

ALAMBIQUES DE CACHAÇA EM MINAS GERAIS: UMA PESQUISA EXPLORATÓRIA

Lara Silva Guerreiro Nunes¹

Maria Rosa de Oliveira Neta²

RESUMO:

A concepção de que questões ambientais somente deveriam ser tratadas em assuntos relacionados à fauna e à flora, sofreu algumas alterações no decorrer dos anos. Com a inserção do homem e seus empreendimentos nos conceitos atinentes ao meio ambiente houve um novo direcionamento no foco educacional relativo à preservação dos recursos e condições ambientais em âmbito geral. A Carta Magna ao tratar em seu art. 225 sobre a garantia de todos ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, acabou por dar mais ênfase à proteção ambiental e juntamente com outras normas regulamentadoras de condutas passou a buscar não somente a preservação, mas também a restauração do ambiente danificado. Neste contexto surgiram diversas leis ambientais federais, estaduais e municipais, com o intuito de obrigar os empreendedores a adotar uma política de preservação ambiental, sob o risco de punição com severas e onerosas penas. O conceito de desenvolvimento sustentável passou a ser amplamente difundido almejando a conscientização e reeducação comportamental. O escopo do presente estudo concerne à análise da percepção ambiental dos produtores mineiros de cachaça e a viabilidade dos alambiques como fonte de renda, além de mencionar como a gestão da produção pode auxiliar na rentabilidade e na proteção ao meio ambiente. Também se considerou de forma sucinta sobre os entraves sofridos pelos pequenos produtores relativos à tributação.

PALAVRAS-CHAVE: Questão ambiental; Cachaça; Alambiques mineiros; Reeducação comportamental.

1. Introdução

¹ Empresária graduada no curso de Turismo e Hotelaria, Pós-Graduada Latu Sensu em gestão e desenvolvimento de Recursos Humanos, Pós-Graduada Latu Sensu em Gestão e Educação Ambiental, atuante como empresária.

² Advogada graduada pelo Centro de Ensino Superior de Catalão – CESUC. Pós-Graduada Latu Sensu em Gestão e Educação Ambiental pela Fucamp. Ex-Chefe de Departamento da Assistência Judiciária Municipal de Monte Carmelo/MG, 2009/2012. Vice-presidente da 88ª subseção da OAB/MG, gestão 2012/2015. E-mail: mardim_mr@yahoo.com.br.

Ao almejem o desenvolvimento econômico, é mister que os empreendedores se destaquem por meio de seus produtos. No caso dos produtores de cachaça não fora diferente, mesmo enfrentando problemas como a informalidade, a excessiva carga tributária, os entraves no momento da comercialização, entre outros, percebeu-se que este setor é promissor.

Consoante bem definido no artigo “As Perspectivas do Mercado de Cachaça Artesanal no Brasil”:

Com períodos de alta e de decadência o processo artesanal de cachaça tem apontado no século XXI como um importante setor da economia que pode ser aproveitado não somente como fonte de lucro, mas acompanhando as exigências ambientais e ecológicas tão importantes e necessárias para a evolução de qualquer setor econômico. Dessa forma, entende-se como importante estudar e compreender a importância deste setor tanto para a economia nacional, como para o desenvolvimento local (http://www.canabrasil.com.br/component/option,com_docman/task,doc_view/gid,111/ AS PERSPECTIVAS DO MERCADO DE CACHAÇA ARTESANAL NO BRASIL.)

Desta feita o presente voltou-se para elucidação sobre qual o tratamento que tem sido destinado às questões ambientais em alambiques mineiros cuja produção se dá de maneira artesanal e familiar. Envolvera igualmente a dinâmica da produção da cachaça direcionada à aplicabilidade do subproduto, demonstrando a viabilidade daquela, vez que o impacto ambiental oriundo desta é ínfimo diante dos benefícios sociais e econômicos. Abrangerá, igualmente, porém sucintamente as questões legais e regulamentares tanto quanto, o sistema tributário aplicado ao mencionado processo artesanal.

Tentou-se avaliar os benefícios socioeconômicos gerados, pelo setor, cuja aplicabilidade do subproduto reduz os danos ambientais, tornando a produção mais limpa (PL). Analisou-se, ainda, a respeito da tributação incidida no processo de produção da cachaça artesanal e o ínfimo incentivo governamental despendido ao setor.

