio proliferando e atualmente, a aguardente de cana-de-açúcar ocupa, cada vez mais, espaços nos bares, restaurantes, gôndolas de supermercados, em pontos de comércio virtual e na expansão de cachaçarias especializadas em todo país, além de conquistar uma pequena fatia do mercado internacional de destilados. Sua produção está disseminada por quase todo o país, conforme demonstram Fernandes Filho (2007) e Silva 2010.

A produção de cachaça é realizada por meio de dois processos: o industrial e o artesanal, que resultam em dois tipos de produtos: a cachaça industrial e a cachaça artesanal. Para Silva (2010) são dois modelos existentes no país: o industrial (coluna) e o artesanal (alambique). Embora, legalmente, tal separação não exista.

Conforme esquema demonstrado no sítio da internet chamado Mapa da Cachaça, na produção industrial o processo de produção está concentrado em médias ou grandes indústrias que realizam as várias etapas (corte, transporte e moagem) de forma mecanizada, utilizam o processo de fermentação químico, acelerando essa etapa para seis horas e a destilação ocorre em alambiques construídos em aço inox, com maior volume de produção. Segundo Silva (2010), no modelo industrial, a produção em maior escala propicia uma significativa redução de seus custos.

Enquanto a cachaça artesanal, comumente é produzida por agricultores familiares de pequeno porte, com recursos limitados, poucos são os produtores considerados médios e grandes no país. Seu processo produtivo, para a maior parte dos produtores, parte do corte manual da cana-de-açúcar para em seguida realizarem a moagem (mecânica), já a fermentação da garapa ocorre de duas formas: espontânea, a partir da cana-de-açúcar moída, e a fermentação caipira, quando os produtores utilizam agentes catalisadores naturais, como o farelo de trigo, o arroz, a soja ou o milho, o que pode levar de 15 a 30 horas. Segundo informações do sítio Mapa da Cachaça, o grande diferencial desse processo é a utilização do alambique de cobre para a destilação da cachaça⁴, o que propicia melhor sabor, potencializado pela prática de eliminar o início e o fim do produto de uma alambicada, aproveitando o meio, o chamado “coração da cachaça”⁵. Para Santiago (2006), foi o produtor Anísio Santiago quem introduziu a técnica de separar, durante a destilação, a cachaça em três frações: cabeça, coração e cauda. O coração é considerado a parte nobre da cachaça, conferindo alto padrão de qualidade à bebida quando se engarrafa apenas essa parte.

Dados do estudo do Banco do Nordeste realizado em 2008 estimava que 80% da produção nacional de cachaça tenha origem no processo industrial e apenas 20% da produção total seja do processo artesanal. Ao mesmo tempo, o estudo aponta para uma elevada concentração da produção em quatro estados: São Paulo é o principal produtor (45%), em seguida aparecem Pernambuco (12%), Ceará (11%) e Minas Gerais (8%) (GONÇALVES, et.al., 2008).

Fernandes Filho (2007) ao analisar a produção de cachaça artesanal com o aporte da agroindústria rural nos estabelecimentos agropecuários, utilizando para tanto os dados do Censo Agropecuário de 2006, demonstra que a produção de cachaça está presente em de quase todos os estados do Brasil. Entretanto, também nesse caso existe concentração em alguns estados, o principal produtor de cachaça artesanal no Brasil é Minas Gerais com 4.238 estabelecimentos agropecuários (38% do país). Em seguida, aparecem os estados da Bahia (4.065 estabelecimentos), Rio Grande do Sul (1.056 estabelecimentos) e o Maranhão (370), num total de 11.124 estabelecimentos em todo o país.

⁴ A cachaça feita no alambique de cobre e por um bom alambiqueiro resulta “em uma bebida mais fina e mais rica em sabores, aromas e cores: componentes sensoriais que fazem da Cachaça uma bebida com mais sabor” (www.mapadacahaca.com.br).

⁵ A prática de eliminar o início e o fim de uma alambicada, aproveitando o meio, é popularmente conhecida pelos alambiqueiros como cabeça (início), coração (meio) e calda (fim).

No Estado de Minas Gerais, o autor demonstra que a produção de cachaça está concentrada na mesorregião Norte de Minas Gerais com 1.738 estabelecimentos agropecuários, equivalente a 41% do estado. Em seguida aparecem as mesorregiões do Jequitinhonha (643 estabelecimentos), Metropolitana de Belo Horizonte (628 estabelecimentos) e Vale do Rio Doce (306 estabelecimentos), totalizando 3.305 estabelecimentos dentre os 4.238 existentes em todo o estado que possui 12 mesorregiões.

De acordo com a avaliação de Fernandes Filho (2007), uma série de fatores levou os estabelecimentos das mesorregiões Norte de Minas, Jequitinhonha, Metropolitana de Belo Horizonte e Vale do Rio Doce a dedicarem-se a atividade de produção de cachaça. A primeira, é que, de uma forma geral, as condições edafoclimáticas dessas mesorregiões limitam a diversificação produtiva para o desenvolvimento de atividades como café, milho, soja, sorgo e leite, em função da topografia irregular e da baixa fertilidade natural do solo em conjunto com o baixo índice de precipitação pluviométrico e sua concentração em poucos meses do ano. Assim, estas condições inviabilizam, ou tornam muito difíceis a dedicação em produzir algumas culturas do agronegócio, deferente de outras mesorregiões do estado em que tais culturas têm maior inserção. Logo o autor conclui que a “opção dos estabelecimentos destas mesorregiões por produzir cachaça tem determinações maiores que a tradição regional de sua produção” (FERNANDES FILHO, 2007:30).

2 - A produção de cachaça na “Região de Salinas”

A produção de cachaça artesanal no Norte de Minas Gerais está presente em quase todos os municípios da mesorregião, com grande destaque para a “Região de Salinas”, cuja produção remonta ao período colonial⁶, quando os primeiros fazendeiros deslocaram-se com seus rebanhos da Bahia em direção à região em busca de campos para a criação de gado e outras atividades econômicas, o que levou, inclusive, a formação dos primeiros povoamentos na região. Para Oliveira e Ribeiro (2002:6), a produção de cachaça na região surgiu nos “rastros da pecuária, cujos primeiros rebanhos bovinos vieram da Bahia”.

