



**THATIANA STACANELLI TEIXEIRA**

**O TRABALHO INSTITUCIONAL E A  
INSTITUCIONALIZAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE  
PRODUÇÃO: UM ESTUDO NO CAMPO MINEIRO DA  
CACHAÇA**

**LAVRAS- MG  
2020**

**THATIANA STACANELLI TEIXEIRA**

**O TRABALHO INSTITUCIONAL E A INSTITUCIONALIZAÇÃO DE BOAS  
PRÁTICAS DE PRODUÇÃO: UM ESTUDO NO CAMPO MINEIRO DA CACHAÇA**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Administração, área de concentração em Gestão, Organizações e Sociedade, para obtenção do título de mestre em administração.

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Valéria da Glória Pereira Brito  
Orientadora

**LAVRAS-MG  
2019**

**Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema de Geração de Ficha Catalográfica da Biblioteca  
Universitária da UFLA, com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).**

Teixeira, Thatiana Stacanelli.

O trabalho Institucional e a institucionalização de boas práticas  
de produção: : um estudo no campo mineiro da cachaça / Thatiana  
Stacanelli Teixeira. - 2020.

163 p. : il.

Orientador(a): Valéria da Gloria Pereira Brito.

Dissertação (mestrado acadêmico) - Universidade Federal de  
Lavras, 2020.

Bibliografia.

1. Trabalho Institucional. 2. Cachaça. 3. Institucionalismo. I.  
Brito, Valéria da Gloria Pereira. II. Título.

**THATIANA STACANELLI TEIXEIRA**

**O TRABALHO INSTITUCIONAL E A INSTITUCIONALIZAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO: UM ESTUDO NO CAMPO MINEIRO DA CACHAÇA**

**INSTITUTIONAL WORK AND THE INSTITUTIONALIZATION OF GOOD PRODUCTION PRACTICES: A STUDY IN THE MINING FIELD OF CACHAÇA**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Administração, área de concentração em Gestão, Organizações e Sociedade, para obtenção do título de mestre em administração.

Aprovada em 10 de fevereiro de 2020.

Prof. Dr. Dany Flávio Tonelli  
Prof. Dr. Daniel Calbino Pinheiro

UFLA  
UFSJ

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Valéria da Glória Pereira Brito  
Orientadora

**LAVRAS-MG  
2019**

*A meus pais, Celson e Eliana, pelo apoio em  
todas as etapas da minha vida. A minha irmã,  
Thais, pela grande amizade. Dedico.*

## AGRADECIMENTOS

Essa dissertação de mestrado é fruto do engajamento e dedicação para com o compromisso assumido por mim para com meus pais, familiares, amigos e colegas da academia, sendo ressaltado o compromisso da pesquisa e ética profissional assumida para com a pesquisa em questão.

Primeiramente, agradeço a Nossa Senhora Aparecida pelas oportunidades e responsabilidades a mim atribuídas, assim como o alívio por ela dado em momentos de desespero e frustração, e também pela fé que me motivou até a conclusão dessa pesquisa. Agradeço também aos meus pais, Celson e Eliana, e minha irmã Thais pela força nas infinitas lutas diárias, pela compreensão nos dias difíceis e atarefados, com prazos de submissões se esgotando, tarefas a serem cumpridas e a vida corriqueira e enlouquecedora da pós-graduação, e por sempre incentivarem e acreditarem no meu potencial, A vocês, minha eterna gratidão!

Meus agradecimentos também aos meus amigos que me acompanharam ao longo desse mestrado, em especial o José Kennedy, Elisabeth e Juliano, que me ajudaram incansavelmente ouvindo minhas lamentações, desesperos e compartilharam comigo alegrias e dados que compõem esta dissertação. Agradeço também ao Valderí, minha eterna gratidão por todo aprendizado desde a graduação e ajuda ao longo do Mestrado.

Ao Núcleo de Estudos e Pesquisas em Gestão como Prática Social (NEGEP), pela oportunidade em poder contribuir com os estudos relacionados ao campo da cachaça junto aos demais colegas que compõem o grupo. Assim como também, agradeço a todos os estabelecimentos e produtores de cachaça que me receberam de prontidão e contribuíram significativamente para a construção dessa pesquisa, sendo participações que viabilizaram a existência desse trabalho.

A minha orientadora, Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Valéria da Glória Pereira Brito, pelos ensinamentos e oportunidades de aprimorar meus conhecimentos no campo da administração e que a mim confiou o tema dessa dissertação. Aos professores Dr. Dany Tonelli, Dr. Daniel Calbino e Dr. Odemir Baêta pela disponibilidade e prontidão em aceitar participar da banca de defesa dessa dissertação e pelas contribuições apresentadas. Muito obrigada.

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, pelo auxílio disponibilizado ao longo desses dois anos de pesquisa. Aos professores e colaboradores do Departamento de Gestão Agroindustrial (DGA) e do Departamento de Administração e Economia (DAE) da Universidade Federal de Lavras (UFLA), especialmente aos relacionados ao Programa de Pós-Graduação em Administração,

assim como os servidores técnicos administrativos do Departamento de Administração e Economia e a secretaria do PPGA/UFLA.

Por fim, agradeço a todos que, de alguma forma, contribuíram e torceram para que este trabalho fosse desenvolvido.

**A todos, meus sinceros agradecimentos!**

## RESUMO

Condizente com a cultura brasileira e mineira, a cachaça é um produto que desponta como produto genuinamente brasileiro. Marcada por suas características sensoriais próprias e peculiares, a cachaça é uma bebida que está presente no contexto histórico brasileiro desde a época colonial, como um produto inferiorizado e consumido pelas classes mais pobres. Em tempos atuais, essa perspectiva foi ressignificada graças a popularização da bebida e seus inúmeros sabores e aromas, agradando paladares mais apurados e elitizados, no Brasil e no exterior, onde tem feito grande sucesso. Suas práticas de produção também passaram por mudanças, diante o atual contexto e exigências do público e mercado. Diante do exposto, aportado sob uma das correntes da Teoria Institucional e compreendendo as práticas institucionalizadas que já permeiam o campo, o objetivo deste trabalho é compreender como o trabalho institucional realizado no campo mineiro da cachaça tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção, evidenciando as contribuições deste trabalho para a institucionalização de boas práticas de produção da cachaça, particularizando suas especificidades políticas, técnicas e culturais, evidenciando as reações e resistências das organizações produtoras de cachaça ao trabalho institucional em curso. A corrente teórica que embasa este trabalho é denominada Trabalho Institucional, tendo como pilares analíticos a criação, manutenção e interrupção de instituições, sendo estas três recorrentes nas análises deste estudo. A presente pesquisa se refere a uma pesquisa exploratória, com caráter qualitativo e descritivo. Foram utilizadas como técnicas de coleta de dados entrevistas em profundidade com produtores, servidores públicos e agentes relevantes para o campo da cachaça, análises documentais em arquivos e sites institucionais e observação não participante. Foi empregada a análise de conteúdo temática como método analítico, a fim de se construir os resultados apresentados. Os principais apontamentos trazidos são que a cachaça é uma bebida institucionalizada no Brasil a séculos, e que seu modo de produção vem sofrendo mudanças em decorrências de alterações do conjunto normativo que regem sua produção, sendo instituições deslegitimadas e criadas novas instituições, como a substituição de materiais e equipamentos que caíram em desusos, destacado pelo trabalho técnico de institucionalização de boas práticas de produção. O processo de fiscalização e inspeção também vem passando por mudanças consideráveis, sendo estabelecido uma parceria entre MAPA e IMA, sendo um trabalho político de institucionalização de boas práticas, mas que vem sofrendo resistências a esta atuação. Enquanto que no trabalho cultural tem-se a institucionalização das boas práticas de produção relacionadas a utilização dos resíduos sólidos e líquidos gerados pela produção da cachaça, além do trabalho de educação que foi criado pelo IMA de modo a legitimar as boas práticas. Acrescenta-se ainda que os produtores e agentes do campo seguem em busca do fortalecimento, legitimação e institucionalização de boas práticas de produção.

**Palavras-chave:** Trabalho Institucional. Cachaça. Minas Gerais. Institucionalização. Boas Práticas.

## ABSTRACT

In keeping with Brazilian and mining culture, cachaça is a product that stands out as a genuinely Brazilian product. Marked by its own unique and peculiar sensory characteristics, cachaça is a drink that has been present in the Brazilian historical context since colonial times, as an inferior product and consumed by the poorest classes. Nowadays, this perspective has been reframed thanks to the popularization of the drink and its innumerable flavors and aromas, pleasing more refined and elite palates, in Brazil and abroad, where it has been a great success. Its production practices have also undergone changes, given the current context and requirements of the public and the market. In view of the above, brought under one of the currents of Institutional Theory and understanding the institutionalized practices that already permeate the field, the objective of this work is to understand how the institutional work carried out in the cachaça mining field has contributed to the institutionalization of good production practices, evidencing the contributions of this work to the institutionalization of good practices for the production of cachaça, particularizing its political, technical and cultural specificities, evidencing the reactions and resistance of organizations producing cachaça to the ongoing institutional work. The theoretical current that underlies this work is called Institutional Work, with the creation, maintenance and interruption of institutions as analytical pillars, these three being recurrent in the analyzes of this study. This research refers to an exploratory research, with a qualitative and descriptive character. In-depth interviews with producers, public servants and agents relevant to the cachaça field were used as data collection techniques, documentary analyzes in institutional files and websites and non-participant observation. Thematic content analysis was used as an analytical method in order to build the results presented. The main notes brought are that cachaça has been an institutionalized drink in Brazil for centuries, and that its mode of production has undergone changes due to changes in the normative set that govern its production, being delegitimized institutions and new institutions created, such as the use of stainless steel materials and equipment, highlighted by the technical work of institutionalizing good production practices. The inspection and inspection process has also undergone considerable changes, with the establishment of a partnership between MAPA and IMA, which is a political work to institutionalize good practices, but which has been resisting this action. While in cultural work there is the institutionalization of good production practices related to the use of solid and liquid residues generated by the production of cachaça, in addition to the educational work that was created by IMA in order to legitimize good practices. It is also added that producers and agents in the field continue to seek to strengthen, legitimize and institutionalize good production practices.

**Keywords:** Institutional work. Sugarcane liquor. Minas Gerais. Institutionalization. Good habits.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1-	Registro de estabelecimentos de produtores por unidades federais .....	52
Figura 2-	Parol de cachaça .....	79
Figura 3-	Parol de cachaça .....	79
Figura 4-	Fluxograma simplificado de produção de cachaça .....	87
Figura 5-	Curso oferecido durante a Expocachaça 2019 pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal .....	88
Figura 6-	Curso oferecido pela EMATER durante a Expocachaça 2019 .....	89
Figura 7-	Recorte da cartilha de “Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas” .....	111
Figura 8-	Cartilha sobre “Como montar um estabelecimento produtor de bebidas” parte 1 .....	126
Figura 9-	Cartilha sobre “Como montar um estabelecimento produtor de bebidas” parte 2 .....	127
Figura 10-	Cartilha sobre “Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas”, parte 1 .....	128
Figura 11-	Cartilha sobre “Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas”, parte 2 .....	128
Figura 12-	Cartilha sobre “Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana”, parte 1 .....	129
Figura 13-	Cartilha sobre “Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana”, parte 2 .....	130
Figura 14-	Recorte da cartilha de “Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana” .....	132

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Categorias analíticas de criação das instituições .....	37
Quadro 2- Categorias analíticas de manutenção das instituições .....	39
Quadro 3- Categorias analíticas de desinstitucionalização .....	41
Quadro 4- Instrumentos Legais referentes à Cachaça em Minas Gerais .....	45
Quadro 5- Relação de entrevistados, funções e localização de atuação .....	55
Quadro 6- Estabelecimentos produtores entrevistados .....	56
Quadro 7- Relação dos instrumentos normativos consultados e utilizados .....	59
Quadro 8- Matriz de amarração metodológica .....	66
Quadro 9- Momentos mais marcantes para a constituição histórica da cachaça .....	68
Quadro 10- Finalidade dos resíduos gerados pelos entrevistados .....	122

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1- Classificação de produtores de cachaça .....	53
--	----

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>14</b>
1.1	Objetivos .....	17
1.2	Justificativa .....	17
1.3	Estrutura da dissertação .....	20
<b>2</b>	<b>FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b> .....	<b>22</b>
2.1	Compreendendo instituições e organizações .....	22
2.2	Abordagem Institucional e seus desdobramentos teóricos.....	25
2.3	Desdobramentos do Trabalho Institucional .....	32
2.3.1	Criação de instituições .....	35
2.3.2	Manutenção de instituições .....	38
2.3.3	Interrupção de instituições .....	40
2.4	O papel do estado no campo de produção da cachaça: aspectos legais e históricos	42
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA</b> .....	<b>50</b>
3.1	Natureza da pesquisa .....	50
3.2	Tipo de pesquisa .....	51
3.3	Objeto da pesquisa e caracterização dos participantes .....	52
3.4	Procedimentos e técnicas para coleta dos dados .....	57
3.4.1	Pesquisa documental.....	58
3.4.2	Entrevistas .....	61
3.4.3	Observação não participante .....	62
3.5	Técnica de análise e interpretação dos dados.....	62
3.5.1	Análise de conteúdo temática.....	62
<b>4</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....	<b>67</b>
4.1.1	Formação histórica do campo da cachaça: uma síntese analítica .....	68
4.1.2	Processo de formação histórica do campo institucional da produção de Cachaça .	71
4.1.3	Modos de Produção da cachaça .....	77
4.2	O Trabalho de Institucionalização das Boas Práticas de Produção da Cachaça ...	90
4.2.1	O trabalho político de institucionalização de boas práticas de produção.....	91
4.2.2	O trabalho técnico de institucionalização das boas práticas de produção.....	102
4.2.3	O trabalho cultural de institucionalização das boas práticas de produção .....	120
4.3	Reações e Resistências ao Trabalho Institucional .....	131
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>137</b>

<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>144</b>
<b>APÊNDICE A – Roteiro de entrevista semiestruturada aplicado aos órgãos envolvidos no campo de cachaça.....</b>	<b>155</b>
<b>APÊNDICE B – Roteiro de entrevista semiestruturada aplicado aos produtores de cachaça .....</b>	<b>156</b>
<b>APÊNDICE C – Roteiro de entrevista semiestruturada aplicado aos responsáveis técnicos .....</b>	<b>158</b>
<b>ANEXO A - Lista de Verificação.....</b>	<b>159</b>

## 1 INTRODUÇÃO

As bebidas típicas possuem características de sua localidade, condizentes com a cultura local, de modo que é possível mencionar bebidas alcoólicas mundialmente conhecidas e que remetem ao seu país de origem como ocorre com a vodka, lembrando a Rússia, a tequila vinculada ao México, o gin à Inglaterra e o saquê, que condiz com as tradições do Japão. Ao se referir ao Brasil, o marco é a cachaça, um produto genuinamente brasileiro (BRASIL, 1994).