Para tanto foram examinados diversos artigos publicados por meio eletrônico e também um material apostilado fornecido pelo SEBRAE. Utilizou-se, ainda, como embasamento as exortações dispostas no Plano Setorial da Cachaça de Alambique, formulado pelo Conselho Estadual de Política Agrícola – CEPA. Complementando a metodologia de pesquisa foram compulsados textos doutrinários e normas legais. Concluindo, os procedimentos metodológicos seguiram os pressupostos da pesquisa exploratória e analítica das informações e esclarecimentos obtidos.

2. Fundamentação Teórica

2.1. História da Cachaça

Segundo bem exposto no artigo “Cachaça – Qualidade de Produção”, a cachaça surgiu das sobras do caldo da cana de açúcar que os escravos deixavam no moinho do engenho de um dia ao outro, o qual sofria fermentação e transforma-se em um líquido de sabor aprazível que causada um efeito de embriagues. Os senhores do engenho ao descobrirem sobre as qualidades e reações da referida bebida, a tornaram popular ao ofertá-la para seus escravos com o fim de disfarçar o cansaço e assim aumentar a produtividade.

Desta feita, ainda de acordo com o artigo citado, com o passar do tempo a cachaça ganhou notoriedade e deixou de ser consumida apenas pelos negros, sendo sua produção aperfeiçoada adquiriu certa representatividade econômica para o Brasil colônia. Em 1639 houve tentou-se, inclusive, proibir sua fabricação, contudo, no ano de 1808 aquela ficara conhecida nacional e mundialmente em virtude de a corte portuguesa ter evidenciado o produto como um dos principais da economia brasileira. Em 1819 já se considerava a cachaça como a bebida do país.

2.2. Definição de Aguardente de Cana

A aguardente de cana é conceituada pelo anexo do Decreto nº 6871/09, como sendo:

Uma bebida com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 54% vol (cinquenta e quatro por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose²; concernente à cachaça, esta é definida pelo mesmo decreto como “a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose (DECRETO N. 6.871, 4/06/2009).

2.3. Produção e Emprego

Conforme informa o artigo “O Mercado da Cachaça no Brasil”, nosso país apresenta capacidade para produzir aproximadamente 1,4 bilhão de litros de cachaça, desta quantidade

30% equivale à cachaça de alambique e 70% de coluna ou industrial. Hodiernamente, tem-se acima de 40 mil produtores representando cerca de 4 mil marcas. Toda essa produção tem por consequência a geração de mais de 600 mil empregos, diretos e indiretos.

Conquanto, os Estudos de Mercados SEBRAE/ESPM (2008) dispõem que existem em torno de 25.500 estabelecimentos ilegais no Brasil, sendo 43% da produção fruto de estabelecimentos registrados em detrimento de 57% de clandestinos. Afirma em seguida que a maior parte dos produtores encontra-se figurada por pequenos estabelecimentos (45%), correspondendo 55% de médios e grandes produtores. Respeitosos aos primeiros, estes se tratam de produtores artesanais cuja economia da atividade é familiar, infere nos mencionados estudos que não raras às vezes, os mesmos vislumbram na produção de cachaça uma maneira de melhorar sua renda, especial no período de entressafra agrícola.

Menciona também o material do SEBRAE/ESPM (2008) que,

Esse traço estende-se por todo o país, onde o produtor artesanal carece de recursos para investimento tanto na produção como na própria cultura de cana-de-açúcar. Em função das limitações de recursos para investimento, ficam comprometidas as oportunidades de melhoria do produto, via armazenamento, envelhecimento e envase adequados, capazes de criar vantagens competitivas do produto. Essa atuação, apesar de tradicional e familiar, ao reforçar o caráter independente e desarticulado oferece maior risco de entrada de novos concorrentes no mercado (IBIDEM, 2008).

Inconcussos são os fatos de a capacidade produtiva do Brasil ser considerável e da importância social que o processo representa ao possibilitar inúmeros empregos, porém, a falta de incentivo ao pequeno produtor se desnuda como um grande obstáculo a ser vencido.