Inicialmente, os produtores de cachaça da região eram pecuaristas que se instalaram na “Região de Salinas” e mantinham a produção como atividade secundária, com pequeno volume para consumo próprio e comercialização para um produto de baixo valor comercial à época. Nos documentos da APACS (Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas) há um relato que exemplifica bem o início da atividade. O agricultor “Balduino Afonso dos Santos” fugiu da seca no município de Caculé-Ba, instalou-se nas proximidades do rio Serra Ginete no município de Salinas em 1876, onde começou a desenvolver a atividade agropecuária com instalação da sede, curral, casa de farinha e paióis. Ao mesmo tempo, o agricultor plantou mudas de cana-de-açúcar que trouxe de seu estado de origem e passou a produzir cachaça destinado ao consumo próprio e dos escravos⁷.

A partir de então, a produção de cachaça artesanal na região veio ganhando certo destaque e no início do século XX alguns produtores e seu produto já eram reconhecidos pela qualidade da cachaça que produziam com destino comercial. Todavia, relatos apontam que sua comercialização era realizada para comerciantes locais, muitos deles, constituídos de

⁶ As primeiras expedições na região ocorreram ainda no século XVI. Entretanto, de acordo com Fonseca (2010) foi o bandeirante Antônio Luís dos Passos, um dos primeiros desbravadores da região de Salinas, que partiu dos sertões baianos, por volta 1698, em busca de riquezas, e encontrou as grandes jazidas de sal que foram exploradas como atividade econômica, atraindo outros exploradores e criadores de gado. Tal fato, aliado a doação de terras de Faustina Fernandes Pessoa para a construção de uma Igreja, consolidou o povoamento que foi dominado inicialmente de Santo Antônio de Salinas.

⁷ A variedade de cana-de-açúcar que o produtor trouxe da Bahia é a “cana caiana”, é uma variedade que, ainda hoje, é bastante utilizada pelos agricultores da região segundo alguns entrevistados.

tropeiros que realizavam distribuição de diversos produtos pelas cidades e povoados da região, inclusive a cachaça, sem a constituição de marcas próprias, pelo fato da comercialização ser realizada em barris.

Segundo registros da APACS a guinada na produção de cachaça de Salinas se deu na década de 1930 quando a variedade de cana “Java” foi introduzida na região⁸ adaptando-se ao clima e solo espalhando pela “Região de Salinas” ampliando, inclusive, o número de produtores. Para alguns estudiosos, inclusive Santiago (2006) e para a APACS, a atividade canavieira na “Região de Salinas” ganhou notoriedade nacional a partir da década de 1940 quando o produtor Anísio Santiago (1912-2002) iniciou produção de cachaça artesanal na Fazenda Havana, batizando sua produção com o nome da fazenda, bem como o produtor buscou legalizar a atividade⁹.

No rastro da cachaça Havana¹⁰, na “Região de Salinas”, outros produtores e marcas foram surgindo a partir de então, demonstrando que a produção do destilado era um negócio rentável. Segundo a APACS, até meados dos anos de 1970 alguns produtores e suas marcas ajudaram a construir a reputação nacional da cachaça de Salinas. Entre eles estão: Indaiazinha, do produtor Valdete Romualdo, a Piragibana, do produtor Ney Corrêa, a Seleta, do produtor Miguelzinho de Almeida e a Sabiá, do produtor Juca Marcolino. Após meados da década de 1970, as marcas Asa Branca, Boazinha, Lua Cheia, Pulusinha, Salinense, Teixeira, dentre outras, surgiram neste mesmo rastro. Atualmente, algumas marcas não existem ou foram adquiridas por outros produtores e outras novas foram surgindo.

Para Oliveira e Ribeiro (2002:7) as marcas que foram surgindo procuram manter um bom padrão de qualidade pelo fato de Salinas se posicionar como referência nacional em cachaça de qualidade. “Esta notoriedade da cachaça de Salinas apoia-se também no fato de que várias dessas marcas foram vencedoras em diversos concursos nacionais de qualidade em que participaram”.

Conforme dados do Censo Agropecuário de 2006, dos 1.738 estabelecimentos rurais produtores de cachaça na Mesorregião Norte de Minas, 861 (49,54%) são da Microrregião de Salinas que possui 17 municípios, cuja microrregião também é denominada de Território Alto Rio Pardo pela Política dos Territórios Rurais do MDA. Desse número elevado de estabelecimentos, a grande maioria, conforme demonstra Silva (2010) é formada por estabelecimentos da agricultura familiar, que produzem cana em áreas inferiores a 10 hectares, média de 1,6 hectares. O número de estabelecimentos com produção de cachaça está concentrado em alguns municípios dessa microrregião com destaque para Indaiabira (210), Montezuma (64), Rio Pardo de Minas (266), São João do Paraíso (185) e Vargem Grande do Rio Pardo (51). Três municípios possuem entre um e cinco estabelecimentos e três municípios não registrou nenhum estabelecimento com produção de Cachaça. O que totaliza 11 municípios.

De outro lado, estão agrupados os seis municípios restantes da microrregião de Salinas que constituem a “Região de Salinas”. De acordo com informações do INPI a área geográfica total de produção de cachaça delimitada como “Região de Salinas” é de 2.541,99 km² e abrange seis municípios. Essa abrangência compreende a totalidade dos municípios de Salinas

⁸ Nos registros da APACS, foi produtor João da Costa Fernandes o responsável por introduzir a variedade de cana “Java” na “Região de Salinas” diretamente da cidade mineira de Viçosa.

⁹ O produtor iniciou a produção de cachaça em 1943, formalizando a atividade junto a Coletaria Federal de Salinas em 1946. Para maiores informações sobre Anísio Santiago, ver: www.robertocmsantiago.com.