Sua historicidade perpassa todo o contexto histórico do país desde a época colonial, sendo referenciada em sua origem como um produto da minoria e marginalizado, consumida por escravos em senzalas, até adquirir título de nobreza ao conquistar o paladar de senhores de engenho e fazendeiros (SILVA, 2009). Entretanto sua popularidade como produto inferiorizado ainda perdurou por um bom tempo, até o momento em que a cachaça passou a adquirir o status de produto brasileiro legítimo e sendo defendido como patrimônio cultural, tendo sua produção e consumo disseminados por todas as regiões brasileiras.

Para Souza e Valle (2004, p. 1) “ao beber uma dose de cachaça, uma pessoa não estará simplesmente saboreando um aperitivo, ela estará, seguramente, bebendo mais de 400 anos de história”. Essa transição de visibilidade e avaliação popular do produto fez com que a cachaça percorresse um caminho de mudanças em diferentes momentos históricos, o que repercutiu em hábitos de consumo, repertório cultural, práticas sociais, práticas de produção e qualidade, marco regulatório legal, entre outras dimensões.

Sua popularidade em termos de qualidade e apreciação demonstra que a cachaça tem se tornado cada vez mais um produto com requinte e sofisticação (MORAIS, 2019), de modo que o que a torna especial, diferenciada das demais bebidas alcoólicas, é seu processo de fabricação e elaboração do produto final.

O Decreto nº 6.871 de 2009 que regulamenta a Lei nº 8.918 de 1994, define a cachaça em seu artigo 53 como sendo a

Denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a 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 seis gramas por litro ( $\leq 6\text{g/L}$  de açúcar) (MAPA, 2019a, p. 7).

Por ser um produto com características sensoriais próprias, interações entre ambientes físicos e biológicos e práticas de produção, são capazes de influenciar e gerar uma

complexidade de aromas à cachaça. Sua fabricação pode ocorrer por duas modalidades, industrial (coluna) ou alambique (popularmente conhecida como artesanal). Segundo Coutinho (2001), a cachaça de fabricação industrial é produzida pelas grandes indústrias produtoras de bebida e nelas está concentrado o maior volume de destilados no país, pois embora sejam em número reduzido, estas organizações são grandes. Por sua vez, a cachaça produzida em alambique é representada pelas micro e pequenas empresas, marcadas por uma diversidade maior nos processos de produção. Essa modalidade de produção é realizada por produtores formais e informais, que batalham em busca da ressignificação do consumo e imagem desta bebida alcoólica, contribuindo para que deixe de ser vista como um produto marginalizado, de periferia e da baixa classe social.

Paiva (2017), Oliveira et al. (2012) mencionam que 75% da produção nacional é realizada de modo industrial, enquanto que a produção em alambique, comumente denominada artesanal, representa 25% da produção, aproximadamente 300 milhões de litros por ano. Os valores de referência demonstram que a produção industrial ainda é predominante no mercado, mas é a cachaça de alambique que se desponta no mercado, com maior valor agregado.

Sua produção se encontra distribuída geograficamente por toda a extensão do território brasileiro, destacando-se com grande influência econômica e cultural em Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Rio de Janeiro, onde se encontram concentrados os maiores números de estabelecimentos registrados. O estado de Minas Gerais se destaca com um grande número de estabelecimentos registrados no MAPA, em 2018, foram contabilizados 421 produtores de cachaça e 1.430 produtos registrados (MAPA, 2019a). Este também é o estado com o maior número de organizações produtoras informais, onde é estimado mais de oito mil empreendimentos no estado.

A investigação técnica e científica acerca da produção de cachaça em Minas Gerais envolve alguns aspectos referentes às etapas de produção, à matéria prima principal utilizada, ao mercado que o produto mobiliza, às organizações e confrarias a elas ligadas, sua normatização em nível macro e micro, assim como tantas outras dimensões a respeito desse popular produto brasileiro.

Neste sentido, este estudo trata-se de uma pesquisa desenvolvida no âmbito dos estudos organizacionais realizada por pesquisadora ligada ao NEGEP/UFLA, com foco em instituições e trabalho, o que complementa as demais pesquisas realizadas no arranjo produtivo da bebida em Minas Gerais realizada pelo Núcleo de Estudos em Gestão como Prática. Com a intencionalidade de compreender o trabalho institucional desenvolvido pelo estado de Minas Gerais no campo da cachaça, esta dissertação se embasa na teoria institucional, junto ao novo

institucionalismo direcionado à dinâmica institucional. Este recorte analítico permite compreender e analisar um conjunto de interações que vão além das ações humanas, englobando acontecimentos em contextos culturais, econômicos, sociais, ambientais, entre outros. Estas interações podem ocorrer por meio de ações intencionais ou não intencionais de seus agentes para criar, manter ou interromper instituições e estas geram e incluem discussões, questionamentos, cumprimento e não cumprimento de legados, e negociações sobre o significado de instituições delimitadas em cada contexto institucional. As ações intencionais ou não intencionais resultam em um trabalho institucional direcionado ao campo da cachaça, no qual é possível destacar o papel da agência humana junto aos seus esforços para criar, perpetuar ou interromper instituições (LAWRENCE; SUDDABY, 2006).

Em se tratando do ambiente das cachaçarias mineiras, considera-se que existe um espaço institucionalizado, cercado por organizações, instituições e marco regulatório governamental. As instituições, segundo Maguire e Hard (2009), são dotadas de práticas e compreensões que constituem a historicidade, e assim, pressupõem formas esperadas de agir, enquanto que para Peci (2006), uma instituição é um empreendimento social que tem sua implantação de maneira esperada, planejada e permanente que busca ganhar a legitimidade perante à sociedade

O campo da cachaça se apresenta como um campo institucional permeado por interações institucionais entre diferentes agentes. Em Minas Gerais, pode-se encontrar a presença de órgãos estaduais e federais que participam ativamente junto à produção de cachaça, atuando em temas sociais, ambientais, mercadológicas e entre outras demandas, constituindo-se em um campo institucionalizado e permeado por relações sociais e organizacionais que estão sob influências mútuas. Portanto, o desenvolvimento histórico e cultural da cachaça, assim como a sua legitimação como produto nacional e patrimônio cultural, revelam a sua importância como objeto emergente para estudos.

Entre a variedade de agentes envolvidos na constituição histórica da cachaça, que influenciaram e/ou ainda influenciam a construção do campo da cachaça de alambique, pode-se identificar fortemente a presença do estado em âmbito federal e estadual, seja através de normativas institucionais sobre aspectos produtivos, de legalização, adequação, registro e qualidade, ou por meio de atuações de cunho fiscalizatório e de assessoramento para produtores em temas de negócios e produção. Visando dissociar essa participação, Estado refere-se à entidade federal e soberana, enquanto que estado, faz menção às unidades que compõem o Estado, sendo locus dessa pesquisa, o estado de Minas Gerais.

Em face do exposto, o presente estudo se pautará a partir das perspectivas do trabalho institucional, decorrente da vertente do novo institucionalismo, que se refere à investigação e

compreensão dos efeitos da ação de agentes, grupos e organizações sobre as estruturas sociais pertencentes a um campo institucional, com ênfase na inter-relação entre agência e instituições (LAWRENCE; SUDDABY, 2006).

Fundamentados nas reflexões acerca desta introdução, elaborou-se como problema de pesquisa a ser respondido ao longo do desenvolvimento desta dissertação a seguinte questão: **Como o trabalho institucional realizado no campo mineiro da cachaça tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção?**

### **1.1 Objetivos**

Diante o problema de pesquisa exposto, foi desenvolvido um estudo de campo embasado pelo objetivo geral de compreender como o trabalho institucional realizado no campo da cachaça tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção no campo da cachaça, particularizando as possíveis resistências ao processo de mudança decorrente deste trabalho. De forma mais específica, almeja-se:

- a) Descrever o processo de formação do campo da cachaça, evidenciando as especificidades das práticas de produção da bebida com ênfase a partir de 1980;
- b) Investigar o trabalho de institucionalização de boas práticas de produção da cachaça, particularizando suas especificidades políticas, técnicas e culturais, e;
- c) Verificar as reações e as possíveis resistências das organizações produtoras de cachaça ao trabalho institucional em curso.

Após a definição dos objetivos gerais e específicos, segue a justificativa para esta pesquisa.

### **1.2 Justificativa**

Considerando a discussão teórica-analítica publicada acerca das pesquisas em curso, constata-se que o campo de estudo sobre as organizações brasileiras produtoras de cachaça tem ganhado destaque em trabalhos acadêmicos como o de Paiva (2017), Morais (2019) e Sousa (2019), mas ainda se observa uma incompletude de estudos organizacionais que sejam capazes de contribuir para a compreensão de modificações, substituições e criação de novas ações que subsidiem as boas práticas de produção do produto.

Portanto, as lacunas de pesquisa indicam a necessidade de se aprofundar a compreensão do campo institucional da cachaça no que tange às boas práticas fomentadas pelo trabalho institucional indutivo da mudança neste campo. Dessa forma, considerando o arcabouço teórico disponível para a realização de estudos dessa natureza, optou-se pelo recorte analítico oferecido pelo Trabalho Institucional, considerando que esta perspectiva oferece a possibilidade de compreensão das mudanças e melhorias ocorridas no campo da cachaça de alambique.

Ainda na dimensão teórica, o estudo do campo organizacional da cachaça, sob a perspectiva do Trabalho Institucional, proporciona uma contribuição relevante para as análises das boas práticas de organizações produtoras da bebida, sendo inédita a associação desse recorte teórico e o objetivo aqui proposto, para a compreensão da contribuição institucional proposta pelo governo estadual por meio dos diferentes órgãos e secretarias.

Nesse sentido, aponta-se certa carência de estudos em Trabalho Institucional desenvolvidos no Brasil, e mais restritos ainda, como a proposta desta dissertação. Vale citar algumas exceções, como os estudos realizados por Moraes (2019), que trabalhou com a presente perspectiva de trabalho institucional e Paiva (2017) que seguiu os princípios da teoria institucional. Por outro lado, no âmbito do campo da cachaça, pode-se encontrar trabalhos como o de Souza (2018), que abordou os aspectos da padronização e certificação da cachaça; Sousa (2019) com a perspectiva de práticas de mercado; Silva (2009), que contribui para as estratégias de comercialização e marketing da bebida; Gonçalves (2009), que elenca as boas práticas de fabricação da bebida destilada como suporte para o desenvolvimento biotecnológico dos processos produtivos da cachaça, entre outros artigos e trabalhos acadêmicos recentemente publicados.

Por mais que o trabalho institucional seja uma vertente teórica recente, ele tem provocado a comunidade acadêmica nos últimos anos, sendo que os números de publicações e trabalhos que utilizam a perspectiva da Teoria Institucional tem se despontado (PAIVA et al., 2018), indicando a abertura a contribuições e investigação científica.

Em termos de contribuições empíricas, Paiva et al. (2018) e Lawrence, Leca e Zilber (2013) indicam que o Trabalho Institucional tem se desenvolvido de forma crescente e rápida, justificado pelo institucionalismo presente nos estudos organizacionais, com grande lacuna em estudos empíricos. Paiva et al. (2018) e Lawrence, Leca e Zilber (2013) argumentam que o arcabouço tem se desenvolvido mais como perspectiva de discussões teóricas, reforçando a necessidade de apresentar estudos empíricos sobre o tema aqui abordado. Vale ressaltar, ainda, que a maior necessidade de pesquisas está na análise micro de estudos sobre mudança institucional, como propõe a teoria de trabalho institucional, procurando limitar as ações que

são relevantes para compreender o processo de mudança institucional em determinado contexto (BEUNEN; PATTERSON, 2017).

Considerando a opção de pesquisa adotada neste trabalho, ele representa um ineditismo teórico e empírico para os estudos organizacionais brasileiros, apresentando novas oportunidades de estudos à academia. Seu ineditismo está na associação entre Teoria Institucional e o trabalho político, técnico e cultural realizado pelo estado federal e estadual no campo da produção de cachaça. Propor estudos em organizações brasileiras, perante às suas exclusividades e especificidades, representa um avanço para as teorias aqui elencadas, como a Teoria Institucional e especificamente o Trabalho Institucional, visto que estas possibilitam compreender o campo organizacional em questão. Além de destacar ainda mais um produto genuinamente brasileiro, a cachaça.

Há também contribuições para a dimensão gerencial da cachaça, em que o discernimento realizado sobre o campo organizacional da cachaça artesanal passa a integrar referências para produtores e agentes envolvidos no setor. Esses agentes serão capazes de entender as ações e boas práticas de produção institucionalizadas propostas pelo estado, a nível federal e estadual, assim como resistências encontradas ao processo de institucionalização realizado.

Destaque-se que este estudo contribui para o avanço de pesquisas acadêmicas sobre a cachaça, incluindo aquelas pesquisas que perpassam pelas perspectivas históricas, patrimoniais, simbólicas e culturais, e estudos que atestam sua qualidade e boas práticas de produção. Ressalte-se, uma vez mais, que não foram encontrados trabalhos que se adentrassem ao escopo de trabalho aqui proposto, analisando a ação do estado em institucionalização de boas práticas de produção.

Finalmente, este estudo ainda se justifica pela relevância e importância que a cachaça representa para o país, pois como indica Silva (2009), este é um produto conhecido em todo o território nacional e internacional, e ainda possui grandes potencialidades de analisar as ações dos indivíduos produtores e comerciantes, além das influências que esta exerce em sua comercialização, carregando valores culturais, sociais e econômicos. A cachaça é considerada como um hábito cultural presente na vida cotidiana das pessoas, que incorporam suas experiências de vida às tradições e costumes. Seu destaque é tão relevante que esta bebida ocupa o segundo lugar no *ranking* das bebidas alcoólicas consumidas pelos brasileiros e se destaca em primeiro lugar no consumo de bebidas destiladas (SOUSA, 2019). Seu processo de institucionalização tem sido impulsionado pelas ações promovidas pelas associações de

produtores de cachaça, que são regidas por exigências políticas e normativas (ANDRADE; ANDRADE, 2015) e também pelo estado, como será apresentado ao longo desta dissertação.

A cachaça representa números expressivos de faturamento no país e emprega um considerável número de mão de obra (PAIVA et al., 2018). Sua potencialidade ultrapassa fronteiras de grandes estados produtores de cana-de-açúcar, a matéria prima da cachaça, e avança até estados com traços culturais marcantes, como Minas Gerais, contribuindo para a sua valorização.

O maior estado produtor de cachaça popularmente conhecida como artesanal é Minas Gerais, sendo representado por 50% do total de produção (SEBRAE, 2013) e o terceiro maior estado responsável pela exportação de cachaça em 2015 (MORAIS, 2019). A bebida também se destaca por sua importância internacional, através da exportação, uma vez que seu valor agregado mais que dobrou entre 1997 e 2015 (PAIVA et al., 2018).