2.4 Consumo nacional

A cachaça é considerada a terceira bebida mais consumida no mundo. No Brasil em 1980, chegou-se ao consumo nacional per capita de 4,8 litros; em 1990 subiu para 7,0 litros; em 2000, atingiu 11,0 litros. Existem perspectivas no sentido de em 2015 serem consumidos em média 15,0 litros anuais por pessoa. Contudo, determinados institutos apontam um consumo em torno de 5,2 litros per capita (<http://www.expocachaca.com.br/mercadodacachaca.pdf>. O Mercado da Cachaça no Brasil.).

Os Estudos de Mercados SEBRAE/ESPM (2008) citando uma pesquisa realizada pelo IBGE, esclarece que:

A Pesquisa de Orçamentos Domiciliares (POF) do IBGE13 avaliou a aquisição de produtos entre 2002 e 2003, em função dos domicílios, estabelecendo consumo per capita por unidade consumida. A média de aquisição domiciliar per capita de aguardente ficou na faixa de 216 ml, com maior concentração faixa de renda entre 400 e 600 reais, com aquisição média de 304 ml. Esses dados reforçam o diagnóstico de que o grande volume de consumo da bebida se dá em pontos de dose e via aquisição no atacado e varejo. O consumo regional de aguardente destacou o Sul e Sudeste, com respectivamente 370 ml e 230 ml. Entre 1993 e 2003 observou-se uma queda no consumo de, em média, 13% e uma recuperação de 5,9% entre 2003 e 2006. Esse aumento refere-se exclusivamente ao crescimento vegetativo. Quanto aos volumes *per capita* adquiridos (1993 a 2003), a única região que cresceu comparativamente foi a Centro-Oeste; as demais observaram queda. A região Sul ainda é a de maior consumo *per capita* comparativamente, com 316 ml/ano (IBIDEM, 2008).

Concluindo, no Brasil, segundo a EMBRAPA, consome-se praticamente toda a produção de cachaça; por volta de 1% a 2 %, apenas, é exportado (2,5 milhões de litros).

2.5. Produção e Consumo em Minas Gerais

O Estado de Minas Gerais foi pioneiro na aprovação da legislação para a regulamentação e proteção à produção de cachaça. Através da Lei Estadual 13.949/2001, estabeleceu-se o processo de produção e deu outras providências.

Consoantes informações obtidas do SEBRAE respeitantes ao ano de 2002 citadas no artigo - Cachaça de Minas e Desenvolvimento Rural: Uma Análise do Cooperativismo como Impulso para o Agronegócio - a produtividade de Minas Gerais era em torno de 200 milhões de litros de cachaça anual, representando um faturamento ao longo da cadeia em torno de R\$1,4 bilhão e uma receita tributária de, no mínimo, R\$100 milhões.

Ainda referido no mesmo artigo, sobre o número de empregos gerados fora exposto um levantamento efetivado pela Empresa de Pesquisas Agropecuárias de Minas Gerais (EPAMIG) no ano de 2002, asseverando que apenas no setor de produção, atingiria acima de 115 mil ocupações, ou seja, àquela época a cadeia produtiva da cachaça já era responsável por aproximadamente 160 mil empregados.

2.6. Cachaça de Alambique e Industrial

Muito embora para boa parte das pessoas o conceito de cachaça de alambique seja o mesmo da industrial, ressalva-se que existem diferenças não só na definição como também no modo da produção. Desta feita, como informativo, primoroso o artigo “Tipos de Cachaça”, no qual a distinção é feita de maneira simples e objetiva, porém, bastante elucidativa.

A **cachaça de alambique** diferencia-se por ser produzida em pequenas destilarias, que utilizam cana-de-açúcar cortada a mão, sem a queima das folhas. A moagem ocorre no máximo 24 horas após o corte e utiliza apenas cana selecionada, com o descarte da ponta e da palha. O processo de fermentação, que pode levar de 24 a 30 horas, é peculiar, podendo utilizar fermentos produzidos no próprio alambique ou então fermentos selecionados, disponíveis no mercado. A produção por esse sistema é sempre em pequenas quantidades, sendo que a média brasileira fica entre 300 e 1.000 litros/dia. Os alambiques utilizados são de cobre, similares aos que se usa para destilação do conhaque, aquecidos com fogo direto ou vapor. A escolha desse material se deve às suas propriedades como bom condutor de calor e também por catalisar reações químicas que eliminam substâncias com odores desagradáveis, como mercaptanas e ácidos graxos.