¹⁰ A marca é reconhecida no mercado brasileiro como uma cachaça artesanal de qualidade e tradição. Uma garrafa de 600 ml do produto é comercializada entre R\$ 200,00 e R\$ 600,00. Recentemente, recebeu o título de Patrimônio Cultural Imaterial de Salinas e estão buscando o equivalente nacional. O produtor mantém a tradição da produção artesanal sem se importar com a pressão do lado da demanda, são oito anos de envelhecimento e a produção oscila em torno de 10.000 garrafas por ano (www.apacs.com.br).

e Novorizonte e frações dos municípios de Taiobeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas e Fruta de Leite¹¹, todos situados no norte do Estado de Minas Gerais. No conjunto, esses seis municípios possuem 53 estabelecimentos agropecuários com produção de cachaça artesanal de acordo com informações do Censo Agropecuário 2006.

Os dados do Censo Agropecuário de 2006 demonstram uma diferença significativa (produção e produtividade) entre os estabelecimentos agropecuários dessa microrregião. Enquanto os estabelecimentos de Rio Pardo de Minas produzem em média 5,3 mil litros de cachaça ano, próximo à média mineira (5,7 mil litros ano), os estabelecimentos de Salinas produzem 45,7 mil litros ano. Ainda há que ressaltar a quantidade de cachaça comercializada a partir de Salinas, que é bem superior a produção, média de 67,6 mil litros ano por estabelecimento. Dados que demonstram a prática da compra de cachaça de outros produtores na microrregião e a revenda a partir de Salinas pela sua reputação.

Á área de cana cultivada com cana-de-açúcar na “Região de Salinas” foi de 1.450 hectares, dos quais 1.390 hectares foram colhidos em 2013 (Tabela 1). Dentre as lavouras temporárias, a cana-de-açúcar foi a segunda cultura em área colhida, está presente nos seis municípios da “Região de Salinas” com destaque, novamente, para o município de Salinas que concentrou pouco mais de 50% da área colhida cuja produção foi superior a quatro milhões de Reais, equivalente a 61,55% do valor de produção agrícola do município. Nos seis municípios, o valor de produção da cana atingiu quase sete milhões de Reais.

Tabela 1 – Área de lavouras temporárias nos municípios na “Região de Salinas”.

Municípios	Área Total Colhida	Área das Lavouras Temporárias (ha colhida)					V. Produção (1000 R\$)		
		Milho	Cana	Feijão	Mandioca	Outros	Total	Cana	% Cana
Fruta de Leite	802	250	90	400	60	2	1.387	470	33,89
Novorizonte	164	10	120	3	19	12	647	475	73,42
Rubelita	870	250	180	290	150	-	1.450	702	48,41
Salinas	1.196	250	700	50	150	46	6.557	4.036	61,55
Santa Cruz de Salinas	398	200	80	2	110	6	620	235	37,90
Taiobeiras	1.785	650	220	450	200	265	9.098	1.073	11,79
TCS	5.215	1.610	1.390	1.195	689	331	19.759	6.991	35,38
Minas Gerais	4.028.112	1.214.555	895.015	391.753	58.681	1.468.108	15.316.330	3.952.590	25,81
Brasil	65.396.271	15.279.652	10.195.166	2.813.506	1.525.918	35.582.029	196.083.410	42.946.610	21,90

Fonte: IBGE – Pesquisa Agrícola Municipal (2013).

De acordo com levantamento da (APACS), na “Região de Salinas”, existem mais de cem produtores de cachaça artesanal que, conjuntamente, produzem em torno de cinco milhões de litros ano, representando, aproximadamente, mais de cinquenta marcas. Deste universo, formalmente registrada e legalizada junto aos órgãos públicos competentes (Ministério da Agricultura, Receita Federal, Receita Estadual) encontram-se apenas 30 produtores.

3 - A indicação Geográfica “Região de Salinas”

A “Região de Salinas” é uma Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência (IP), e produz aguardente de cana-de-açúcar tipo cachaça. Ela foi criada a partir da demanda da Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas (APACS) junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) que concedeu o título em 16/10/2012.

Formalmente, a APACS está sediada na Cidade de Salinas e foi criada em 2001. Atua como uma entidade sem fins lucrativos com a missão de assegurar a autenticidade de boa cachaça de Salinas e viabilizar a colocação das marcas de seus associados no segmento

¹¹ Fruta de Leite, Novorizonte e Santa Cruz de Salinas eram povoados (distritos) do município de Salinas e foram emancipados e transformados em municípios em 1995.

adequado de mercado. Enquanto o movimento/articulação para sua criação iniciou-se em meados da década de 1990.

O pedido de registro da Cachaça de Salinas foi o de número IG200908 depositado em 22/12/2009 e concedido num prazo relativamente curto, dentro de dois anos, pelo número 2.180 em 16/10/2012 (<http://www.inpi.gov.br/>). Período relativamente rápido, segundo lideranças que estiveram à frente do processo para obtenção do registro. Pois o processo contou com uma equipe bastante ampla e que já haviam participado de outros processos de obtenção de Indicações Geográficas, inclusive o SEBRAE-MG. Acrescente que o INPI vem aprimorando o processo de concessão de IGs.

A entidade que liderou o processo pela busca da IP foi a APACS e contou com o apoio de um conjunto amplo de entidades, como o escritório local da Emater, o SEBRAE-MG, o IFNMG (Instituto Federal do Norte de Minas Gerais), a prefeitura municipal, além do apoio de vários produtores locais da cachaça. Assim, a APACS é a detentora e gestora da marca “Região de Salinas”.

Para o presidente da APACS, os órgãos estaduais e federais que participam do processo de obtenção da IG foram e são parceiros importantes. Contam com apoio do MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), INPI, EMATER e SEBRAE e IFNMG. Sobre o IMA, o presidente afirmou que o “órgão não participou, mas também não foi demandado”.