Diante das justificativas e relevância da pesquisa aqui expostas, é notória a necessidade de ampliar estudos que utilizem a perspectiva institucional no campo da cachaça, proporcionando maior desenvolvimento e fortalecimento deste campo e demonstrando as boas práticas realizadas pelos alambiques que se institucionalizam a partir das normativas definidas pelo estado.

### **1.3 Estrutura da dissertação**

A presente dissertação encontra-se estruturada em cinco capítulos. Além desta introdução, o segundo capítulo apresenta o referencial teórico com o detalhamento de todo o arcabouço teórico que norteia essa pesquisa, discutindo a abordagem institucional e o trabalho institucional. As discussões teóricas se iniciam apresentando detalhadamente as diferenças entre instituições e organizações, visto que essa é uma dúvida muito frequente em que se confundem ou se igualam os termos.

No terceiro capítulo, apresenta-se o percurso metodológico que conduziu este estudo, assim como a caracterização dos participantes da pesquisa, as técnicas utilizadas para coletar os dados e os procedimentos de análise dos dados empregados para responder o problema de pesquisa inicialmente apresentado.

No quarto capítulo são apresentados os resultados e discussões dessa dissertação, sendo dividido em três tópicos, um para responder a cada objetivo específico proposto na introdução desta dissertação. O quinto e último capítulo é destinado às considerações finais deste estudo,

assim como a apresentação das limitações de pesquisa, as principais conclusões e a proposta de agenda futura.

## **2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

No presente tópico, será apresentada a literatura que fundamenta esta dissertação. Esta sessão encontra-se dividida em quatro tópicos principais. No primeiro deles, apresenta-se a discussão sobre instituições e organizações, considerando a importância da compreensão conceitual desses termos para este estudo.

Em seguida, é apresentada a discussão sobre a abordagem institucional e seus desdobramentos teóricos, resgatando o desenvolvimento teórico partindo da origem até chegar ao trabalho institucional, que é apresentado em terceiro lugar, sendo destacados seus desdobramentos teóricos. Por fim, apresenta-se o papel do estado, com destaque para a atuação do governo do estado de Minas Gerais e a institucionalização de boas práticas de produção no setor da cachaça.

### **2.1 Compreendendo instituições e organizações**

É muito comum encontrarmos discussões que não conseguem distinguir instituições e organizações, encontrando controvérsias, como a equivalência conceitual entre instituições e organizações. Bouma e Fellow (1997) fundamentados em Parsons (1964) apontam esse conflito conceitual ao elucidar que a aplicação do termo ‘instituição’ é tão amplo que é capaz de invocar o todo social. Portanto, considerando a complexidade da abordagem institucional, Bouma e Fellow (1997) discorrem que é necessária clareza quanto ao termo ‘instituição’, de forma a compreender o lugar e papel das instituições numa sociedade.

Para Bouma e Fellow (1997), instituições são conjuntos de normas que são constituídas através da interação social, sendo formas padronizadas de lidar com questões sociais recorrentes e estabelecimento de um ambiente dentro do qual as organizações são criadas. Nessa mesma direção, Pettit (1996, p.55) confirma o esclarecimento sobre o que são instituições, a definindo como

Qualquer um dos arranjos que coordenam o comportamento dos indivíduos na sociedade. Esses acordos incluem procedimentos constitucional e legalmente estabelecidos, mas também se estendem a questões de normas e convenções pouco conscientes e a questões que são fixadas apenas por pressões e perspectivas tacitamente e, ocasionalmente, registradas (tradução livre).

Para Peci (2006), uma instituição é um empreendimento social que tem sua implementação de maneira esperada, planejada e permanente. Esta busca ganhar a legitimidade

diante a sociedade e tornar-se permanente, sobrevivendo ao ambiente de negócios. O ambiente institucional também está associado à instituição, onde este ambiente é marcado por normas e exigências as quais as organizações devem estar de acordo, caso queiram obter apoio e legitimidade. Segundo Meyer e Rowan (1983, p. 2) as “instituições inevitavelmente envolvem obrigações normativas, mas frequentemente entram na vida social, primeiramente, como fatos que devem ser considerados pelos agentes”.

As instituições, segundo Maguire e Hard (2009), são dotadas de práticas e compreensões que constituem a historicidade, e assim, pressupõem formas esperadas de agir. Selznick (1972, p. 5) discorre que instituições são “o produto natural das pressões e necessidades sociais, um organismo adaptável e receptivo”. Em complementariedade, Scott (2008) apresenta que estas instituições são compostas por elementos cognitivos, normativos e reguladores, que aliados às atividades e recursos, proporcionam significado à vida social.

Em se tratando da diferenciação de instituições e organizações, Bouma e Fellow (1997) atestam que o institucionalista que melhor discorre sobre esta distinção é Offe (1996), que a assinala em três pontos:

- a) Os deveres organizacionais são diádicos, enquanto que as regras institucionais são triádicas, ou seja, estabelecidas e aplicadas por “terceiros” que não fazem parte da interação institucionalizada;
- b) “Deveres” estão subordinados aos resultados pretendidos nas organizações, mas permanecem no mesmo plano lógico nas instituições;
- c) Os deveres organizacionais são muito mais restritos em seu escopo, validade e impacto sobre a pessoa envolvida.

A respeito do primeiro ponto abordado, Offe (1996) diferencia normas institucionais e organizacionais, enquanto que no segundo ponto, o autor apresenta que as normas organizacionais são limitadas ao contexto da organização, assim como o terceiro ponto, onde as organizações possuem suas particularidades que impactam seu ambiente.

Para Parsons (1951, 1964) citado por Bouma e Fellow (1997) instituição é um complexo de elementos padronizados que podem ser aplicados a um número indefinido de coletividades, sendo estas coletividades as organizações, um sistema interativo de papéis, ou seja, é um complexo de elementos padronizados em expectativas de papéis que podem se aplicar a um número indefinido de coletividades. Por instituições, podemos melhor compreender como um

conjunto de normas que operam sobre vários aspectos da vida social. Em relação às organizações, as instituições induzem as maneiras pelas quais essas coletividades operam.

Por seu turno, as organizações são constituídas por agentes sociais dispostos em posições e papéis, geralmente organizados e induzidos para o atingimento de algum fim. A grande diferença entre instituições e organizações reside no fato de as organizações constituírem-se em arranjos de papéis e posições, enquanto que as instituições são normas e padrões transorganizacioanais (BOUMA; FELLOW, 1997)

Philip Selznick as interpreta como uma “expressão estrutural da ação racional” (PECI, 2006, p. 2) e estão sujeitas a sofrerem pressões do ambiente social, e assim, passarem por um processo de institucionalização, sendo que os valores substituem os agentes técnicos em tarefas organizativas. Scott (2014) citando Selznick (1948) apresenta que as organizações são como um instrumento mecanicista projetado para alcançar objetivos específicos, sendo um sistema orgânico adaptativo que sofre interferência das características sociais de seus integrantes e do próprio ambiente em que se encontra. Meyer e Rowan (1983) diante uma perspectiva de construtivismo social, entendem as organizações como reflexos da realidade que é socialmente construída, sofrendo influências de seu ambiente institucional.

Selznick (1957) apresenta que há diferenças entre organizações e instituições, argumentando que uma organização é constituída pela sua estrutura, papéis formais e um funcionamento embasado na dinâmica de suas crenças. Para Suddaby e Greenwood (2009, p. 177), “as organizações são analiticamente distintas, mas são derivadas de instituições. Organizações são manifestações de sistemas de regras explícitas e clusters de valores implícitos”.

Quando uma organização se torna instituição, segundo Selznick (1957) esta sofre adição de valores e simbolismos, e quanto mais valores e símbolos uma organização recebe, mais distinta ela se torna das demais, sendo caracterizada como singular e única tornando-se, assim, uma instituição (LIMA, 2016; PECI, 2006).

O processo de institucionalização, segundo Leca (2016) pode ser entendido como o momento em que a organização desenvolve uma estrutura que a distingue de outras e no momento em que ela passa por uma imersão de valor. Para Vieira e Carvalho (2003), é o momento quando ela é submetida ao controle social. Esse processo ocorre porque, segundo Leca (2016) com a evolução das organizações, elas tendem a passar pelo processo de legitimação social, integrando a sociedade e atingindo patamares que as diferenciam das demais, e assim, podem ser consideradas instituições.

A institucionalização para Bouma e Fellow (1997), constitui-se no processo social no qual emergem as instituições, em que há processos de formação de padrões, surgimento de normas e expectativas. Enquanto que para Selznick (1957) é um processo, que ocorre com organizações ao longo do tempo, refletindo uma história distinta da organização, das pessoas que a integram e dos interesses que a criou. Meyer e Rowan (1983) contribuem ao atribuir que esse processo envolve questões sociais e obrigações que passam a adquirir status de regra no pensamento e na ação social.

Quando as organizações sofrem o processo de transformação em direção à institucionalização, elas buscam a aprovação social para que se perdurem diante de outras, visto que as instituições são compostas por agentes cognitivo-culturais, normativos e regulativos e junto às atividades, fornecem estabilidade e significado à vida social.

A partir destas concepções, organizações e instituições públicas e privadas constituem o campo da cachaça de alambique no estado de Minas Gerais que é marcado também por mudanças institucionais promovidas pelos trabalhos institucionais realizados pelas instituições e assimilados pelas organizações e seus agentes. Diferenciadas conceitualmente, as organizações e instituições estão presentes na teoria institucional, eixo teórico norteador desta dissertação, que será discutido a seguir.

## **2.2 Abordagem Institucional e seus desdobramentos teóricos**

As discussões sobre a teoria institucional remontam uma longa história de análise organizacional, em que autores como Weber e Marx são lembrados pelas suas repercussões teóricas na sociologia organizacional pós Segunda Guerra Mundial, com os estudos de Selznick (1984), Stinchcombe (1968) e Parson (1956) (PAIVA et al., 2018). Suas análises são consideradas como características do antigo institucionalismo, em que era enfatizado o funcionamento de instituições com o intuito de integrar organizações na sociedade através de regras, contratos e autoridade.

Esta teoria também está presente em diferentes campos de conhecimentos teóricos, sendo trabalhada nos Estudos Organizacionais (PECI, 2006), Ciências Políticas (BONCHEK; SHEPSLE, 1996), Ciências Econômicas (NORTH, 1990) e Sociologia (DIMAGGIO, 1988). Segundo Pereira (2012), as abordagens institucionais nessas áreas são tratadas com proximidade considerando a importância de se compreender os dispositivos institucionais e mudanças organizacionais.

Para Pereira (2012), essa perspectiva se apresenta como um campo de pesquisa consolidado mediante as possibilidades de discussões e análises disponibilizadas à pesquisadores que a utilizam para compreender os padrões implícitos nas mais diversas organizações, possibilitando compreender os diversos contextos organizacionais existentes.

Em uma perspectiva histórica, a teoria institucional surgiu durante a década de 1950 nos Estados Unidos, uma vez que as organizações não poderiam ser explicadas sem referência às forças de seus ambientes e desse modo, estudiosos organizacionais reconheceram que as organizações sofrem influências externas que são capazes de influenciar a estrutura e o comportamento organizacional, assim como os discursos e narrativas (LAMMERS & GARCIA, 2017).

A abordagem institucional se ramifica em três vertentes de estudos, segundo Mosca (2006) e Lima (2016), a saber: o institucionalismo econômico, institucionalismo político e o institucionalismo sociológico - também conhecido como institucionalismo organizacional. Este último é o mais tradicional nas pesquisas e possui maior aporte teórico, sendo também o que possui maior destaque nos estudos organizacionais.

Estudos embasados no institucionalismo organizacional se propagaram a partir do final da década de 1950, momento em que a perspectiva institucional ganhou potencial e auxiliou novos desenvolvimentos de estudos empíricos na área organizacional. Entretanto, segundo Creed et al. (2014), entre 1940 e 1950 já existiam estudos neste campo. Por seu turno, Lammers e Garcia (2017) afirmam que a publicação da obra '*Organizational Environment: Ritual and Rationality*' (Ambiente Organizacional: Ritual e Racionalidade, tradução nossa) de Scott e Meyer (1983) abriu caminhos para o crescimento das pesquisas relacionadas ao papel das instituições nas organizações, uma vez que impulsionam o ambiente organizacional.

Entre 1950 e 1960, o institucionalismo organizacional passou a ser considerada uma base teórica empregada para a análise das organizações, incorporando em seu corpo teórico-analítico simbolismos e construções sociais condizentes com o cotidiano organizacional (LIMA, 2016).

Philip Selznick em sua obra "*Leadership in administration*" (Liderança na Administração, tradução nossa), em 1957, introduziu o institucionalismo nos estudos organizacionais. Selznick (1957) discute sobre organizações e instituições, demonstrando como uma organização se torna instituição, como já discutido no tópico anterior a este. Contudo, é válido reforçar que o processo de institucionalização também é marcado pela transição de uma organização para instituição, sendo que nesta transição ocorre a imersão em valores e símbolos

que a organização recebe, assumindo caráter individual e tornando-se uma instituição (LIMA, 2016).

A vasta presença do institucionalismo na literatura acadêmica pode ser entendida por tratar-se de um modelo contrário àquele de organização racionalista que mentaliza processos produtivos e gerenciais, enquanto que, de acordo com Coraiola et al. (2012), a vertente de institucionalismo organizacional direciona sua atenção para a análise de redes de relacionamentos e seus agentes, e perpetuações culturais que moldam e dão sustentabilidade à continuidade de ações que são desenvolvidas dentro das organizações. Este autor ainda afirma que os estudos organizacionais privilegiaram pesquisas que abordavam os relacionamentos das organizações e os campos em que estas estão inseridas, enfatizando a influência e o controle que são praticados pelas organizações, assim como seu funcionamento e práticas desenvolvidas nas organizações.

Ressalte-se a relevância do institucionalismo para o desenvolvimento de estudos organizacionais e administrativos, fornecendo maneiras de compreender padrões obscuros assim como a diversidade existente dentro das organizações. Essa abordagem ainda possibilita observar as interações entre os contextos culturais e políticos alinhados à ação humana, de forma a explicar os mais diversos fenômenos que ocorrem nas organizações, compreendendo como as estruturas, procedimentos e ações se tornam legítimas e quais são as consequências que a legitimidade destas ações e estruturas traz como resposta para as organizações (PEREIRA, 2012). Contudo, como é possível perceber, seu escopo extrapola o nível intra-organizacional, pois como afirma Lima (2016), a tese central da teoria institucional é a de que as instituições são deliberativas na formação do mundo social, elaborando as condutas da sociedade. DiMaggio e Powell (2005) ressaltam, ainda, que a ênfase sociológica orienta para análises que abarquem variáveis como o compartilhamento de valores entre equipes, a busca pela legitimidade, relações de poder, poder de agência e isomorfismos.