As Cachaças de Alambique podem ser:

Jovens

Produto saído do Alambique logo após a destilação, com apenas um período de repouso. É consumida em coquetéis, caipirinhas ou supergelada, em pequenos copos de cristal.

Envelhecidas

Esta **cachaça** passa no mínimo um ano em barris de madeiras nobres de origem brasileira (como amendoim, grábia, umburana, ipê, bálsamo, jequitibá) ou de carvalho importado. Com isto, a bebida amadurece, arredonda, aromatiza, bonificando suas propriedades. Este processo transforma a cachaça em um destilado fino, nobre e único.

De acordo com a legislação, para ser considerada envelhecida, a **cachaça** não pode ser armazenada em barris com capacidade superior a 700 litros.

A **cachaça industrial**, também chamada de aguardente de cana, é produzida em grandes destilarias, localizadas especialmente em São Paulo e no Nordeste. A cana utilizada é colhida com máquinas, após a queima das folhas no campo, e transportada em grandes caminhões até as moendas. Ali é extraído o suco da cana, que passa então por uma fermentação de apenas 6 horas, no qual se usam catalisadores químicos, que aceleram o processo.

A destilação é feita em grandes colunas de aço inox, sem a separação da cabeça e da cauda, em um processo de destilação contínua. Com isto, a produção é muito maior, com grande rendimento, mas sem o refinamento de um destilado nobre (PORTAL SÃO FRANCISCO).

2.7. Cachaça artesanal de Minas

Conforme esclarece o artigo, “Cresce em Minas certificação da cachaça artesanal de alambique – trabalho garante qualidade e procedência dos produtos”, o conceito e a produção da cachaça artesanal são dispostos da seguinte forma:

Trata-se da bebida fermentada destilada, de forma natural, de aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% vol a 48% vol (em volume), a 20°C. É obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar fabricada em safras anuais, a partir de matéria-prima básica ou transformada, processada de acordo com as características históricas e culturais de cada região e elaborada e engarrafada na origem

(<http://minasempauta2.wordpress.com/2009/07/16/cresce-em-minas-certificacao-da-cachaca-artesanal-de-alambique-trabalho-garante-qualidade-e-procedencia-dos-produtos/> Cresce em Minas certificação da cachaça artesanal de alambique – trabalho garante qualidade e procedência dos produtos, 2009).

Segundo informa o artigo mencionado acima:

São 8.466 alambiques e uma produção de cachaça que alcançam 230 milhões de litros por ano. A atividade movimenta R\$1,3 bilhão só com o mercado interno, gerando cerca de 240 mil empregos. As regiões Norte, Jequitinhonha e Rio Doce detêm 63% da produção mineira. A Região Metropolitana de Belo Horizonte fica com a fatia de 14%, segundo dados da Associação Mineira dos Produtores de Aguardente de Qualidade (Ampaq) (IBIDEM, 2009). Fonte: Baseado no material disponível no site da AMPAQ. Disponível em: <<http://www.ampaq.com.br>>. Acesso em: 12 maio 2010.

A produção da cachaça artesanal mineira tem sua tradição, diversas marcas cruzaram fronteiras sendo conhecidas em todo o país. Extraída unicamente do caldo de cana, seu diferencial começa desde a escolha da cana e transcorre por todo o processo até o engarrafamento. Apreciadores da boa cachaça têm dado o devido prestígio ao produto mineiro.

3. Questão Ambiental nos Alambiques

Na era da sustentabilidade é natural que os holofotes se voltem para aqueles empreendedores que busquem meios produtivos economicamente viáveis aliados à preservação do meio ambiente, ou em certos casos, à minimização dos impactos gerados a este.

O consumidor está se tornando cada vez mais atencioso com relação aos produtos que irá adquirir. Aqueles considerados ecologicamente corretos têm tido a preferência, principalmente no quesito exportação.