Dessas instituições merece ressaltar a atuação do IFNMG, além de participar diretamente da criação da IP, mantém um curso de formação na área da produção de cachaças, denominado Tecnólogo Produção de Cachaça com o objetivo formar profissionais tecnólogos com capacidade de atuação em todas as áreas da cadeia produtiva da cachaça de alambique (<http://www.ifnmg.edu.br/salinas>).

A Indicação Geográfica na modalidade de procedência se dá em função de uma localidade ser o centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto. A grande motivação desse conjunto de entidades para a busca da IP “Região de Salinas” foi a de garantir a autenticidade para toda a produção de cachaça feita por produtores locais de forma legalizada dentro da região delimitada, desde que respeite um padrão de tradição e qualidade. Para tanto, foi criado um comitê técnico formado por membros do IFNMG, Emater, Sebrae e da própria APACS para fiscalizar o processo de produção, verificar a contabilidade dos produtores e seus estoques de modo a apurar se cachaça comercializada foi produzida por canas cultivadas na região delimitada, fornecer pareceres sobre a inclusão de novos membros ou mesmo excluir algum membro que não respeita as normas de produção e de origem.

Como normas de produção, o produtor deve seguir a normativa do MAPA no procedimento de produção da cachaça, inclusive, o produtor deve registrar a fábrica no MAPA, ou seja, é preciso estar formalizado. Deve utilizar prioritariamente matéria prima produzida pelo próprio produtor, ou quando comprar, a mesma deve ser de fornecedores que estão circunscritos a área delimitada pela IP. O procedimento de produção deve ser o método artesanal com alambique de cobre conforme descrito no subitem anterior. Assim, é interessante ressaltar que apesar de se exigir que o produtor siga as normas de sanidade e boas praticas estabelecidas pelo MAPA, estes critérios são distintos daqueles estabelecidos e demandados pela IP local. Ao que tudo indica, nesse caso não parece haver um conflito entre os critérios exigidos pelo MAPA e pela IP, o que se observa em outros produtos, como o queijo canastra.

Atualmente, junto a APACS estão filiados 18 produtores que possuem o direito de utilizar o selo de IP “Região de Salinas” que comercializam conjuntamente 27 marcas de cachaça artesanal (www.apacs.com.br). De acordo com lideranças da APACS, desses 18 produtores, a maioria tem a renda principal advinda da atividade de produção da cachaça, poucos têm outras atividades econômicas, como é o caso do comércio ou indústria.

Esses produtores produzem dentro da área delimitada pela IP “Região de Salinas”, circunscritos aos seis municípios do registro. Entretanto, não houve um trabalho atestando a especificidade do *terroir*¹², ou seja, não foi realizado um trabalho técnico que atestasse que a região produzisse uma cachaça com características únicas e específicas da região. Por outro lado, o diretor da APACS, em entrevista, ressalta que as principais cachaças renomadas de Salinas estão circunscritas a região delimitada pela IP, e que a região delimitada é o local onde se produz uma cachaça de boa qualidade em função da luminosidade, do clima semiárido e das técnicas tradicionais de produção o que diferenciam a bebida. Diferenciação que é exaltada pelos apreciadores da “boa cachaça”. Para obtenção da segunda categoria de Indicação Geográfica, a Denominação de Origem (DO), seria necessários comprovar tais especificidades regionais e as características que trazem ao produto final.

De acordo com informações da APACS, a cachaça comercializada pelos associados é um produto tipicamente rural com alambiques espalhados pela “Região de Salinas” em propriedades localizadas no meio rural, cujo tamanho da produção, para a maioria dos produtores, é inferior a 50 mil litros ano, caracterizado como pequenos e médios produtores. Dentre os associados, o produtor Antônio Eustáquio Rodrigues, que comercializa as marcas Boazinha, Saliboa e Seleta se destaca como grande produtor, com produção superior a 2 milhões de litros/ano. O outro grande produtor do Município é Heleno Medrado Fernandes, que comercializa a marca Salinas, mas não é afiliado. Esses dois produtores, são reconhecidos como os maiores do estado na modalidade cachaça artesanal, porém, apenas a marca Seleta recebe o Selo de IP em função das exigências normatizadas.

É o modo de produzir, no meio rural, o pequeno porte dos alambiques de cobre e um conjunto de técnicas tradicionais de produção da cachaça que confere uma personalidade bem marcante da bebida produzida na “Região de Salinas”, o que reforça a singularidade do produto.

Dentre as grandes motivações, senão a principal, para a busca da IP está a ação para buscar maior segurança na comercialização da cachaça produzida na Região de Salinas, minimizando/evitando a prática da falsificação que reduz e muito o ganho dos produtores locais. Assim, logo após o registro da marca “Região de Salinas” para a comercialização da Cachaça de Salinas, a APACS em conjunto com o comitê gestor desenvolveram um selo denominado *Selo da Indicação de Procedência “Região de Salinas”* (Figura 1). O selo deve ser colado em cada garrafa de cachaça dos produtores que estão afiliados a APACS que passam a comercializar um produto com garantia de origem. O selo está em sua segunda fase de desenvolvimento, pois a APACS está inserindo uma série de itens de segurança no selo para dificultar a sua falsificação¹³.

¹² *Terroir* é uma expressão francesa, de origem latina (*territorium*), associada a uma conotação positiva do produto (como podem ser os casos dos vinhos, dos queijos e da cachaça) em virtude da terra em que é produzida, tomando como referência não apenas as características físicas do local, como do saber-fazer local. Constitui-se, assim, em um elemento de diferenciação daqueles produtos. Para maiores detalhes consultar Tonieto (2007) e Ortega e Jeziorny (2011, p. 86-87), Ortega e Jesus (2012, p. 219-220).

¹³ Embora o selo seja novo, membros da APACS já encontraram cachaças produzidas e comercializadas no estado da Bahia com o selo falsificado.



Figura 4 – Selo da Indicação de Procedência “Região de Salinas”.

Fonte: www.apacs.com.br.