O avanço da teoria institucional no século XX, notadamente a partir de 1990, ilustra dois momentos teóricos distintos, que se diferenciam por alguns aspectos chave, sendo o institucionalismo clássico e o novo institucionalismo - neoinstitucionalismo. O institucionalismo clássico pautado em discussões sobre as consequências das instituições perdurou até o fim da década de 1970, pois nesta época centenas de críticas a esse institucionalismo clássico induziu o desenvolvimento de um novo institucionalismo (PEREIRA, 2012). Esse novo institucionalismo se deu ao fim de 1970 e início de 1980, “quando alguns sociólogos contestaram a distinção tradicional entre a esfera do mundo social e as esferas influenciadas por um conjunto de práticas associadas à cultura” (PEREIRA, 2012 p. 281).

Peci (2006) e Coraiola et al. (2012) apresentam que o novo institucionalismo trouxe novas e consideráveis contribuições aos estudos organizacionais. Uma delas diz respeito à consideração atribuída a elementos cognitivos e culturais para explicar os fundamentos da ação social e a rejeição de modelos de ator racional, em que as instituições são consideradas variáveis independentes (DIMMAGIO; POWELL, 2005). Para Suddaby e Greenwood (2009, p. 177) “a teoria institucional evoluiu de uma preocupação inicial em mostrar os efeitos das forças institucionais para uma análise de como esses processos e suas instituições subjacentes evoluem e mudam”.

A perspectiva do institucionalismo clássico considera o mundo de formas estáveis, desprezando incertezas, turbulências sociais, políticas e mudanças nos comportamentos dos indivíduos. Por outro lado, no novo institucionalismo os processos são dinâmicos e consideram a dimensão cultural, negligenciando, contudo, a teoria econômica da eficiência estática e do equilíbrio de mercado (CARVALHO; VIEIRA; GOULART, 2005, p. 858).

A grande diferença entre a corrente clássica e o novo institucionalismo reside na forma como o ambiente em que as instituições se inserem é considerado. O institucionalismo clássico considera o ambiente no qual as organizações se inserem como coadjuvante, ao passo que no novo institucionalismo, parte-se do pressuposto de que as organizações são consequências do ambiente no qual estão inseridas (CORAIOLA et al., 2012; SELZNICK, 1996), pois, nessa ótica, o campo influencia no comportamento organizacional (LAMMERS; GARCIA, 2017). Peci (2006) argumenta que ambas as abordagens compartilham a descrença perante o ator racional, tornando necessária a devida ênfase na análise das relações das organizações com o seu ambiente, inclusive, os limites desse ambiente. A autora ainda aponta que a diferença entre ambas as perspectivas está nas contribuições para os estudos organizacionais.

Ao discorrer sobre as características destas duas fases do institucionalismo, Mosca (2016) elucida que o institucionalismo clássico direcionava sua atenção à orientação econômica e política. Dessa forma, “a ênfase dos estudos recaía sobre as macroestruturas institucionais e constitucionais, sistemas políticos, linguagem e sistema legal” (CARVALHO; VIEIRA; GOULART, 2005, p.861). De outra forma, o neoinstitucionalismo se ateve à perspectiva sociológica e às diferenciações presentes nos ambientes. Peci (2006) aponta que o neoinstitucionalismo adota as influências do construcionismo social como perspectiva teórica, sendo realizadas consideráveis contribuições para a gestão das organizações, considerando a interação ente ação humana, contexto cultural e político (FACHIN; MENDONÇA, 2003). Também trabalha a inserção de valores compartilhados, busca de legitimidade e isomorfismo na análise sobre relações entre organizações e na análise entre organizações e ambiente

(DIMAGGIO; POWELL, 1988; 2005). Esta abordagem é a mais dominante nos estudos organizacionais (GUARIDO FILHO; MACHADO-DA-SILVA; GONÇALVES, 2009) e adquiriu mais força por ser considerado um recorte com alto poder explicativo sobre a realidade organizacional.

Meyer e Rowan (1983) também afirmam que as organizações estão sujeitas a pressões econômicas e sofrem interferências de pressões sociais e culturais que são constituídas através das interações entre as organizações e seu ambiente institucional. No entanto, tais interferências não ocorrem de forma racional, mas sim, direcionadas por “regras, normas e ideologias mais amplas da sociedade” (MEYER; ROWAN, 1983, p. 84), resultando em processos isomórficos, normas de conduta ou mitos institucionalizados (SUDDABY; GREENWOOD, 2009). Os mecanismos isomórficos são fundamentais para compreender os fundamentos das instituições e os impactos causados nas ações dos agentes, sendo esta uma preocupação do neoinstitucionalismo (MORAIS, 2019).

Outro mecanismo estudado no neoinstitucionalismo é o mito. Os mitos institucionais, segundo Meyer e Rowan (1983) são criados na medida em que as organizações buscam a legitimidade institucional ao ocuparem um determinado ambiente. Para Peci (2006), o mito institucional está relacionado ao isomorfismo organizacional, quando as organizações adotam elementos que já possuem legitimidade em outras organizações. Para a autora, o campo organizacional, ambiente em que estão inseridos seus agentes (POWELL; DIMAGGIO, 1983), exerce influências e pressões sobre as organizações, de tal modo que elas se pareçam umas com as outras, constituindo o isomorfismo organizacional. Carvalho, Vieira e Lopes (1999) ressaltam que os isomorfismos são agentes essenciais para a perpetuação das organizações e amplamente estudados pela teoria institucional sob a perspectiva da realidade organizacional.

Compreender o campo organizacional se torna necessário por se tratar de um ambiente altamente estruturado, que “[...] fornece um contexto em que esforços individuais para lidar racionalmente com a incerteza e com restrições geralmente levam, de maneira conjunta, à homogeneidade em termos de estrutura, cultura e resultados” (DIMAGGIO; POWELL, 2005 p. 2). Peci (2006) considera que é este campo organizacional que direciona ao isomorfismo organizacional.

DiMaggio e Powell (2005) consideram que os isomorfismos são a constituição de um processo que exerce força sob outras unidades que compartilham do mesmo conjunto de condições em relação ao ambiente, fazendo com que as características organizacionais sejam alteradas em direção à afinidade com as características do ambiente.

Para estes autores (1983, 2005) há dois tipos de isomorfismo, a saber: o isomorfismo competitivo entre as organizações, em que estas se igualam entre si por estarem envolvidas no mesmo campo organizacional, onde há existência de competição entre elas, visto que, segundo Aldrich (1979) citado por DiMaggio e Powell (2005, p. 77) “as principais forças que as organizações devem levar em consideração são as outras organizações”; e o isomorfismo institucional, que é tido como uma estratégia útil para assimilar a política e formalidades que ocorrem na vida organizacional (DIMAGGIO; POWELL, 2005), podendo ele ser exercido sob três formas: coercitivamente, mimeticamente ou normativamente (PECI, 2006; DIMAGGIO; POWELL, 2005; VIEIRA; CARVALHO, 2003). DiMaggio e Powell (1983) consideram que ocorreu a expansão do isomorfismo do nível social para o nível dos campos organizacionais, de modo que as pesquisas passaram a focar suas investigações nas fontes coercitivas, normativas e miméticas de isomorfismos, disponibilizando ao novo institucionalismo e “uma explosão de análise empírica” (THORNTON; OCASIO, 2012, p. 101).

No isomorfismo coercitivo, tem-se a presença de uma organização potencializada que exerce pressões, formais e informais, sobre outra que é sua dependente, a qual é obrigada a adotar posturas que sejam condizentes com a organização mais forte (ANDRADE et al., 2018). Além disso, graças à baixa legitimidade em relação à organização mais forte, a organização dependente está em constante interação com a mais forte, sofrendo diretamente suas influências políticas (DIMAGGIO; POWELL, 2005). Nessa direção, Peci (2006) afirma que este isomorfismo é reflexo da força e persuasão exercidas por organizações fortes sobre as organizações delas dependentes. Também se observa a forte presença do aspecto regulatório, exercendo grande influência sobre as organizações.

O isomorfismo mimético é caracterizado pela adoção de medidas, procedimentos, práticas e inovações bem sucedidas que já foram aplicadas em outras organizações do mesmo ramo (ANDRADE et al., 2018). Ao adotarem as mesmas práticas, as organizações que imitam outras transmitem a ideia de estarem tentando melhorar e assim, aumentam sua legitimidade (DIMAGGIO; POWELL, 2005). Para Peci (2006), o isomorfismo mimético é configurado a partir de ações e expectativas culturais da sociedade e outras grandes organizações que são vistas e apontadas como fontes de pressão. Com isso, as organizações em busca de legitimidade tendem a se configurar como outras organizações, de forma intencional ou espontânea. O isomorfismo mimético também é visto como resultante de respostas a incertezas, sendo que, “a incerteza é também uma força poderosa que encoraja a imitação” (DIMAGGIO; POWELL, 1983, p. 151).

O terceiro isomorfismo é o normativo, que está diretamente relacionado à profissionalização, de modo que os membros da profissão elaboram as condições e métodos para exercer seu trabalho e os compartilham entre os ocupantes do segmento profissional (DIMAGGIO; POWELL, 1983; ANDRADE et al., 2018). Estabelecendo, assim, uma base cognitiva e a legitimação em busca da autonomia dentro do campo profissional (DIMAGGIO; POWELL, 2005). Em complementariedade, é também visto como a interpretação e ação diante os problemas que surgem na vida organizacional (CARVALHO; VIEIRA; LOPES, 1999; DIMAGGIO; POWELL, 1983).

Vale relembrar que tanto no institucionalismo clássico quanto no neoinstitucionalismo, as pesquisas passam a focar nos agentes e relações sociais, culturais, políticas e econômicas contrapondo-se à corrente dominante que então primava pela racionalidade instrumental que por sua vez negligenciava a produção e reprodução de instituições. O neoinstitucionalismo prevê o retorno da agência, onde os agentes são sujeitos reflexivos e capazes de influenciar na estrutura, diferentemente dos atores presentes nas organizações, que possuem atores, remetidos ao desempenho de papéis definidos pela estrutura.

Dessa forma, novas perspectivas foram surgindo, especialmente a partir de 1990, quando há extensão para pesquisas relacionadas à mudança organizacional, poder de agência, desinstitucionalização, entre outras (MORAIS, 2019). A partir de 2000, emergem novas abordagens institucionais, como o empreendedorismo institucional, lógicas institucionais e o trabalho institucional, sendo este último datado a partir de 2006 com a obra de Lawrence e Suddaby (LAWRENCE; SUDDABY; LECA, 2011; LAMMERS; GARCIA, 2017).

Como explicam Lawrence, Leca e Zilba (2013), as novas correntes emergentes não rompem com as perspectivas da abordagem institucional, mas sim, incrementam seu escopo teórico. Ao resgatar a teoria institucional, na obra de Selznick (1957) é possível constatar o interesse no trabalho institucional nos estudos organizacionais ao delimitar o papel do agente como trabalhador institucional (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013). A perspectiva do trabalho institucional prevê uma nova tendência para se analisar e compreender a maneira como a ação influencia as estruturas sociais e institucionais. Assim, esta teoria visa explicar o trabalho que é desenvolvido por indivíduos, grupos e organizações que viabiliza a criação, manutenção e rompimento de instituições (LAWRENCE; SUDDABY; LECA, 2009; CORAIOLA et al., 2012).

Lammers e Garcia (2017) discorrem que a literatura em teoria institucional é extensa e multifacetada, sendo necessário observar sua compatibilidade com os objetivos do pesquisador.

Portanto, diante da delimitação definida nesta dissertação, é relevante compreender a ação de agentes institucionais, o que será alvo das reflexões realizadas no próximo tópico.

### **2.3 Desdobramentos do Trabalho Institucional**

Com a evolução dos estudos acerca das estruturas institucionais relacionadas à ação da agência humana, o neoinstitucionalismo direciona suas análises para a interação dinâmica entre agentes e estruturas, investigando como o trabalho institucional proposto pelos agentes podem ser realizadas através de ações de criação, manutenção ou interrupção das instituições.

Sem abandonar a origem neoinstitucional, Lawrence, Leca e Zilber (2013) destacam que o trabalho institucional direciona seus esforços para compreender os objetivos dos agentes em seu trabalho de impactar as instituições. De acordo com Bruning, Marra e Godri (2015) o trabalho institucional se inspira na sociologia da prática, visando descrever as atividades dos agentes e organizações com a intencionalidade de alcançar os resultados almejados. Nesse sentido, as mudanças são mais favoráveis a ocorrerem ao longo do processo de ações, e com isso, o trabalho institucional recusa a concepção de organizações racionais concebidas por um determinismo estrutural pleno.

Conforme destacado por Paiva et al. (2018), o trabalho institucional tem sido considerado uma das principais orientações do institucionalismo. O impulso para novos estudos veio a partir da publicação de Lawrence e Suddaby, em 2006, com a obra “*Institutions and Institutional Work*”. Para os autores, essa perspectiva possibilita analisar a “ação proposital dos indivíduos direcionados à criação, manutenção e ruptura das instituições” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 215), sendo uma ação institucional inteligente e situada, uma teoria da prática que busca compreender como os agentes organizacionais atuam para criar, manter e interromper instituições, tendo destaque para o papel da agência humana e as ações desenvolvidas pelos agentes que são capazes de exercer influências sobre as estruturas sociais e o campo organizacional.

Yan et al. (2018) afirmam que essa perspectiva busca compreender como as ações podem influenciar as estruturas institucionais e sociais, nas quais realiza-se um trabalho desenvolvido por indivíduos, grupos e organizações que estão interessadas em mudanças institucionais. Nessa mesma direção, Lammers e Garcia (2017) sustentam que o trabalho institucional é desenvolvido por indivíduos que utilizam de seu conhecimento, habilidade e reflexividade, em que os agentes realizam esforços conscientes e intencionais para afetar instituições.

Para Lawrence, Suddaby e Leca (2009) e Coraiola et al. (2012), o trabalho institucional pode ser entendido como a relação entre ações e instituições de maneira recursiva, sendo que ambas estão em interação e se afetam mutuamente. Portanto, existe um movimento dialético entre as ações desenvolvidas pelos agentes e as instituições, que pode ser compreendido quando se verifica que a instituição ao mesmo tempo em que é moldada pela agência humana, influencia as ações desenvolvidas pelos agentes (CORAIOLA et al., 2012).

Em relação aos estudos sobre o trabalho institucional, Lammers e Garcia (2017) corroboram que estes reconhecem que os agentes podem e fazem esforços conscientes e intencionais para afetar as instituições. Com isso, as pesquisas se engajam em compreender os conjuntos de práticas em que os agentes institucionais se engajam, consistindo em uma variabilidade de possibilidades de pesquisas entre questões ligadas à criação, manutenção e cooperação (ZILBER, 2007) ou a desestruturação de instituições (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013).