Mesmo que *a priori* seja complicado imaginar que um produtor de cachaça de pequeno porte tenha condições de implementar em seu alambique um projeto de gestão ambiental em sua plenitude, algumas medidas, entretanto, podem ser adotadas sem muitos ônus, apresentando resultados satisfatórios. A plantação do canavial sem o prévio desmatamento é uma maneira de não agredir a vegetação, a não utilização de agrotóxico ou produto químico garante um produto de melhor qualidade e não gera contaminação, o bagaço produzido na moagem pode ser utilizado na caldeira evitando o uso da lenha, colheita manual

sem a necessidade de queimadas, ou seja, são procedimentos que favorecem o meio ambiente e ainda auxiliam nos predicados da cachaça.

3. 1. Processo de produção da cachaça

A produção da cachaça de alambique envolve um processo disposto em várias etapas. Apenas a título informativo a seguir estão listados apenas os aspectos mais importantes dispostos em algumas daquelas em consonância com o disposto no site da AMPAQ (Associação Mineira dos Produtores de Aguardente de Qualidade).

- **Moagem:** O tempo ideal para moagem da cana é de até 12 horas após o corte, sendo que nunca deverá ultrapassar 48 horas.

- **Filtragem:** Processo para a eliminação de impurezas, restos de bagaço e de terra. Utiliza-se também um decantador em conjunto com coador para decantação e filtragem do caldo.

- **Fermentação:** O caldo da cana pode apresentar teores diferenciados de açúcar em função do tipo de cana utilizado, tornando-se obrigatória a correção da concentração de açúcar por volta de 15° brix, que é ideal para fermentação.

- **Destilação:** Durante o processo de fermentação é produzido o vinho de cana com baixa concentração de etanol. Para adequar a bebida à concentração alcoólica nos níveis previstos em lei, o líquido é fervido dentro de um alambique. Resultam três frações Denominadas: cabeça, coração e cauda. Deve-se utilizar somente o coração (que corresponde a 80% do volume total) que atribui à cachaça as características de bebida artesanal.

- **Envelhecimento:** A fim de aprimorar o sabor e o aroma da cachaça, atribuindo-lhe características de uma bebida com maior valor agregado, realiza-se o processo de envelhecimento; este pode ser feito em barris de aço inox, que não alteram as características da cachaça, ou em barris de madeira, que permitem alterações desejadas na cor, no aroma ou no sabor.

- **Envase e Rotulagem:** Findo o tempo de envelhecimento da bebida, a cachaça será envasada. Normalmente são utilizadas garrafas de 600 ml ou de 1 litro de vidro ou de cerâmica, que são fechadas com rolha, tampa metálica ou conta-gotas. Em seguida, o vasilhame é rotulado e pode ser destinado à comercialização.

3.2. Produção Mais Limpa

O site do Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável – CEBDS, traz a definição a Produção Limpa como sendo:

(...) a aplicação contínua de uma estratégia técnica, econômica e ambiental integrada aos processos, produtos e serviços, a fim de aumentar a eficiência no uso de matérias-primas, água e energia, pela não geração, minimização ou reciclagem de resíduos e emissões, com benefícios ambientais, de saúde ocupacional e econômicos (IBIDEM).

Em análise ao conceito de Produção Mais Limpa, percebe-se que a mesma está diretamente relacionada à procura pelo melhor desempenho econômico dos empreendimento aliado à redução dos impactos que a atividade possa gerar ao meio ambiente.

O Serviço Brasileiro de Apoio as Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, disponibiliza uma cartilha, a qual orienta o empreendedor sobre como implementar na sua atividade um manejo direcionado à Produção Mais Limpa.

Conforme evidenciado no artigo Cachaça,

Durante o processo de produção da cachaça, são gerados os seguintes resíduos: Ponteira da cana, vinhoto e bagaço.

A ponteira da cana-de-açúcar pode ser utilizada em silagem para alimentação animal. Já o bagaço é rico em fibras, porém pouco nutritivo, especialmente se o processo de moagem foi eficiente. O indicado é utilizá-lo depois de seco, nas caldeiras como substituto de parte da madeira, ou mesmo para a produção artefatos artesanais.