A implantação do selo também é uma estratégia adotada para difundir a cachaça de qualidade produzida em Salinas em todo o mercado nacional, àquela dos associados, muito embora haja outros produtores de cachaça em Salinas, mas que não utilizam o selo por não serem filiados. É importante ressaltar que o selo trabalha a qualidade e assegura a origem, já o sabor não é atestado, pois cada produtor adota um procedimento diferenciado, como o envelhecimento em diferentes madeiras, o tempo do envelhecimento e os diferentes materiais utilizados no procedimento de produção, que, no conjunto, confere diferentes sabores ao destilado (exige-se asseio e qualidade na produção).

A adoção das normas do MAPA, inclusive, com a utilização de dornas de aço inox para a fermentação, assegura que o produtor da “Região de Salinas” pode comercializar sua produção em qualquer país. Produtores entrevistados afirmam enviar sua produção para todo o país, com destaque para o mercado mineiro, paulista e carioca. Porém, a exportação está bem distante da maioria dos produtores filiados à APACS, pois é necessário levar em consideração as normas de bebidas destiladas em cada país de destino e a associação ainda não buscou tal mercado, embora esteja no planejamento. Para um dos filiados, embora o mercado externo seja promissor, sua avaliação é de que é muito complicado buscar a exportação, especialmente sem uma política pública de apoio.

Segundo alguns produtores locais e lideranças da APACS que foram entrevistadas, a prática de produzir e comercializar cachaças falsas utilizando o nome ou afirmando que as cachaças foram produzidas em Salinas é comum. Citam o caso de quilômetros de rodovias federais que cortam o estado mineiro em que são comercializadas cachaças com o nome de Salinas, mas a maior parte não é. Prática potencializada pela clandestinidade.

Há distribuidores que distribuem cachaças pelo Brasil de várias regiões e falam que são de Salinas. Um produtor entrevistado em Salinas citou o caso de um produtor no estado da Bahia que revende uma cachaça artesanal com o nome tradição de salinas, para demonstrar como é a utilização da marca (neste caso além da cópia do selo IP “Região de Salinas” o fundo do rótulo foi criado a partir do logo do site da APACS – o caso foi denunciado).

Entende-se por cachaças falsas, práticas em que muitos produtores de outros municípios e até de outras regiões produzem a cachaça artesanal e engarrafam com rótulos de produtores de salinas (falsificação) ou comercializam marcas próprias como se fossem de Salinas. Deve-se acrescentar que a falsificação não é combatida de forma eficaz e penaliza

quem está formalizado. Além dessa situação, o que motiva a falsificação é a reputação que a cachaça de salinas veio acumulando ao longo de décadas e selo é a aposta da APACS para dificultar/evitar tal prática.

Para tanto, o selo que foi elaborado vai receber itens de segurança para evitar cópia. Segundo a APACS, no primeiro ciclo, o selo já melhorou a venda pelo canal direto e ajudou na comercialização além de fornecer maior segurança para o consumidor que busca uma cachaça de qualidade da “Região de Salinas”. Assim, o selo deve passar segurança para o consumidor, atestar qualidade e autenticidade, especialmente, em função das cachaças falsas. Ao mesmo tempo, o selo em conjunto com um canal direto de comercialização deve dificultar a ação do atravessador que quer comprar barato e revender mais caro. [Uma estratégia para fidelizar ainda mais o cliente e agregar valor.](#)

Para o presidente da APACS, o selo vem se constituído numa ferramenta a mais, e aponta o fato de que “revendedores que tinham estoques adquiridos antes da criação do selo estão exigindo o selo para atestarem a origem de suas cachaças”. Em conjunto com o selo, a APACS vem implementando ações para filiar vendas autorizadas pelo Brasil para canalizar a comercialização das cachaças diretas de Salinas.

Um fator limitante extra para a APACS e os produtores filiados é a informalidade existente na atividade de produção da cachaça artesanal. Segundo alguns produtores entrevistados, os impostos são pesados, e a estimativa da Secretaria de Agricultura do Estado de Minas Gerais é que 85% da produção de cachaça artesanal em Minas Gerais esteja na informalidade e que apenas 15% paguem impostos (ICMS¹⁴, IPI, PIS/CONFINS e IR entre outros). No caso dos associados da APACS, a comercialização deve ser legalizada o que ocasiona uma concorrência “desleal” com o produto falsificado, o que dificulta para muitos produtores cobrar um preço maior, pois muitos consumidores compram a cachaça sem se importar com a formalização. Situação que obriga a APACS e seus produtores buscarem mercados ou nichos de mercados com maior poder aquisitivo para escoar sua produção de forma legalizada.

Ao mesmo tempo, os elevados custos para a formalização e a concorrência com a informalidade geram situações desmotivadoras para muitos produtores locais participarem das ações a APACS e do Selo da Indicação de Procedência “Região de Salinas”.

A falsificação aliada à informalidade pesa ainda mais, pois muitos produtores produzem na região e comercializam com se fosse cachaça de Salinas. Tal prática se dá pelo fato da produção comercializada em Salinas agregar maior valor. Tomando como parâmetro as cachaças a graneis, cachaças novas, cujo preço em 2015 em regiões de origem circulava na faixa de R\$ 2,00 o litro, em Salinas era comercializada a R\$ 4,00. Com o fortalecimento da marca ligada a região, o pegador de carona ganha com essa ação.

A falsificação e o atravessador é um tema bastante relevante e a Assembleia Mineira em conjunto com a Secretaria de Agricultura do Estado está programando uma audiência pública a ser realizada em Salinas para iniciar o debate no estado.