Portanto, essa capacidade de agentes competentes, criativos e sensíveis ao campo organizacional se torna um dos elementos fundamentais da teoria do trabalho institucional. Outro elemento fundamental refere-se à compreensão das instituições como constituídas nas ações conscientes dos agentes, visto que essas ações podem constituírem-se em um conjunto de práticas desenvolvidas pelos indivíduos. Com isso, Lawrence e Suddaby (2006) sugerem que o trabalho institucional se preocupa com os conjuntos de ações que os agentes realizam com a intenção de manter, criar novas ou romper instituições existentes. Essas práticas são capazes de viabilizar inovações institucionais que podem ser incorporadas institucionalmente, ficando dependentes de recursos e habilidades específicas do campo em que operam.

Lawrence, Leca e Zilber (2013) defendem essa vertente ao apresentar três aspectos centrais desenvolvidos no trabalho institucional. Em um primeiro apontamento, é a representação de agentes institucionais como reflexivos, corroborando com Lawrence e Suddaby (2006) ao apresentar estes agentes como competentes, criativos e sensíveis ao campo organizacional. O segundo aspecto está na objetivação das ações tidas como centrais pelos agentes para o desenvolvimento das dinâmicas institucionais. E por último, temos o esforço depreendido pelos agentes para que tenham domínio das estruturas, agências e as inter-relações desenvolvidas por elas.

Na medida em que os agentes se empenham em ações que provocam mudanças institucionais, torna-se necessário investigar o papel de suas intencionalidades para com as organizações, que provocam o trabalho institucional. A partir de então, os pesquisadores passaram a se comprometer com o trabalho de “discussão dos micros fundamentos que

constituem as instituições, bem como sua relação com as ações das pessoas” (PAIVA et al., 2018, p. 2). Dessa forma, é essa análise micro institucional de agentes que possibilita averiguar o papel de suas intenções no trabalho institucional (ZILBER, 2013), rompendo com o que tem sido tradicionalmente pesquisado sob a ótica da perspectiva institucional, em que se analisa a perspectiva macro institucional. Lawrence, Leca e Zilber (2013) evidenciam que esta perspectiva tem se desenvolvido em sua amplitude e de forma rápida, e que ela não visa a ruptura com outras abordagens, mas possibilita uma agregação com o que já foi estudado teoricamente no campo institucional, desta vez, com a análise em nível micro.

Mudanças no nível de abordagem, como se observa com o trabalho institucional, em que se analisam aspectos micro institucionais, elucidam que a preocupação recai sobre os aspectos cognitivos, em que os agentes são seres com flexibilidade e por isso, são capazes de criar, perpetuar e interromper instituições existentes (PAIVA et al., 2018). Para Beunen e Patterson (2017), as ações não intencionais, assim como os comportamentos não conscientes, são capazes de influenciar as estruturas institucionais.

Lawrence, Suddaby e Leca (2009), Lawrence, Leca e Zilber (2013) e Lawrence, Suddaby e Leca (2011) confirmam essa inversão de valores que ocorre em virtude da mudança de nível de análise em relação aos agentes sociais. Coraiola et al. (2012) também sustentam essa guinada e trazem novas contribuições ao novo institucionalismo, analisando-o através do nível micro organizacional. Para Lawrence, Leca e Zilber (2013) a presente perspectiva representa uma junção integrada ao que é abordado na teoria institucional, ocorrendo também a análise micro das instituições, sendo para Lawrence e Suddaby (2006), uma teoria integradora da perspectiva da teoria institucional.

Nesse sentido, o avanço das pesquisas desenvolvidas por Lawrence, Suddaby e Leca (2009) indicam que o trabalho institucional não possui somente a perspectiva de um processo linear de criação, manutenção e rompimento institucional, mas também deve ser assimilado com base na abordagem micro (LAWRENCE; SUDDABY; LECA, 2011), apontando as práticas sociais e institucionais. Assim sendo, Coraiola et al. (2012, p. 3) estipulam algumas premissas básicas, inspirados nesta abordagem:

- i) os atores individuais e coletivos possuem variados níveis de consciência e reflexividade, assim como diferentes capacidades de atuação social;
- ii) as instituições são sempre, em maior ou menor medida, produto das ações daqueles atores, estejam eles conscientes e interessados nisso ou não;
- iii) as ações realizadas pelos atores existem sempre enquanto práticas socialmente imersas, desenvolvidas a partir de orientações institucionais (CORAIOLA et al., 2012, p. 3)

Para Coraiola et al. (2012), os agentes que participam do processo do trabalho institucional podem ser analisados em dois grupos. O primeiro se aproxima da definição de empreendedores institucionais, sendo composto por agentes que possuem aptidões necessárias para intervir no processo de criação, manutenção e rompimento de instituições. O segundo grupo de agentes é composto por indivíduos dotados de mais responsabilidades, auxiliando no papel de fornecer ou possibilitar o desenvolvimento de ações do primeiro grupo mencionado.

Esses agentes podem desenvolver uma série de esforços físicos e mentais visando afetar as instituições. O esforço cognitivo é um deles, e visa, através de ações e pensamentos institucionalizados, ampliar os níveis de flexibilidade e controle da produção ou reprodução social. Ter conhecimento do conjunto normativo e práticas institucionais possibilita maior atuação e aptidão dos indivíduos nos processos de criação, manutenção e ruptura das instituições, aumentando assim, o nível reflexivo da conduta do indivíduo (CORAIOLA et al., 2012). Elementos normativos e regulatórios padronizam a ação dos indivíduos que passam a adotar as práticas definidas nas regras. Contudo, a reflexividade pressupõe não apenas a reprodução social, mas também a possibilidade de resistir, contrapor-se e de se tornarem seres mais reflexivos, sendo esta uma condição necessária, mas não autossuficiente para resistir às formas de ações que são capazes de criar, revisar ou destruir as bases normativas das instituições.

Diante das dimensões que constituem o trabalho institucional, a saber, criação, manutenção e ruptura das instituições, existem especificidades referentes a cada uma delas. Como são dimensões fundamentais para esta dissertação, os próximos tópicos tratam de elucidá-las.

### **2.3.1 Criação de instituições**

O processo de criação institucional está ligado ao empreendedorismo institucional, no qual os agentes promovem arranjos no interior das organizações a fim de atender seus interesses (ZIETSMAN; MCKNIGHT, 2009). Lawrence e Suddaby (2006) também já haviam discutido que os agentes são dotados de interesses e desenvolverão atividades que irão influenciar os ambientes em que estão inseridos. E para atender estes interesses norteadores dos empreendedores institucionais, existe a necessidade de criar instituições que sejam capazes de adentrar nas organizações onde esses agentes se encontram (ZIETSMAN; MCKNIGHT, 2009).

O papel dos empreendedores institucionais é relevante para a criação de instituições, mas é válido ressaltar, segundo Lawrence e Suddaby (2006), que apenas eles não são suficientes para a análise desta categoria do trabalho institucional. Ao criar instituições, é necessário o engajamento de diversos agentes, que agem de forma coordenada com os esforços empreendidos por estes, pois somente um agente não é capaz de sustenta-la. Diante desse impasse, surge a necessidade de constituir uma rede normativa de agentes, que segundo Zietsma e Mcknight (2009), conferem legitimidade à institucionalização das novas regras propostas pelos empreendedores institucionais.

As redes normativas são constituídas pelo compartilhamento de práticas sancionadas que sustentam as instituições. Ao serem formadas, essas redes normativas podem alterar a relação entre indivíduo e campo, alterando o conjunto normativo que os mantém conectados. Com isso, observam-se três possíveis relações de interações, a saber: a interação entre ator e campo; norma e campo; e ator junto a ator, constituindo uma nova formação institucional. É necessário também, que nesta etapa de criação, se trabalhe a teorização e educação dos agentes. A educação dos agentes é fundamental para que estes absorvam a nova instituição, facilitando a sua criação (LAWRENCE; SUDDABY, 2006).

Para Lawrence e Suddaby (2006), o processo de criação institucional está relacionado com o estabelecimento de novas regras a serem seguidas pelas organizações, fomentando a sua legitimação. Essa legitimidade está ligada ao cognitivo dos agentes envolvidos na causa e ao trabalhar em sua defesa, estes agentes podem influenciar quando e como as normas institucionais são percebidas.

Em seguida, se faz necessário definir e construir o conjunto normativo que confere identidade e limites à nova instituição, constituindo as regras e práticas institucionais que são tidas como categorias de estratégia institucional. A construção de identidade é central no processo de criação de instituições, pois é ela quem descreve a relação entre ator e campo.

Constituições de redes normativas, construção de identidade, educação dos agentes e conjunto normativo integram algumas das nove categorias conceituais analíticas elaboradas por Lawrence e Suddaby (2006, p. 222). De forma a sintetizar estas categorias, elaboramos um quadro que as engloba, a fim de esclarecer quais são necessárias para a criação de instituições, como segue:

Quadro 1 - Categorias analíticas de criação das instituições (continua)

CATEGORIAS ANALÍTICAS	DEFINIÇÃO
<b>Defesa de direitos</b>	<p>“A mobilização de apoio político e regulador por meio de técnicas diretas e deliberadas de persuasão social” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222)</p> <p>Momento em que os agentes podem propor, opor-se ou desafiar a legislação, ou podem exercer influencias para colocar seus interesses para frente e estabelecer novas agendas (ZVOLSKA; PALGAN; MONT, 2019).</p>
<b>Definição</b>	<p>“A construção de sistemas de regras que conferem status ou identidade, define limites de associação ou criam hierarquias de status dentro de um campo” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222)</p> <p>É nesta categoria que se desenvolve os processos formais de credenciamento, à criação de padrões e à certificação de agentes dentro de um campo. Todo sistema de regras envolve o engajamento dos agentes.</p>
<b>Aquisição</b>	<p>“Criação de estruturas de regras que conferem direitos de propriedade” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222)</p> <p>Esta categoria promove o compartilhamento de autoridade coercitiva ou reguladora, por meio de processos de negociação (“barganhas regulatórias”) entre agentes e estado ou outros grupos/ator (es) que possam criar mecanismos coercitivos.</p>
<b>Construção de identidades</b>	<p>“Definição da relação entre um ator e o campo no qual o ator opera” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222)</p> <p>Categoria que se descreve como os agentes desenvolvem novas identidades em um campo institucional, visto que “as identidades são construídas por agentes dentro e fora de um campo organizacional” (ZVOLSKA, PALGAN; MONT, 2019, p.670).</p>
<b>Mudança de associações normativas</b>	<p>“Refazer as conexões entre conjuntos de práticas e os fundamentos morais e culturais dessas práticas” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222)</p> <p>Esta possibilita o questionamento por parte dos agentes sobre as instituições existentes, de forma a ressignifica-las.</p>
<b>Construção de redes normativas</b>	<p>“Construção de conexões interorganizacionais através das quais as práticas se tornam normativamente sancionadas e que formam o grupo de pares relevante no que diz respeito à conformidade, monitoramento e avaliação” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222)</p> <p>Fatores como cooperação, responsabilidade coletiva e relações comerciais podem impulsionar as parcerias e a construção de novas redes normativas podem criar novas instituições</p>
<b>Mimetismo</b>	<p>“Associação de novas práticas com conjuntos existentes de práticas, tecnologias, e regras para facilitar a adoção” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222)</p> <p>Zvolska, Palgan e Mont (2019) argumentam que esta categoria refere-se à associação de novas práticas, ideias e estruturas àquelas antigas, sendo que essa associação possibilita que estas sejam adotadas ou alcancem a legitimidade.</p>

Quadro 1 - Categorias analíticas de criação das instituições (conclusão)

<b>Teorização</b>	“Desenvolvimento e especificação de categorias abstratas e a elaboração de cadeias de causa e efeito” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222) Criação do “mapa cognitivo do campo”.
<b>Educação</b>	“Educação de agentes em habilidades e conhecimentos necessários para apoiar a nova instituição” (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, p. 222) Esta categoria pode ser desenvolvida através de inúmeras formas, como visitas, workshops, treinamentos e outras atividades que permitam que os agentes adquiram conhecimentos e aprendam sobre a nova prática (ZVOLSKA; PALGAN; MONT, 2019).

Fonte: Elaborada pela autora a partir de Lawrence e Suddaby (2006, p. 222).

O ponto principal para a criação de instituições, na percepção de Lawrence e Suddaby (2006) está relacionada à capacidade de estabelecer regras e estruturar recompensas e sanções que auxiliem na legitimação dessas regras. A cooperação entre agentes nesse processo é muito importante para que estes tornem reais as novas instituições pretendidas.

### 2.3.2 Manutenção de instituições

Segundo Wright, Zammuto e Liesch (2017), a categoria de manutenção de instituições está interligada a utilização de mecanismos sociais que já compõem certa instituição, sendo que estes mecanismos possibilitam o aperfeiçoamento, melhorias ou a recriação de instituições existentes, garantindo legitimidade à instituição. Para Beunen e Patterson (2017, p. 10) ela “pode nem sempre ser indesejável e o foco no trabalho institucional pode fornecer informações adicionais sobre os esforços necessários para manter as estruturas institucionais”.

Para melhor compreender como as instituições se perpetuam, é necessário compreender como os indivíduos efetuam e absorvem os processos de persistência e estabilidade diante contextos de transtornos e mudanças, pois estes agentes são dotados de racionalidade (LAWRENCE; SUDDABY, 2006). Beunen e Patterson (2017) aconselham que se atente as questões de dinâmica social da comunicação, mesmo sendo ainda negligenciada nos estudos, é de relevância que se analise as perspectivas, ideias e crenças atribuídas por agentes específicos, assim como são comunicadas e exercem influências sobre as crenças compartilhadas.

Lawrence e Suddaby (2006) classificam o processo de manutenção das instituições através de seis categorias analíticas utilizadas pelos agentes em um ambiente institucional, são elas:

Quadro 2 - Categorias analíticas de manutenção das instituições

<b>CATEGORIAS ANALÍTICAS</b>	<b>DEFINIÇÃO</b>
<b>Habilitação do trabalho</b>	“Criação de regras que facilitam, complementam e apoiam instituições, como a criação de agentes de autorização ou desvio de recursos”
<b>Monitoramento</b>	“Assegurar a conformidade por meio de fiscalização, auditoria e monitoramento”
<b>Dissuasão</b>	“Estabelecer barreiras coercivas à mudança institucional”
<b>Valorização/ desconstrução</b>	“Fornecer para o público exemplos positivos que ilustrem os fundamentos normativos de uma instituição”
<b>Mitologização</b>	“Preservar os fundamentos normativos de uma instituição, criando e sustentando mitos sobre sua história”
<b>Incorporação e rotinização</b>	“Infundir ativamente os fundamentos normativos de uma instituição nas rotinas diárias e práticas organizacionais dos participantes”

Fonte: Elaborado pela autora a partir de Lawrence e Suddaby (2006, p. 231).

A habilitação do trabalho faz parte dessa manutenção no que se refere à criação de regras que viabilizem e apoiem as instituições já existentes e que sofrem com ameaças, e então, os agentes mobilizam os recursos para a manutenção institucional (MARTÍ; MAIR, 2009; CURRIE et al., 2012). Dessa forma, assegurar as conformidades por meio do policiamento e monitoramento das instituições, de forma a verificar a efetividade de determinada instituição dentro da organização (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; JARZABOWSKI; MATHIESEN; VAN DE VEM, 2009) também faz com que o trabalho institucional atue na manutenção das instituições e esta é a segunda forma de manter uma instituição.