O vinhoto é comumente utilizado como fertilizante e também na produção de biogás em algumas destilarias. Entretanto, este subproduto não deve, de forma alguma ser jogado em rios ou leitos de água sem tratamento prévio por ser altamente poluente. A cachaça pode ser redestilada para produção de etanol, mas não é aconselhável o retorno deste produto ao destilador para ser reprocessado (WIKIPEDIA, 2010).

As vantagens da Produção Mais Limpa, de acordo com o disposto no site da FIESP, evidenciam-se na:

- Redução dos custos de produção e aumento da eficiência e competitividade.
- Redução das infrações aos padrões ambientais previstos na legislação.
- Diminuição dos riscos de acidentes ambientais.
- Melhoria das condições de saúde e segurança do trabalhador.
- Melhoria da imagem da empresa junto aos consumidores, fornecedores e poder público. Ampliação das perspectivas de mercado interno e externo.
- Acesso facilitado às linhas de financiamento.
- Melhor relacionamento com os órgãos ambientais, com a mídia e a comunidade .

Com relação aos benefícios tem-se:

Para a produção:

Redução no consumo de matéria-prima, energia e água.

Redução de resíduos e emissões.

Reúso de resíduos de processo.

Reciclagem de resíduos.

Para os produtos:

Redução de desperdícios (Ecodesign).

Uso de material reciclável para novos produtos.

Diminuição do custo final. Redução de riscos (IBIDEM).

Conclui-se das exortações a respeito da Produção Mais Limpa, que não somente o meio ambiente é beneficiado, mas também o próprio produtor ao aumentar a qualidade de seu produto.

3.3. Certificação

Com o intuito de lançar no mercado um produto diferenciado e assim garantir melhores negócios, os empreendedores e até mesmo os pequenos produtores têm buscado a obtenção da Certificação da Cachaça. Esta além de incentivar a melhoria da qualidade da aguardente, ainda demonstra que a cachaça fora produzida respeitando o meio ambiente, primando pela a segurança e saúde do trabalhador, e compromissada com a questão social do setor.

A regulamentação do procedimento é definida pela Portaria nº126/2005 do IMETRO, sendo os documentos de referência:

1. Decreto nº2314, de 04/09/1997. Regulamenta a lei Nº8.918 de julho de 1994, sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

2. Decreto nº4062 de 21/12/2001. Define as expressões “cachaça”, “Brasil e “cachaça do Brasil” como indicações geográficas e dá outras providências.

3. Decreto nº4851 de 02/10/2003. Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº2.314 de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização de bebidas.

4. Portaria MAPA nº371 de 09/09/1974. Complementa os padrões de identidade e Qualidade para aguardente de cana ou caninha.

5. Instrução Normativa MAPA Nº56 de 30/10/2002. Aprova os requisitos e procedimentos para registro de estabelecimentos produtores de cachaça, organizados em associações ou cooperativas legalmente constituídas (IMETRO, 2005).

Tais documentos acima relacionados versam e orientam a respeito das exigências, tais quais a padronização, classificação, registro, inspeção, produção e a fiscalização para a cachaça no Brasil.

O conceito de Certificação é definido pelo INMETRO da seguinte maneira: “A certificação é o modo pelo qual uma terceira parte, independente, provê garantia escrita de que uma determinada marca de cachaça está em conformidade com todos os requisitos especificados pelo Regulamento de Avaliação da Conformidade da Cachaça publicado pela Portaria 126, de 28 de Junho de 2005 do INMETRO (RAC 126)”.

A lucratividade do empreendedor cujo o produto é certificado é assegurada pela elevação do valor comercial daquele. A informalidade tem perdido espaço para o aprimoramento da cadeia produtiva, vez que, a demanda passou a exigir uma cachaça tradicional e de qualidade.

Em consonância com o artigo “Selo Aumenta até 15% do Valor da Cachaça Mineira”:

A certificação da cachaça mineira, por meio do selo do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) aumenta em até 15% o valor comercial do produto, segundo Rodrigo Carvalho, fiscal agropecuário do instituto.

(...)