É preciso considerar que a informalidade e a falsificação também é potencializada pelo conjunto de consumidores que abre mão da qualidade, que consomem a cachaça em embalagem reaproveitadas (é comum o uso de embalagens de refrigerantes 2 litros – PET), sem certificação, sem selos do SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou seja, produções sem o acompanhamento de órgãos fiscalizadores competentes que são comercializadas aos consumidores. Há que ressaltar que existem boas cachaças sem legalização, e que muitas vezes, o consumidor está em busca dessa cachaça com menores gastos. O fato é que tais

¹⁴ O Governo Mineiro concedeu redução do ICMS para a cachaça artesanal para 3%. Porém, quando comercializado, o revendedor precisa pagar Substituição Tributária que chega a 30% em alguns estados, especialmente os maiores compradores como (SP, RJ e PR). Situação que muitas vezes inviabiliza ou reduz a comercialização de um produto com maior valor agregado.

consumidores buscam um destilado com menor preço, abrindo mão de segurança, entretanto, é fonte de renda para milhares de pessoas (agricultores familiares, comerciantes, atravessadores, etc.), o que exige uma ação pública para legalizar tal ação. De outro lado, existe a concorrência direta com a cachaça industrial, que possui baixos custos de produção e acentuam a concorrência.

Se por um lado, a comercialização de cachaças de outras regiões limita a fixação de preços para alguns produtores de Salinas, de outro lado, o mercado de Cachaças de Salinas é um importante canal de comercialização para muitos agricultores familiares, principalmente, os informalizados da região (outros municípios do entorno que produzem muita cachaça) que tem nos compradores do município um mercado escoador.

Como a participação na APACS e a utilização do selo para a comercialização implicam na formalização da atividade e maiores custos, muitos agricultores familiares que produzem na informalidade, estão fora, comercializando suas cachaças de forma clandestinas na região ou destinando a atravessadores. Mais de uma centena deles foram integrados a Cooperativa COOPERCACHAÇA que reúne de agricultores familiares de Salinas e comercializa a Cachaça Terra de Ouro, que está filiada junto a AAPCS e comercializa parte da produção. Entretanto, mesmo com apoio de ações do Governo Federal via MDA, com apoio na construção de um galpão e equipamentos para o processo produtivo, a Cooperativa vem enfrentando dificuldades para manter a produção.

Assim, o selo e a comercialização é uma estratégia importante, porém, está restrita ao grupo de produtores filiados a APACS. Não beneficia de forma direta o agricultor familiar, o pequeno produtor de cachaça, o que vive na informalidade, muito menos outros produtores que não estão filiados. Mas o fato de produzir na região e a busca por fortalecer a imagem da cachaça “Região de Salinas” pode indiretamente beneficiar todos que estão no seu entorno.

De outro lado, alguns produtores passam a margem dessas situações (informalidade e falsificação), aqueles que estão consolidados em nichos de mercado, que construíram nome e reputação e conseguem vender suas cachaças com preços elevados, não concorrem com esses produtores. Buscam no selo apenas uma ferramenta a mais para atestar a qualidade de seu produto. E espera-se que o selo promova tal situação para o maior número de filiados a APACS.

4 – O Papel da IG na construção da identidade territorial

De uma forma geral, pode-se afirmar que o processo de busca pela Indicação de Procedência “Região de Salinas” capitaneado pela APACS é setorial, defende os interesses dos produtores de cachaça e estão fechados no seu segmento. Desde as lideranças da APACS aos produtores de cachaça entrevistados, nenhum conhece a política pública de indução ao desenvolvimento territorial, seja no recorte Território Rural ou da Cidadania. A atual presidência da APACS desconhece a ação da política territorial e disse que a entidade na sua gestão não foi convidada a participar de tal Colegiado Territorial.

Assim, a IG na modalidade IP é direcionada exclusivamente aos produtores de cachaça, não tendo incorporado outros atores e arranjos produtivos locais. Considerando outras experiências de IG em Minas Gerais, observa-se que uma IG pode dinamizar outros setores econômicos, como o turismo que pode abrir as portas para um desenvolvimento territorial mais integrado. Integrado no sentido de superação da dicotomia rural urbano¹⁵, de abrir participações para outros seguimentos.

Entretanto, no caso de Salinas, fica evidente que todo o trabalho das instituições com a IG está circunscrito a produção de cachaça a sua cadeia produtiva e não se observam ações

¹⁵ Para ver mais sobre o tema, consultar Veiga (2002), Ortega (2008) e Jesus (2013).

para fomentar outras atividades fora da cadeia, o que seria uma boa opção para fomentar o desenvolvimento econômico numa região com grande carência. Como mencionado, dentre as opções está o turismo da cachaça. Há um potencial significativo, como fica evidente por ações isoladas de produtores que explorem parcialmente o turismo na venda da cachaça. Esse é caso da Cachaça Seleta, em que seu produtor mantém um ponto de venda com toneis de estocagem para que o consumidor possa ver e entender um pouco do processo de produção. Também é possível visitar a fazenda e a unidade produtiva. Mas é uma ação isolada, não está conectada a um projeto de turismo.

Por outro lado, há uma grande demanda a ser explorada. Existem muitos sites especializados em cachaça que descrevem e divulgam a “Região de Salinas” e suas cachaças, contudo a região não disponibiliza opções para possíveis interessados. Lideranças da APACS apontam para a demanda por turismo rural, no qual muitos clientes da tradicional cachaça de salinas manifestam interesses em conhecer os alambiques, as fazendas de onde provém a cachaça, mas os produtores normalmente não têm condições ou não querem ajustar suas propriedades para a atividade do turismo rural. Existem muitos clientes, especialmente aposentados, que cobram um roteiro turístico da cachaça, mas a infraestrutura para receber o turista ainda precisa ser construída e o produtor local precisa se interessar.

A diretoria da APACS ressalta uma questão interessante em relação ao turismo. A cultura do produtor e a população local não acreditam no turismo, os produtores estão preocupados com o seu dia a dia, não abandonam atividade tradicional, são tímidos para mudanças e não possuem a estrutura necessária. Segundo o presidente da APACS, uma pesquisadora da USP, propôs a criação de uma rota turística da Cachaça em Salinas e busca meios de viabilizar esse projeto, mas a maioria dos produtores não repassaram as informações iniciais demandadas e são resistentes a nova iniciativa.