O processo de valorização é aquele que auxilia a manutenção de instituições, e desvalorização está relacionada às práticas que viabilizem a substituição de instituições (ZIETSMA; MCKINGHT, 2009). Ressalte-se, no entanto, que ambos os processos contribuem para a manutenção e perpetuação das instituições. No processo de preservação, existe a pretensão de, a partir de uma instituição já existente, manter sua integridade normativa, a partir de significações criadas e que sustentam para perpetuar as instituições (MORAIS, 2019).

Por fim, a última forma de se manter uma instituição vem da inclusão de prática institucional na rotina dos agentes organizacionais, a partir da incorporação de fundamentos normativos que compõem certa instituição. Ao se fazer presente na rotinização, sua perpetuação institucional ocorre de forma instantânea (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013).

A escolha pelo processo de manutenção e mudança institucional pode ocorrer diante a facilidade de compreensão em concordar com o que já está em ocorrência do que empreender novos esforços que visem interromper instituições já existentes (WRIGHT; ZAMMUTO;

LIESCH, 2017). Para tanto, de acordo com Lawrence e Suddaby (2006) é necessário que os agentes saibam reconhecer as restrições impostas por tais instituições e agir estrategicamente para que estas gerem resultados e atendam às necessidades dos interessados em mantê-las.

O trabalho institucional de manutenção de instituições provoca mudanças na organização e/ou em seu ambiente, e deve-se compreender como as instituições se mantêm e o papel dos agentes que podem apresentar processos de persistência e estabilidade no contexto de transtornos e mudanças (LAWRENCE; SUDDABY, 2006).

### **2.3.3 Interrupção de instituições**

Pela perspectiva do trabalho institucional realizado pelos agentes em ambientes institucionais, diante a criação e manutenção de instituições, as ações desses agentes também podem provocar interrupções institucionais. Segundo Zvolska, Palgan e Mont (2019, p. 672) “os atores interrompem as instituições quando a ordem institucional existente não fornece apoio suficiente para que eles realizem suas atividades”.

A desinstitucionalização (CORAIOLA et al., 2012) ou disruptura institucional (LAWRENCE; SUDDABY, 2006), pode ocorrer mediante a insatisfação dos agentes envolvidos no campo institucional e quando estes desejam interromper regras e simbolismos perpetuados em uma organização. A insatisfação gerada pelo não atendimento dos interesses dos agentes faz com que estes escolham quais instituições se tornaram ineficazes (CORAIOLA et al., 2012; YAN et al., 2018).

É nesse processo que ocorre a desinstitucionalização, que segundo Oliver (1992), refere-se à deslegitimação de prática ou procedimento organizacional, ou do fracasso de organizações ao reproduzir ações legitimadas ou assumidas por organizações. Nesse processo, ocorrem duas categorias de trabalho institucional. A primeira é referente à ruptura das instituições, que é viabilizada pelos agentes quando estes não se empenham para criar ou apoiar a instituição, mas sim, para derrubar ou atingi-la, tornando-a ineficaz. A segunda categoria faz menção ao trabalho realizado pelos indivíduos e organizações para perdurar instituições. Ao reproduzir ações legitimadas, o sucesso das instituições se tornam incertos, por mais institucionalizadas que elas estejam. E para que estas ações atinjam a instituição e faça com que ela perdue no tempo, é necessário o engajamento dos indivíduos e da própria organização (OLIVER, 1992). O estado também pode ser influenciador para a interrupção de instituições, interferindo nas definições e premissas que já foram instaladas. Para Coraiola et al. (2012), quando os agentes não estão

satisfeitos com a estrutura institucional existente, esses se opõem ao complexo institucional, refletindo no contexto institucional e contribuindo para sua falência ou insucesso.

O processo de desinstitucionalização está diretamente ligado ao processo de criação de novas instituições, visto que quando ocorre a interrupção de uma, em seguida, cria-se outra para ocupar o lugar daquela que deixou de existir. Por isso, o processo de criação de instituições carece de maior atenção para evitar sua interrupção e sua extinção (YAN et al., 2018).

O trabalho institucional disruptivo é realizado por agentes que atuam com a intencionalidade de perturbar as instituições e manipular as fronteiras sociais e simbólicas que as constituem. Diante esse trabalho, Lawrence e Suddaby identificam três tipos de categorias analíticas de trabalho institucional ligados a interrupção de instituições, são eles:

Quadro 3 - Categorias analíticas de desinstitucionalização

<b>CATEGORIAS ANALÍTICAS</b>	<b>DEFINIÇÃO</b>
<b>Desconectar sanções</b>	“Trabalho através do aparato estatal para desconectar recompensas e sanções de algum conjunto de práticas, tecnologias ou regras”
<b>Dissociação dos fundamentos morais</b>	“Dissociar a prática, regra ou tecnologia de sua base moral, conforme apropriado, dentro de um contexto cultural específico”
<b>Minar as suposições e crenças</b>	“Diminuir os riscos percebidos de inovação e diferenciação, minando principais suposições e crenças”

Fonte: Elaborado pela autora a partir de Lawrence e Suddaby (2006, p. 236).

De acordo com Lawrence e Suddaby (2006) é através do judiciário que ocorre a desconexão de sanções, onde é realizado a invalidação de instituições anteriores poderosas. Ao realizar o trabalho de desinstitucionalização, os agentes o fazem desafiando a estrutura reguladora predominante. Há também a perturbação dos conjuntos normativos das práticas, regras ou tecnologias que são institucionalizadas.

Diante do processo previsto pelo trabalho institucional, de criação, manutenção e interrupção de instituições (LAWRENCE; SUDDABY, 2006) e suas respectivas categorias analíticas, pode-se realizar a investigação no campo da cachaça, destacando os processos condizentes com esses trabalhos realizados pelos diferentes agentes identificados no campo de pesquisa.

## 2.4 O papel do estado no campo de produção da cachaça: aspectos legais e históricos

A produção de cachaça no país é assinalada pela qualidade da bebida e seus aspectos culturais marcantes e característicos de uma bebida tipicamente brasileira. Desde o início de sua produção há décadas atrás, autoridades sempre estiveram envolvidas na regulação da sua produção, como a coroa portuguesa, regime monárquico que presenciou o início da produção da bebida e viu o seu vinho português perdendo lugar para a cachaça. Desde então, regulamentações foram direcionadas à bebida, seja como incentivo de produção, como ocorreu com a descoberta do ouro em Minas Gerais, seja com a proibição da produção e consumo, como fez a coroa portuguesa em 1635.

Contudo, graças à resistência dos produtores e consumidores, a bebida continuou sendo produzida e consumida, até que em 1808, a coroa portuguesa passou a considerar a cachaça como um dos produtos importantes para a economia brasileira (ANDRADE et al., 2018). Anos depois, em 1889, houve a implantação da República, que traduzida do latim *res publica*, significa ‘coisa pública’. Assim, com a república, a cachaça passou a ganhar mais visibilidade e apoio do governo, que deu início a sua promoção e divulgação, como ocorreu no início do século XXI, ao elegê-la como um produto genuinamente brasileiro a partir do Decreto nº 4.062/2001, que defende as expressões cachaça e cachaça Brasil.

Os relatos históricos revelam que a cachaça sempre foi alvo de negociação por parte dos agentes ligados à sua cadeia produtiva, uma vez que a coroa portuguesa intervinha de forma sistemática regulando a comercialização por meio de tributos. Este tipo de regulação continuou a ocorrer mesmo após a independência do Brasil (SILVA, 2009; ANDRADE et al., 2018). Nesse sentido, desde o período imperial, foram criados órgãos para cuidarem da agricultura e pecuária no país.

Portanto, foi sob o comando do imperador Dom Pedro II que, em 28 de julho de 1860, por meio do Decreto nº 1.067, constituiu-se a “Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras públicas”, a qual em 1892, após a Proclamação da República, foi transformada em “Ministério da indústria, viação e obras públicas” por meio do Decreto nº 1.142. A criação desse ministério delegou a responsabilidade dos assuntos de agricultura a outras seções de uma de suas diretorias. Em 1909, com a promulgação do Decreto nº 7.501/1909, foi criado um ministério que incorporou a agricultura, comércio e indústrias, sendo denominado de “Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio”. Em 1930, houve a criação do “Ministério da Agricultura” que perdurou com a mesma nomenclatura até 1992 quando sofreu novas mudanças e passou a se denominar “Ministério da Agricultura, Abastecimento e

Reforma Agrária”. Em 1996, abandonou-se a denominação ‘reforma agrária’, sendo denominado de “Ministério da Agricultura e do Abastecimento”. A partir de 2001, uma nova alteração é realizada tornando-se a nomenclatura deste ministério vigente até o presente: “Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento”, popularmente conhecido como MAPA (MAPA, 2019b).

Portanto, é o MAPA, por meio da Coordenação geral de bebidas, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, da Secretaria de Defesa Agropecuária e dos serviços de fiscalização alocados nas Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas Unidades da Federação, que se constitui como responsável pela padronização, registro e fiscalização da produção de bebidas no Brasil, de acordo com o artigo 2º da Lei nº 8.918/1994.

Art. 2º O registro, a padronização, a classificação e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou órgão estadual competente credenciado por esse Ministério, na forma do regulamento (BRASIL, 1994)

A cachaça é uma bebida de produção de origem vegetal, cujo insumo principal é a cana de açúcar e, portanto, sujeita a um arcabouço legal próprio. O que se tem conhecimento é de que a primeira norma que institui a classificação de produtos de origem vegetal é a Lei nº 6.305 de 15 de dezembro de 1975. O artigo 1º, § 1º e § 2º atribui a supervisão técnica e a fiscalização de produtos de origem vegetal sob a competência do Ministério da Agricultura, assim como outras atribuições referentes à classificação de produtos vegetais (BRASIL, 1975).

Em 2000, a Lei nº 6.305/1975 foi revogada pela Lei nº 9.972 de 25 de maio de 2000. Uma das mudanças introduzidas na Lei nº 9.972/2000 é a inclusão da classificação obrigatória para produtos vegetais e subprodutos quando destinados diretamente à alimentação humana, como é explicitado no artigo 1º e suas sub alíneas (BRASIL, 2000). Por seu turno, o Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007 foi criado de modo a complementar a Lei nº 9.972/2000, estabelecendo normas regulamentadoras sobre a classificação de produtos de origem vegetal, passando a considerar as amostras, amostra de classificação, amostra de fiscalização, apreensão de produtos e subprodutos, padrões e padronização de identidade do produto, entre outras atribuições (BRASIL, 2007).

Essas mudanças ocorridas no arcabouço legal sobre a classificação de produtos de origem vegetal decorrem da necessidade de atualizações da legislação federal. Assim, trata-se

de um trabalho institucional desenvolvido pela federação que impacta as instituições já criadas, a classificação de produtos e subprodutos de origem vegetal.

Em 2010, o MAPA lançou uma cartilha informativa sobre a qualidade dos produtos vegetais de forma a melhor explicar a produção de origem vegetal. Mas por que é preciso classificar os produtos vegetais? Segundo o Mapa (2010),

Todas as pessoas têm direito à alimentação. Mas é importante que esse alimento seja também limpo, sem contaminações, com boa apresentação, ou seja, um produto de QUALIDADE! Portanto, não basta produzir os alimentos. Quem produz deve estar atento à QUALIDADE e conhecer as regras de produção (Leis e normas) sobre o assunto. A QUALIDADE dos produtos vegetais é alcançada quando se tomam todos os cuidados necessários, durante todas as fases de produção, ou seja, os cuidados com as Boas Práticas. Alguns órgãos oficiais ou reconhecidos, as Assistências Técnicas Rurais e Institutos de Pesquisa possuem publicações com orientações sobre Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Fabricação (BPF). A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) também possui publicações que ajudam a entender o assunto. As Boas Práticas são um conjunto de princípios, normas e recomendações técnicas aplicadas para a produção, processamento e transporte de alimentos, orientadas a cuidar da saúde humana, proteger o meio ambiente e melhorar as condições dos trabalhadores e de suas famílias. Por fim, a QUALIDADE é assegurada fazendo-se a CLASSIFICAÇÃO desses produtos. Por este motivo, existe a Lei nº 9.972, de 25 de março de 2000 (MAPA, 2010).

Desde então, o MAPA tem trabalhado no desenvolvimento da qualidade e de boas práticas para produtos de origem vegetal. Na cachaça, bebida legitimamente brasileira, os cuidados também são preciosos para sua boa qualidade. E o MAPA exerce essa função dentro do campo, de fiscalizar e inspecionar as práticas de produção, garantido qualidade e higiene.

Em menção aos trabalhos institucionais promovidos pelo estado de Minas Gerais, observamos seu início em 1992, quando surge a primeira iniciativa à criação de um programa de incentivo à produção da bebida, o Pro-cachaça. A fim de melhor expor sua atuação, os instrumentos legais referentes à cachaça em Minas podem ser melhores compreendidos através de um resumo elaborado, apresentado no quadro 4, como segue.

Quadro 4 - Instrumentos Legais referentes à Cachaça em Minas Gerais

<b>Instrumento</b>	<b>Número</b>	<b>Data</b>	<b>Ementa</b>
Lei	10.853	04/08/1992	Cria o programa mineiro de incentivo à produção de aguardentes - pró-cachaça - e dá outras providências
Decreto	34.645	14/04/1993	Regulamenta a lei nº 10.853, de 4 agosto de 1992, que cria o programa mineiro de incentivo à produção de aguardente - pró-cachaça, e dá outras providências
Lei	13.949	11/07/2001	Estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça de minas e dá outras providências
Decreto	42.644	05/06/2002	Regulamenta a lei nº 13.949, de 11 de julho de 2001, que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça artesanal de minas e dá outras providências
Decreto	43.407	02/07/2003	Altera o decreto nº 34.645, de 14 de abril de 1993, que regulamenta a lei nº 10.853, de 4 de agosto de 1992, que cria o programa mineiro de incentivo à produção de aguardente - pró-cachaça
Lei	16.688	11/01/2007	Declara patrimônio cultural de minas gerais o processo tradicional de fabricação, em alambique, da cachaça de minas

Fonte: Arquivo pessoal

Minas Gerais deu um importante passo no sentido de valorização da cachaça ao criar, em 1992, o Programa Mineiro de Incentivo à Produção de aguardentes – Pró Cachaça. Naquela época, não havia qualquer regulamentação sobre o produto e sua produção, tampouco os parâmetros e as nomenclaturas que são hoje utilizadas e reconhecidas.

A Lei Estadual nº 10.853/1992 que instituiu o programa, definiu as competências do Poder Executivo, na administração e gerência do mesmo, sendo elencado em seu artigo 2º, competências como delimitação de área adequada à produção, incentivo de comercialização e exportação, engrandecimento da imagem da bebida através de divulgações, turismo e aspectos culturais, desenvolvimento de pesquisas que visem melhoria e qualidade, entre outras competências (MINAS GERAIS, 1992).