No ano passado, das 133 marcas licenciadas pelo Projeto Estruturador Certifica Minas, 29 são cachaças orgânicas, produzidas sem a utilização de agrotóxico e adubos químicos, 74 são convencionais, e quatro são produzidas pelo sistema SAT, sem agrotóxicos, porém com adubos.

O programa de certificação de produtos agropecuários e agroindustriais do IMA é voltado para produtores de cachaça produzida artesanalmente, com fermento natural e destilada em alambique de cobre.

No momento de pedir a certificação, o produtor pode optar por um dos três sistemas produtivos da cana: o sistema orgânico (a cana deve ser cultivada sem agrotóxico e adubo químico); o SAT (não pode ter aplicação de agrotóxicos, e o uso do adubo químico é permitido); ou o tradicional (é permitido o uso de agrotóxicos e adubos químicos indicados para esta cultura).

O IMA emite o “Certificado de Processo: Cachaça Artesanal de Alambique”, “Certificado de Processo: Cachaça Artesanal de Alambique Orgânica” ou, ainda, o “Certificado de Processo: Cachaça Artesanal de Alambique Sem Agrotóxicos”. Com o

certificado, o instituto autoriza a impressão do selo em função da estimativa de safra apurada nas auditorias e fornece o modelo e padrão de selo que deve ser afixado no produto.

Em suma a certificação da cachaça representa uma maneira de o produtor demonstrar que sua aguardente além da boa qualidade fora produzida por meios ecologicamente corretos. Isso eleva o valor de mercado, o conceito do alambique, e traz para o consumidor uma maior confiança com relação à marca aliada ao produto a ser adquirido.

3.4. Aspectos Tributários

Os empreendedores brasileiros tanto quanto os consumidores têm suportado uma carga tributária considerável ao longo dos anos. Infelizmente, para o setor de produção da cachaça isso significa um obstáculo ao crescimento dos alambiques.

No Estado de Minas Gerais em publicação recente do Diário do Comércio (26/04/2010), extraído do Conselho Estadual de Política Agrícola - CEPA, esclareceu-se que:

De acordo com a Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade (Ampaq), a alta tributação e a concorrência com os alambiques irregulares são os principais entraves para a expansão do segmento. Os impostos podem representar até 83% do valor final de comercialização do produto.

Segundo o presidente da Ampaq, Alexandre Wagner da Silva, somente o Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI) representa cerca de 30% do preço médio do litro de cachaça artesanal. O valor cobrado varia entre R\$ 2,50 e R\$ 3 dependendo da qualidade do produto, região e tipo de embalagem. Enquanto esse produto é sobretaxado, a cachaça industrial paga apenas R\$ 0,15 por litro.

(...)

Além do gasto com o IPI, o Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS), com alíquota de 12% por unidade comercializada, reduz a competitividade do setor em Minas (IBIDEM, 2010).

Infere-se do transcrito acima que ao invés de receber incentivos do governo, o pequeno produtor tem sido sufocado. Apesar de o setor ser uma fonte expressiva de empregos para Minas, percebe-se um certo descaso relativo ao lado social perante o interesse da arrecadação.

Os donos de alambiques sem o devido estímulo tendem a perder o mercado para as grandes indústrias. Mesmo seu produto sendo diferenciado, o custo de sua produção se torna inviável.

Assim, segundo disposto no já referido artigo:

Para minimizar as perdas causadas pela redução da competitividade frente as bebidas industrializadas, a tendência segundo Mendes é a formação de cooperativas, associações e grandes empresas que promovam a diversificação dos produtos, a redução das marcas disponíveis no mercado e a organização efetiva da cadeia (IBIDEM, 2010).