A APACS tem em mente outros projetos, como o de melhorar/reformar os canaviais. Existem produtores que não reformam seus canaviais a mais de duas décadas, o que reduz a produtividade da lavoura formada. Por isso, a cobrança por políticas públicas, especialmente o apoio nessa reforma. Porém, como muitos produtores constituem “agroindústrias”, mesmo sendo considerados pequenos, não se enquadram nos critérios de crédito subsidiado do Pronaf¹⁶.

Aliada a baixa tecnificação, estão as dificuldades com o clima e a seca prolongada, pois os últimos 5 anos apresentaram pouca chuva que vem reduzindo a produção e a produtividade. A situação é crítica para aqueles que não conseguem irrigar, sendo que muitos produtores que plantavam no cerqueiro perderam a lavoura de cana e muito agricultores familiares reduziram ou saíram do mercado. Uma das soluções possíveis é a irrigação, o que não é viável para todos, seja por falta de água ou de recursos financeiros, por outro lado, quem não irriga, mas está nas baixadas e nos vales dos ribeirões, em terras “mais frescas”, tem mantido alguma produção¹⁷.

A avaliação de alguns associados é que o Trabalho da APACS ainda é incipiente, especialmente as ações da IG e estão se ajustando, esperam consolidar ainda mais, especialmente com a chegada de um novo técnico do SEBRAE local para colaborar. Mas o trabalho está em expansão. É um processo que está caminhado, engatinhando na fala do presidente. Existem muitos comerciantes se candidatando e buscando a filiação para se tornar uma revenda filiada de Cachaças da APACS.

Do lado da produção, existem produtores que vislumbram entrar, especialmente depois da criação do selo. Um problema é o valor de entrada estipulado, a cota de entrada, que é bem

¹⁶ Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf).

¹⁷ Deve-se ressaltar que a cana-de-açúcar é cultivada nas melhores terras das propriedades, seja para a alimentação do gado ou para seu processamento.

elevado, especialmente para o menor produtor. Mas o estatuto deve ser revisto, proposta da atual diretoria, e o valor de entrada a associação deve ser revisto pelos associados, hoje na casa de 30 salários mínimos. Logo a cota é uma barreira a entrada.

Quanto ao financiamento, a associação se mantém com dificuldades, a renda advém da taxa mensal (mensalidade) de colaboração dos associados, da margem de lucro da cachaça na revenda local e da margem para o repasse do produto às revendas filiadas. A montagem da estrutura de revendas filiadas é aposta para que a associação se mantenha e expanda o faturamento dos filiados. Para as revendas já filiadas espalhadas pelo Brasil (atualmente, são 15) é cobrando 3% do giro de produtos repassado às revendas e uma taxa de filiação de cada revenda aberta, que gira em torno de R\$ 3.000,00. Essa seria a aposta da direção para garantir a manutenção da APACS e se tornar um importante canal de comercialização.

Um fato interessante é que no início da busca pela IP, alguns dos grandes produtores não apoiaram e outros foram contra, porém, diante dos primeiros resultados, parte deles quer entrar. Como há um código de conduta, uma das maiores indústrias do país no segmento de cachaças artesanais tem dificuldades para comprovar a origem local de toda a cachaça produzida, não se enquadrando nos critérios. Para cumprir os critérios é preciso provar durante três anos que a produção de cachaça é só da região e que o produtor não faz compra de matéria prima ou de cachaças de fora.

É o comitê técnico o responsável por fiscalizar tais critérios, e no caso desse produtor, considerado grande e que quer obter o selo de IP, é fácil bancar o valor, mas a prática da compra de cachaça fora da região o elimina da regra/norma da IP, o que ocasiona grande pressão sobre o comitê técnico.

O preço entre os produtores no momento de comercialização é bem diferente, pois depende do canal e da “fama” que cada produtor conquistou antes de participar da APACS e da IG. Há cachaças certificadas com o selo comercializadas por R\$ 20,00 a garrafa de 600 ml, até garrafas envelhecidas de determinadas marcas que são comercializadas entre R\$ 100,00 e R\$ 350,00 (www.apacs.com.br). Ou seja, foi o “trabalho” prévio que gerou tal diferenciação. A IP pode potencializar/alavancar ainda mais a comercialização. Contudo, não há garantias nesse sentido.

Por fim, tomando como referência a análise feita por Fernandes Filho (2007), é possível apontar uma estratégia importante na utilização da IG na modalidade Indicação de Procedência para os associados da APACS que é o uso do selo como uma forma de reforçar a diferenciação do produto, a cachaça artesanal da industrial. Pois a legislação por meio do Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 (DOU de 05/09/1997, pág. 19.549) permitiu as empresas produtoras de aguardente de cana industrial inserir no rótulo de seus produtos o termo cachaça, eliminando a diferenciação existente entre a aguardente produzido de forma industrial e o artesanal.

5 – Análise conclusiva

A tradicional produção de cachaça artesanal no Brasil é uma importante atividade econômica cuja origem remete a própria colonização do país. Neste mercado, a “Região de Salinas” ganhou notoriedade nacional por ofertar uma cachaça de qualidade, reconhecida e premiada nos principais mercados consumidores, cujo potencial de consolidação de uma marca geográfica pode ser explorado ainda mais.

Verificamos que existe uma série de elementos que caracterizam a região como a detentora de um produto cuja origem remete a uma determinada localidade, o que permite a comercialização como IG atestada pelo IPI. Até o momento, avaliamos que os produtores de cachaça da “Região de Salinas” deram um passo importante para construir uma marca, que lhe confere singularidade, ao constituírem a associação de produtores que busca representar o

interesse coletivo, e, principalmente, a liderança na conquista da IG na modalidade Indicação de Procedência. Entretanto, o trabalho e a articulação da construção de uma marca geográfica na modalidade IP ainda é incipiente, tendo muito que avançar para atingir melhores resultados. Um dos entraves que precisa ser superado é o financiamento

A IP, aliado ao selo que a APACS vem desenvolvendo, podem se tornar um importante caminho para potencializar o mercado de cachaças de Salinas, pois o selo é um instrumento que pode ser utilizado para conferir maior segurança ao produto de Salinas, evitar a falsificação e garantir segurança ao consumidor. Este também pode auxiliar no processo de fidelização de clientes e ampliar o mercado, o que pode num passo seguinte pode agregar maior valor ao produto local. Por enquanto, tal agregação de valor não foi verificada, e é de difícil mensuração.