O Decreto Estadual nº 34.645, de 14 de abril de 1993, que regulamenta a Lei Estadual nº 10.853/1992, que cria o Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardente – PRÓ-CACHAÇA e dá outras providências, cria o Conselho Diretor e define ainda, as competências das secretarias que compõem o Conselho Diretor, em destaque as competências da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA):

Art. 9º – Compete à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento: I – identificar e classificar áreas propícias e adequadas à produção de aguardente; II – fiscalizar, registrar e cassar o registro de unidade de produção e manipulação de aguardente, na forma da lei; III – realizar pesquisa para o aproveitamento dos subprodutos da cana-de-açúcar e de qualquer planta, fruto, cereal, raiz, semente ou tubérculo utilizado no fabrico de aguardente; IV – pesquisar e desenvolver novas variedades de cana-de-açúcar para atender as necessidades peculiares das regiões produtoras de aguardente; V – promover e incentivar a multiplicação das variedades de cana-de-açúcar recomendadas para a produção de aguardente; VI – promover e divulgar a qualidade da aguardente produzida no Estado; VII – elaborar normas para a concessão e cassação do selo de qualidade e do certificado de origem da aguardente; VIII – promover e incentivar a pesquisa de sistemas de produção e cultivo de cana-de-açúcar destinados à produção de aguardente; IX – classificar e fiscalizar a qualidade e a comercialização da aguardente; X – promover a difusão e a transferência de tecnologia e prestar assistência técnica às unidades de produção de aguardente; XI – aprovar e registrar rótulos e embalagens de aguardente, de acordo com a lei; XII – exercer outras atividades correlatas e afins (MINAS GERAIS, 1993).

O SEAPA tem a competência de fiscalizar, registrar e cassar o registro de unidade de produção e ainda de classificar e fiscalizar a qualidade e a comercialização de aguardente. Estas atividades, hoje caracterizadas como atividades da inspeção de produtos de origem vegetal, são claramente de competência do órgão estadual que fiscaliza as atividades agropecuárias, o IMA, Instituto Mineiro de Agropecuária.

Ao resgatar a origem do IMA, constata-se que este órgão foi instituído através da Lei nº 10.549 de 7 de janeiro de 1992, sendo vinculado à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Segundo o artigo 2º,

O Instituto Mineiro de Agropecuária IMA - tem por finalidade planejar, coordenar, executar e fiscalizar programas de produção, de saúde e de defesa sanitária animal e vegetal; fiscalizar o comércio e o uso de insumos e produtos agropecuários, e os criatórios e abates de animais silvestres; exercer a inspeção vegetal e a de produtos de origem animal; padronizar e classificar vegetais e realizar promoções agropecuárias no Estado, na forma do regulamento e das diretrizes dos Governos Estadual e Federal (MINAS GERAIS, 1992).

Cabe ressaltar aqui, que após a publicação da Lei e do Decreto estaduais aqui já mencionadas, é que o Governo Federal publicou em 14 de julho de 1994 a Lei Federal nº 8.918, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autorizando a criação da Comissão Intersectorial de Bebidas e dando outras providências, uma vez que a legislação anterior era bem simples. Portanto, nesta lei de 1994 ocorre um detalhamento maior do que o disposto na Lei nº 5.823 de 14 de novembro de 1972 que foi revogada pela Lei nº 8.918/1994. Destaque-se que em ambas as leis, não se

estabelece a caracterização de bebidas, apenas ficou definida a obrigatoriedade de registro, da padronização, da classificação, da inspeção e da fiscalização da produção e do comércio de bebidas e a competência exclusiva do Ministério da Agricultura para a realização destas atividades.

A Lei Estadual nº 13.949, de 11 de julho de 2001, que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Cachaça de Minas e dá outras providências, define no seu artigo 1º a classificação da “Cachaça de Minas” como sendo uma

[...] bebida fermento-destilada com graduação alcoólica de 38% a 54% v/v (trinta e oito por cento a cinquenta e quatro por cento volume por volume), à temperatura de 20°C (vinte graus Celsius), produzida no Estado, que seja: I - fabricada em safras anuais, a partir de matéria-prima básica ou transformada; II - processada de acordo com as características históricas e culturais de cada uma das regiões do Estado; III - elaborada e engarrafada na origem (MINAS GERAIS, 2001).

Esta mesma Lei, designa o Dia da Cachaça de Minas, no dia 21 de maio, correspondente ao início da safra. E define ainda que a Cachaça de Minas é bebida oficial do Governo do Estado e será servida em festas, recepções e eventos oficiais em que se ofereçam bebidas alcoólicas (MINAS GERAIS, 2001).

O Decreto Estadual nº 42.644, de 05 de junho de 2002, que regulamenta a Lei nº 13.949/2001, que institui o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Cachaça Artesanal de Minas e dá outras providências, estabelece as normas gerais de registro, padronização, classificação, delimitação e denominação de origem, de inspeção e fiscalização da produção e do comércio da Cachaça Artesanal de Minas (MINAS GERAIS, 2002).

Até a publicação destes dispositivos pelo governo do estado de Minas Gerais em 2002, não havia legislação federal regulamentando o tema. O que se tinha, era a edição da Lei Federal nº 8.918/1994 e seu regulamento publicado no Decreto Federal nº 6.871/2009, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, sem adequações para o setor da cachaça. O mencionado Decreto Federal revogou outros antigos quatro decretos, e atualmente, este se encontra em vigência para bebidas em geral. Antes deste regulamento, o MAPA publicou em 2005 a Instrução Normativa nº 13 que aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. Estes regulamentos federais esgotam os assuntos tratados na Lei Estadual nº 13.949/2011 e no Decreto Estadual nº 42.644/2002.

Assim, como a Legislação Federal é soberana, conforme a Constituição Federal, a nomenclatura oficial das bebidas e sua classificação de acordo com o Decreto nº 6.871/2009, são:

- a) **Aguardente de Cana** é a bebida com graduação alcoólica de 38% vol a 54% vol a 20°C, 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 sacarose;
- b) **Cachaça** é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol a 48% vol 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 (BRASIL, 2009).

Ainda, em uma análise geral da ementa dos instrumentos mineiros é possível verificar que há divergência de nomenclatura do produto entre os diversos instrumentos legais produzidos no estado - aguardente, cachaça de minas, cachaça artesanal de minas, processo tradicional de fabricação em alambique. Estes aspectos e as restrições de aplicação da nomenclatura serão discutidos oportunamente nos resultados.

A produção de cachaça em Minas Gerais ocorre predominantemente por organizações formais e informais, diversificadas entre empreendimentos de pequeno, médio e grande porte, sendo encontradas diferentes estruturas de produção. A informalidade neste campo ainda é fortemente presente no estado de Minas Gerais (MORAIS, 2019). Diante dessa situação, estratégias do estado podem contribuir positivamente para o desenvolvimento do setor, visando a adequação à legislação vigente e boas práticas (FEAM, 2013).

Conforme discutido anteriormente, é necessário considerar que ambientes institucionais são domínios em que prevalecem um conjunto de regras e normas que subentendem a forma de sobreviver e obter legitimidade, de forma que os ambientes são capazes de desenvolver novos elementos organizacionais, criando-os de acordo com as necessidades das organizações (CARVALHO; VIEIRA; LOPES, 1999). Por sua vez, as organizações são controladas pela conduta humana, através de padrões que direcionam a ordem social (BARBIERI et al., 2010). Portanto, a utilização de mecanismos institucionais como coerção, normalização, indução e mimetismo organizacional, já mencionados ao longo desse construto, são as bases para a manutenção ou mudança de valores e práticas culturais (DIMAGGIO; POWELL 1991;

BARBIERI *et al.*, 2010). Lima (2016) acrescenta, ainda, que o institucionalismo organizacional trabalha com as questões simbólicas e de construções sociais que compõem o cotidiano organizacional.

Nesse sentido, a ressignificação pode contribuir para a construção, mudanças e interrupções das instituições através da ação proposital dos indivíduos, como propõe a teoria do Trabalho institucional. Nesta perspectiva fica claro o papel da agência humana, envolvendo agentes individuais ou coletivos que caminham para atingir o papel de instituição através dos esforços direcionados às características centrais dessa teoria, que é modificar, transformar ou inovar em estruturas institucionais onde os autores estão inseridos (LAWRENCE; SUDDABY; LECA, 2011).

Dessa forma, esse construto é construído buscando compreender como o trabalho institucional realizado pelo estado de Minas Gerais tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção no campo da cachaça, buscando identificar seus agentes que influenciam as estruturas e as modificam, sendo que a agência humana é o principal motor de condução desse processo, pois ela pode influenciar as modificações, transformações e inovações das instituições ou, ainda, apresentar resistências a esses processos propostos pela agência humana. Lawrence e Suddaby (2006) acrescentam que o trabalho institucional se preocupa com os conjuntos de práticas que os agentes praticam com a intenção de manter, criar novas ou romper instituições existentes.

### **3 METODOLOGIA**

Nesta seção são apresentados os procedimentos metodológicos que foram utilizados para a realização desta pesquisa. Tendo como princípio norteador o objetivo desta pesquisa, que é compreender como o trabalho institucional realizado no campo da cachaça situado no estado de Minas Gerais tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção no campo da cachaça, buscou-se descrever os caminhos que serão adotados para a compreensão do trabalho institucional proposto pelo estado e as possíveis resistências. Desta forma, este capítulo está estruturado da seguinte forma: primeiramente apresenta-se a natureza desta pesquisa e suas particularidades; segundo, o tipo de pesquisa, logo após, em terceiro, a caracterização e contextualização dos agentes estudados; em quarto, são descritos os procedimentos e técnicas adotados para a coleta dos dados, e; por fim, os métodos de análise empregados para a compreensão das práticas de mercado e das organizações produtoras de cachaça artesanal de alambique.

#### **3.1 Natureza da pesquisa**

No que se refere à natureza desta pesquisa, a abordagem adotada é a pesquisa qualitativa. Para Godoy (1995), a abordagem qualitativa possui importância central para a compreensão de fenômenos e os elementos a eles circunscritos que podem ser acessados pelos depoimentos, discursos e contextos em que os agentes estão inseridos. Godoi e Balsini (2006) complementam que pesquisa dessa natureza possibilita compreender fenômenos sociais mais próximos de sua realidade, e que para o seu desenvolvimento, é necessário a observação do sujeito, considerando suas lógicas e razões, crenças e valores compartilhados. Por meio desse acesso, o pesquisador consegue explorar e descrever a realidade a partir dos fenômenos e demais elementos que contribuem para a construção da realidade de pesquisa.

Nessa direção, Creswell (2007) confirma que a inserção do pesquisador no ambiente em que se encontra o fenômeno pesquisado, possibilita adquirir uma riqueza de detalhes que contribuirá para a análise, sendo que a compreensão dos significados que os agentes atribuem à realidade vivida e observada constitui-se relevante dada a esta natureza de pesquisa (GODOI; BALSINI, 2006).

Nessa abordagem, priorizam-se as relações do tipo sujeito-sujeito, bem como a compreensão da realidade como múltipla através das representações e dos discursos que a constituem, visando compreender as diversas percepções sobre a realidade estudada. Esta

abordagem advém do processo constituído pelas interações sociais, normas históricas e culturais que influenciam na vida das pessoas, sendo resultante de um processo social e histórico (CRESWELL, 2007). Para Silva e Menezes (2005) existe uma relação inseparável e dinâmica entre o mundo real e o sujeito, onde existem conexões que são constituídas pelos elementos materiais e subjetivos que estão presentes na visão de mundo do sujeito.

Cabe ao pesquisador conhecer o ambiente pesquisado, de forma que adquira um detalhamento sobre as pessoas e o local, assim como, o envolvimento às experiências dos participantes (CRESWELL, 2007).

Godoy (2005) destaca que são múltiplas as estratégias qualitativas de pesquisa e seus métodos, mas é válido salientar que quatro características devem estar presentes em uma pesquisa de cunho qualitativo, a saber: a compreensão dos significados que os pesquisados possuem sobre o campo em que estão inseridos, no qual o próprio pesquisador é o responsável pela coleta dos dados; condução da pesquisa em suas fases de coleta, organização e construção de modo indutivo, de modo a conciliar conceitos; e exposição das informações de forma descritiva, com riqueza de detalhes, sobre as contribuições destes para com o objeto estudado.

Como esta abordagem de pesquisa envolve a subjetividade do pesquisador na construção e interpretação dos dados, ela exige do pesquisador comprometimento e rigor metodológico, pois como afirma Vieira (2006), apesar do método permitir a subjetividade em suas fases, o rigor metodológico é análogo a quaisquer outras pesquisas no campo organizacional. A partir disso, torna-se essencial a presença de rigor e responsabilidade do pesquisador ao conduzir o estudo.

Em consonância com a abordagem teórica utilizada nesta pesquisa, para a compreensão do Trabalho Institucional, faz-se necessária a identificação temporal de acontecimentos marcantes para o objeto de pesquisa que provocaram certos acontecimentos. Dessa forma, Vergara (2015) argumenta que a pesquisa qualitativa possibilita fazer essa releitura, de forma a analisar os processos sociais, com melhor visibilidade e compreensão da intencionalidade da pesquisa.

### **3.2 Tipo de pesquisa**

Em relação ao tipo de estudo, pode-se dizer que se trata de uma pesquisa exploratória de natureza descritiva.

A intencionalidade de pesquisas desse tipo é descrever determinado fenômeno através de percepções de agentes que estão inseridos no campo, ou através da observação do

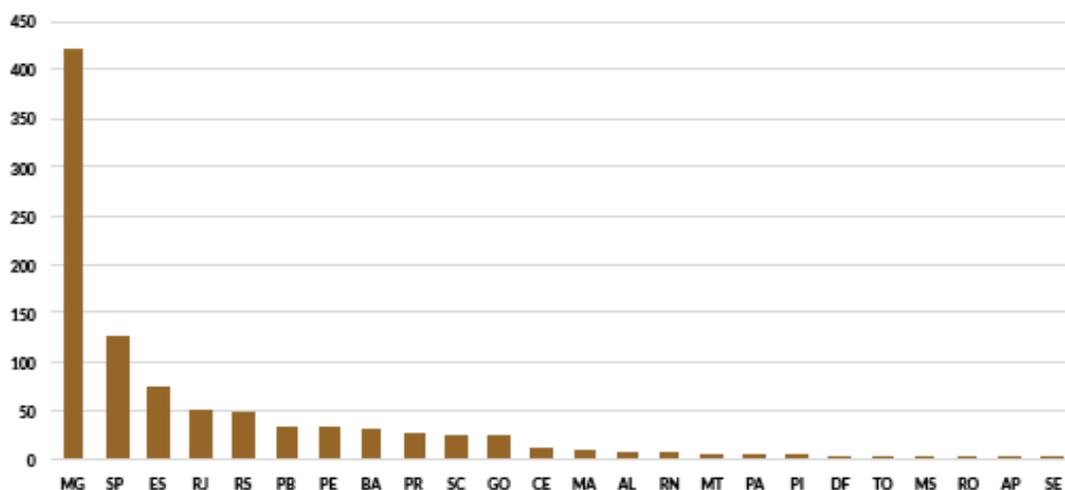
pesquisador, como prevê Gil (2008). Dessa forma, o estudo foi realizado junto aos agentes que atuam no campo da cachaça, sendo eles produtores, ex produtores, responsáveis técnicos e servidores de órgãos inseridos no campo da cachaça, de modo a recontar o processo histórico de institucionalização da bebida, as práticas de produção antigas e atuais, identificação do trabalho institucional realizado pelo estado e as resistências dos agentes inseridos no campo, visando compreender como o trabalho institucional executado pelo estado tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção no atual contexto de produção de cachaça.