4. Considerações Finais

O presente artigo apresentou de forma sucinta a importância econômica e ambiental dos alambiques artesanais para as regiões rurais do estado de Minas Gerais. São pequenas empresas geradoras de empregos a trabalhadores menos favorecidos na área rural e que naturalmente em todas as etapas de seu processo de produção, visa a preservação do Meio Ambiente, através da minimização na geração de resíduos poluentes e aproveitamento dos resíduos sólidos gerados, como adubação, energia para fornalhas, alimento para o gado, irrigação, energia solar natural para as áreas de produção e armazenagem. Contudo, mesmo tratando-se de um produto ecologicamente adequado e de produção exclusiva brasileira, manter-se no mercado torna-se uma difícil batalha diante dos entraves tributários e falta de apoio governamental tanto em investimentos financeiros quanto educacionais. A classe espelha-se em exemplos de grandes países para tornar seu produto reconhecido nacional e mundialmente, como feito pela França com seu Champgne, pelo Japão com Saque e México com sua tradicional Tequila.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMPAQ. Disponível em: <http://www.ampaq.com.br>. Acesso em: 10 maio 2010, às 19h:30m.
- CACHAÇA QUALIDADE E PRODUÇÃO. Disponível em: http://www.editora.ufla.br/BolExtensao/pdfBE/bol_07.pdf. Acesso em: 12 maio 2010 às 23h:02m.
- CANABRASIL. **As Perspectivas do Mercado de Cachaça Artesanal no Brasil**. Disponível em: http://www.canabrasil.com.br/component/option,com_docman/task,doc_view/gid,111/ Acesso em: 13 maio 2010, às 00h:15m.
- CEBDS - CONSELHO EMPRESARIAL BRASILEIRO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL. Disponível em: <http://www.cebds.org.br>. Acesso em: 15 maio 2010, às 14h:06m.
- CONSELHOS-MG. **Cachaça Artesanal** - Tributação emperra atividade. Disponível em: <http://www.conselhos.mg.gov.br>. Acesso em: 15 maio 2010, às 15h:53m.

CRUZ, Cláudia Helena da. et all. **Metodologia Científica**: conceitos e normas para trabalhos acadêmicos. Itumbiara: Terra, 2007.

DECRETO n. 6.871, de 4 de junho de 2009. **Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça**. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br>. Acesso em: 12 maio 2010, às 18h:20m.

EMBRAPA. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br>. Acesso em: 16 maio 2010, às 10h:04m.

EXPOCACHAÇA. **O Mercado da Cachaça no Brasil**. Disponível em: <http://www.expocachaca.com.br>. Acesso em: 13 maio 2010, às 19h:53m.

FIESP. **Produção mais Limpa (P+L)**. Disponível em: <http://www.fiesp.com.br>. Acesso em: 14 maio 2010, às 19h:03m.

INMETRO. **A Certificação Agregando Valor a Cachaça no Brasil**. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br>. Acesso em: 14 maio 2010, às 21h:20m.

_____. **Portaria nº 126, de 2005. Aprova o Regulamento de avaliação da conformidade da cachaça**. In: DOU, Brasília. Diário Oficial da República federativa do Brasil. Disponível em: www.inmetro.gov.br. Acesso em: 10 maio 2010, às 18h:45m.

MINAS EM PAUTA. **Cresce em Minas certificação da cachaça artesanal de alambique**: trabalho garante qualidade e procedência dos produtos. Disponível em: <http://minasempauta2.wordpress.com/2009/07/16/>. Acesso em: 12 maio 2010 às 21h:33m.

NOTÍCIAS. **Selo Aumenta até 15% do Valor da Cachaça Mineira**. Disponível em: <http://noticias.r7.com/economia/noticias>. Acesso em: 10 maio 2010, às 21h:05m.

PORTAL SÃO FRANCISCO. **História da Cachaça**: tipos de cachaça. Disponível em: <http://www.portalsaofrancisco.com.br>. Acesso em: 15 maio 2010, às 19h:50m.

SEBRAE/ESPM, **Estudos de Mercados 2008**. Disponível em: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br>. Acesso em: 14 maio 2010, às 00h:45m.

WIKIPEDIA. **Cachaça**. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org>. Acesso em: 10 maio 2010, às 20h:30m.

Cachaça de Minas e Desenvolvimento Rural: Uma Análise do Cooperativismo como Impulso para o Agronegócio. Disponível em: <http://www.alasru.org/cdalasru2006/09%20GT%20Leonardo%20Henrique%20de%20Almeida%20e%20Silva;%20Luiz%20Eduardo%20de%20Vasconcelos%20Rocha;%20Ivis%20Bento%20de%20Lima;%20Gilnei%20Costa%20Santos.pdf>. Acesso em: 14 maio 2010, às 22h:30m.