Considerando os trabalhos de Oliveira e Ribeiro (2002), Silva (2010), dados do IBGE e o trabalho de campo, podemos apontar que o Território Alto Rio Pardo (microrregião de Salinas) possui pelo menos uma ideia guia com grande potencial, um produto bastante comum a maioria dos municípios do território, acentuadamente, na “Região de Salinas” que é a produção e comercialização de cachaça artesanal. Atividade que abarca desde grandes e médios produtores a algumas centenas de agricultores familiares. Embora a IP esteja direcionada para o primeiro grupo, há um bom potencial para explorar melhor essa atividade como uma ideia guia para alavancar o desenvolvimento territorial. Nessa ideia guia, outras atividades correlatas devem ser exploradas, como o turismo e o consumo de outros produtos do território.

Referências bibliográficas

APACS. Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas/MG. Apresenta informações sobre a APACS e suas atividades. Disponível em: < www.apacs.com.br >. Acesso em 2015.

CARVALHO S. A. *Efeito do envelhecimento em tonéis de três espécies de madeira sobre a qualidade sensorial de aguardente de cana-de-açúcar*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2001.

CASSINI, C. E. B. *Produção de aguardente de cana-de-açúcar por células imobilizadas*. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 2004.

FERNANDES FILHO, J. F. *Transformações recentes no setor de produção de cachaça artesanal de Minas Gerais: explicações e impactos*. Relatório do Projeto de Pesquisa: Uberlândia, 2007. 74p. (mimeo)

FLICK, U. *Introdução à pesquisa qualitativa*. Porto Alegre, Artmed/Bookman, 2009.

FONSECA, R. P. Histórico dos municípios do Norte de Minas. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Montes Claros*. Vol. VII. Montes Claros – MG, 2010.

GALINARO C. A. *Distinção entre cachaça produzida com cana-de-açúcar queimada e não queimada*. Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo, São Carlos, SP, 2006.

GONÇALVES, M. F.; VIDAL, M. de F.; FIGUEIREDO JUNIOR, C. A. *Cachaça e rapadura na área de jurisdição do BNB: produção, tecnologia e mercado*. Série Documentos do ETENE, n. 21. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 155p.

HOFF, D. N.; JESUS, C. M.; ORTEGA, A. C. Denominações de Origem no Brasil e na Espanha: análise de casos selecionados sob a noção de Terroir. In: Antonio Cesar Ortega;

Eduardo Moyano Estrada. (Org.). *Desenvolvimento em Territórios Rurais: estudos comparados de Brasil e Espanha*. 1ed. Campinas: Alínea, 2015, v. 1, p. 151-176.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Censo Agropecuário 2006*. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>> Acesso em: 24 set. 2015.

_____. *Produção agrícola municipal – (PAM 2013)*. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 10 out. 2015.

INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual. *Guia básico de indicação geográfica*. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em 10 set. de 2015.

JESUS, C. M. *Desenvolvimento Territorial Rural: análise comparada entre os territórios constituídos autonomamente e os induzidos pelas políticas públicas no Brasil e na Espanha*. 2013. Uberlândia: 287 p. (Tese de doutorado).

MENDONÇA, C. S.; MARINS, M. F.; LEITE, M. L. G. *Obtenção da indicação geográfica de procedência “Paraty”*: uma estratégia de cooperação competitiva. In: Anais do XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção: São Carlos, SP, Brasil, 12 a 15 de outubro de 2010. 12p.

OLIVEIRA, E. R. & RIBEIRO, E. M. *Indústria rural, agricultura familiar e desenvolvimento local: o caso da produção de cachaça artesanal em Salinas – Minas Gerais*. In: Anais do X Seminário sobre a Economia Mineira – Cedeplar/UFMG. Diamantina – MG, 2002. 17p.

ORTEGA, A. C. *Territórios Deprimidos*. Campinas, SP: Alínea; Uberlândia, MG: EDUFU, 2008.

ORTEGA, A. C.; JEZIORNY, D. *Vinho e Território. A experiência do Vale dos Vinhedos*. Campinas-SP, Editora Alínea, 2011.

ORTEGA, A. C.; JESUS, C. M. *Café e Território. A cafeicultura no Cerrado Mineiro*. Campinas-SP, Editora Alínea, 2012.

SANTIAGO, R. C. M. *O mito da cachaça Havana – Anísio Santiago*. Belo Horizonte, Cuatiara, 2006.

SANTOS. T. M. *Avaliação da influência de bactérias lácticas isoladas da região de salinas/MG, em fermentações consorciadas com leveduras selecionadas, na composição físico-química e sensorial de cachaças*. 2013. 119p. Tese de Doutorado (Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas do Núcleo de Pesquisas em Ciências Biológicas da Universidade Federal de Ouro Preto).

SILVA, S. P. *Análise da produção familiar de cachaça no território Alto Rio Pardo – MG*. In: Anais do 48º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural - SOBER. Campo Grande, 25 a 28 de julho de 2010. 20p.

VEIGA, J. E. *Cidades imaginárias. O Brasil é menos urbano do que se calcula*. Campinas: Autores Associados, 2002, 304p.

VENTURINI FILHO W. G. *Tecnologia de Bebidas*. São Paulo: Edgar Blücher, 2005.

Sites visitados:

<www.ampaq.com.br>. Apresenta informações da Associação Mineira de Produtores de Cachaça de Qualidade. Acesso em setembro de 2015.

<www.robertocmsantiago.com> O site reúne artigos, textos e outras informações sobre cachaças. Acesso em novembro de 2015.

<www.mapadacachaca.com.br>. Apresenta informações gerais sobre a produção e comercialização de cachaça. Acesso em novembro de 2015.

<www.ifnmg.edu.br/salinas>. Site oficial do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais. Acesso em dezembro de 2015.