### 3.3 Objeto da pesquisa e caracterização dos participantes

O interesse principal da presente pesquisa foi investigar como o trabalho institucional realizado no campo da cachaça tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção no campo da cachaça, a partir das perspectivas dos próprios produtores e agentes do campo, e do posicionamento de órgãos identificados que estão presentes no campo.

A escolha por Minas Gerais se deu em razão da grande popularidade da bebida no estado, sendo o “principal produtor de cachaça de alambique no país com participação de 15% do mercado total (industrial e artesanal). Quanto à participação na produção de Cachaça Artesanal, esse número era ainda mais expressivo, representando cerca de 50% do total” (SEBRAE, 2013, p. 28). Os dados do Anuário da cachaça de 2019 (MAPA, 2019a) confirmam a liderança de produção, como segue a figura abaixo.

Figura 1- Registro de estabelecimentos de produtores de cachaça por unidades federais



Fonte: MAPA (2019a, p. 19).

Em referência aos estabelecimentos produtores de cachaça, em Minas existem 1.430 produtos registrados, 1.587 marcas registradas no estado (SOUSA, 2019) e apenas 421 estabelecimentos produtores registrados como mostra a figura 1, segundo dados do Anuário da cachaça (MAPA, 2019a). Há que se ressaltar, contudo, que esse número não é fidedigno devido a problemas de migração de dados do novo sistema utilizado pelo MAPA, pois os produtores deveriam se cadastrar no SIPEAGRO e muitos deles ainda não realizaram o cadastro. Há relatos dos próprios servidores do órgão que esse número representa em torno de 50% dos estabelecimentos registrados. A estimativa é de quase 900 estabelecimentos ao todo. Em se tratando dos estabelecimentos produtores de cachaça, Sebrae (2013) os classifica em artesanais, profissionais e empresariais, como segue a tabela abaixo.

Tabela 1 - Classificação de produtores de cachaça

<b>Classificação</b>	<b>Produção (litros/safra)</b>
Artesanais	Até 10.000
Profissionais	De 10 mil a 40 mil
Empresariais	Acima de 40 mil

Fonte: SEBRAE (2013, p. 28) e SOUSA (2019, p. 62)

Considerando a tabela 1, optou-se por selecionar produtores que se enquadrem nessa classificação. O critério inicial para escolha dos entrevistados era de que os produtores teriam que estar localizados a um raio de até 60 quilômetros da cidade de Lavras, pois esta dissertação faz parte de um projeto maior que por meio de outras pesquisas abrange outras regiões do estado de Minas Gerais. Assim, a primeira entrevista com produtor foi selecionada pela conveniência devido a uma aproximação entre pesquisadora e o estabelecimento, em razão do conhecimento e atuação deste no setor, consistindo nos entrevistados E11 e E12. Em seguida, as demais entrevistas foram escolhidas pelo método “bola de neve”, através das próprias indicações dos produtores. Por essas indicações, foram realizadas 13 entrevistas com produtores, sendo 10 estabelecimentos distribuídos da seguinte forma: três no município de Lavras, três em Itumirim, duas em Perdões, uma em Ribeirão Vermelho e uma em Ijaci. Os contatos com estes produtores foram realizados através de telefonemas e por aplicativos de mensagens.

Em relação aos agentes estatais, a definição de quais deveriam ser entrevistados foi iniciada durante as buscas documentais, em que se procurava por artigos e publicações de órgãos estaduais que tivessem atuação dentro do campo da cachaça, para que houvesse um primeiro conhecimento de quem estaria atuando no setor e como constituía essa atuação, para

que em seguida, através das entrevistas com os agentes produtores de cachaça, estes delinearem os órgãos a serem pesquisados.

Encontradas publicações que continham servidores estaduais envolvidos, optou-se por um primeiro contato com um destes. Foram realizados dois contatos com autores de um manual sobre boas práticas de produção da cachaça (OLIVEIRA et al., 2005), mas apenas um consentiu com a entrevista (E1). O contato inicial ocorreu através de e-mail institucional divulgado no portal da secretaria. Logo em seguida, foi realizada uma entrevista pessoalmente. Pode-se dizer que esta foi a entrevista revelou aspectos fundamentais do campo em estudo.

Posteriormente, visando dar continuidades à pesquisa e encontrar agentes chave para sua consecução, houve a participação na 28ª Expocachaça, realizada em Belo Horizonte. O evento ocorreu entre os dias 6 e 9 de junho de 2019. Durante o evento, foi possível realizar contatos com produtores, entidades representativas do setor da cachaça e conhecer a atuação de órgãos estaduais e federais no campo, visto que estavam presentes no evento importantes agentes e representantes governamentais. Dessa forma, contatos foram estabelecidos para uma posterior entrevista com esses agentes estatais. Assim sendo, durante o evento foram estabelecidos contatos com fiscais do MAPA e IMA, e membros da Anpaq e SindBebidas.

Além da aproximação ocorrida na Expocachaça 2019, foi utilizado como ferramenta para um primeiro contato com os servidores o e-mail institucional de cada um deles, fornecido em plataformas digitais, o que viabilizou a formalização do convite para a participação na pesquisa com o aceite imediato de participação dos convidados. Assim, a troca de e-mails corresponde ao segundo contato com estes agentes, quando foram agendadas as reuniões. As conversas ocorridas durante a Expocachaça ocorreram de forma informal, mas com a permissão dos entrevistados na utilização de informações prestadas para esta dissertação.

Dessa forma, foi conduzida uma entrevista com um membro efetivo da FEAM, e posteriormente foram realizadas entrevistas com os servidores estatais, sendo quatro do quadro de servidores do IMA, um do MAPA e um da FEAM. Considerando que o foco desta dissertação é o trabalho institucional realizado pelo governo estadual, realizou-se a entrevista com apenas um representante do MAPA no estado de Minas, visto que ele é quem faz a fiscalização na região extensiva de Lavras. Em relação ao IMA, foram entrevistados três fiscais agropecuários, sendo dois alocados no município de Lavras e um da região de Belo Horizonte, além de um gerente de inspeção de produtos de origem vegetal, localizado em Belo Horizonte.

As entrevistas não seguiram uma ordem prioritária, uma vez que os contatos se iniciaram pelos servidores de órgãos tidos como importantes para o campo de análises documentais e históricas, e de forma intercalada foram ocorrendo entrevistas com produtores

de acordo com suas disponibilidades, visto que essa pesquisa foi desenvolvida durante o período de produção da cachaça, período compreendido entre março e novembro para a maioria dos produtores, o que dificultou um pouco o acesso aos produtores por causa de suas ocupações. Em seguida, os próprios entrevistados foram apontando diferentes agentes e órgãos para entrevista. Com isso, durante as realizações destas, produtores apontaram a EPAMIG como um órgão a ser ouvido. De imediato, foi marcada uma reunião com a unidade regional de Lavras, sendo entrevistados mais dois representantes.

Há que se considerar, contudo, que foi dada maior ênfase aos entrevistados do IMA e do MAPA e produtores, justamente pelo novo desenho institucional proposto pelo MAPA ao IMA, em que o MAPA, responsável pela inspeção e registro de estabelecimentos e produtos de origem vegetal, realizou um convênio com o IMA, que ficou credenciado, por meio da Portaria nº1 de 26 de junho de 2018 (MAPA, 2018), a realizar a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, sendo exclusivamente esta função atribuída à produção e fabricação de aguardente de cana e cachaça. Assim, os entrevistados do IMA e MAPA e produtores são predominantes nesta pesquisa.

Outros agentes também foram apontados como importantes para o campo, como o responsável técnico (RT) da produção, uma vez que todo estabelecimento produtor, por exigência legal, tem que ter o acompanhamento deste. Assim, optou-se por ouvir dois responsáveis técnicos, que também foram indicados pelos próprios produtores. O contato com eles ocorreu através de telefonemas, mensagens por aplicativos e e-mail. Todas as entrevistas foram concedidas com o devido consentimento de participação e garantido o anonimato dos dados, nomes e marcas e a relação de participantes está relacionada no Quadro 5.

Quadro 5 - Relação de entrevistados, funções e localização de atuação (continua)

<b>Entrevistados</b>	<b>Função</b>	<b>Local de atuação</b>
Entrevistado 1	Servidor da FEAM	Belo Horizonte – MG
Entrevistado 2	Consultor da ANPAQ	Belo Horizonte – MG
Entrevistado 3	Membro do SindiBebidas	Belo Horizonte - MG
Entrevistado 4	Membro do SindiBebidas	Belo Horizonte - MG
Entrevistado 5	Produtor	Lavras – MG
Entrevistado 6	Servidor do IMA	Belo Horizonte – MG
Entrevistado 7	Servidor do IMA	Belo Horizonte – MG
Entrevistado 8	Servidor do IMA	Lavras – MG
Entrevistado 9	Servidor do IMA	Lavras – MG
Entrevistado 10	Servidor do MAPA	Lavras – MG
Entrevistado 11	Produtor	Itumirim – MG
Entrevistado 12	Produtor	Itumirim – MG
Entrevistado 13	Responsável Técnico	Lavras – MG
Entrevistado 14	Produtor	Lavras – MG

Quadro 5 - Relação de entrevistados, funções e localização de atuação (conclusão)

Entrevistado 15	Produtor	Itumirim – MG
Entrevistado 16	Produtor	Lavras – MG
Entrevistado 17	Produtor	Lavras – MG
Entrevistado 18	Produtor	Perdões – MG
Entrevistado 19	Responsável Técnico	Lavras – MG
Entrevistado 20	Ex produtor	Itumirim – MG
Entrevistado 21	Servidor da Epamig	Lavras – MG
Entrevistado 22	Servidor da Epamig	Lavras – MG
Entrevistado 23	Produtor	Ribeirão Vermelho –MG
Entrevistado 24	Produtor	Perdões – MG
Entrevistado 25	Produtor	Ijaci –MG

Fonte: Do autor

O quadro acima foi elaborado durante a realização das entrevistas, revelando a sequência em que elas foram ocorrendo. Houve participantes que foram entrevistados mais de uma vez para esclarecimentos de dúvidas que foram surgindo ao longo da pesquisa, mas estes não foram enquadrados na pesquisa como sendo um novo entrevistado, pois apenas contribuíram com informações complementares a sua entrevista.

Visando melhor explicitar a atuação de estabelecimentos produtores de cachaça, elaborou-se um quadro vinculando os entrevistados a estes estabelecimentos, de modo que em alguns estabelecimentos foram entrevistados mais de um participante. Esta sistematização também auxilia nas discussões ligadas à produção, bem como as boas práticas desempenhadas pelos colaboradores em cada estabelecimento.

Quadro 6- Estabelecimentos produtores entrevistados

<b>ESTABELECIAMENTO PRODUTOR (EP)</b>	<b>ENTREVISTADO (E)</b>
EP1	E5; E24
EP2	E11; E12
EP3	E14
EP4	E15
EP5	E16; E19
EP6	E17
EP7	E18
EP8	E20 (alambique inativa)
EP9	E23
EP10	E25

Fonte: Do autor

Em face do exposto, pode-se perceber que os sujeitos e estabelecimentos selecionados representam uma diversidade de características, englobando diferentes municípios.

### 3.4 Procedimentos e técnicas para coleta dos dados

Com base na definição da natureza desta pesquisa e do método adotado para compreender o trabalho institucional realizado pelo governo do estado de Minas Gerais no campo da cachaça, demos início aos procedimentos e técnicas de coleta de dados.

A coleta de dados foi realizada em duas etapas: a pesquisa documental, partindo de informações disponíveis a partir de documentos, como notícias, legislação (que envolvem leis, decretos, ementas e portarias), artigos científicos, trabalhos públicos, trabalhos acadêmicos, livros, cartilhas, revistas, sites de produtores e informativos do campo da cachaça. Esta pesquisa possibilitou a construção da discussão em torno da cachaça, assim como compreensão da sua institucionalização como bebida brasileira e suas práticas de produção. A segunda etapa consiste nos procedimentos de campo para coleta dos dados, realizada no período entre junho e setembro de 2019, quando foram utilizadas técnicas de entrevista qualitativa junto aos agentes envolvidos no campo, a coleta de materiais audiovisuais e arquivos por eles fornecidos, como arquivos pessoais.

Ainda foi utilizada na pesquisa de campo a técnica de observação não participante. Na observação não participante, o pesquisador atua como espectador do processo, procurando, a partir dos objetivos e de um delineamento dos itens a serem observados, registrar os eventos pertinentes ao estudo (GODOY, 1995). Portanto, por rigor metodológico, a observação a ser utilizada é definida como ‘não participante’, evitando que haja interferências do pesquisador no campo e objeto a ser pesquisado (HAGUETTE, 1997).

O processo de triangulação de informações mostra-se necessário para que haja uma amplitude de informações, mas é necessário que limites de estudo sejam definidos, visando demonstrar o contexto que o fenômeno estudado se insere (ALVES-MAZZOTTI, 2006; SOUSA, 2019).

Assim, foram utilizados os seguintes métodos para acesso às informações:

- a) Pesquisa documental;
- b) Entrevistas em profundidade;
- c) Observação não participante.

A seguir apresentam-se os apontamentos teóricos que subsidiam a utilização destas técnicas, assim como as justificativas pelas escolhas visando investigar o fenômeno proposto.

### 3.4.1 Pesquisa documental

A pesquisa documental na abordagem institucional é essencial, pois a construção da historicidade é fundamental para a compreensão dos eventos que ocorrem nas organizações. É por meio da pesquisa documental que se tem acesso aos aspectos históricos e marcantes do contexto na formação do campo da cachaça. Portanto, a utilização de documentos possibilita explorar o conhecimento sobre o objeto, compreendendo sua contextualização sociocultural e histórica. Sá-Silva, Almeida e Guidani (2009) consideram que o contexto histórico do objeto e dos agentes envolvidos devam ser levados em consideração e avaliados de forma a compreender questões socioeconômicas, cultural e política que subsidiem na elaboração dos documentos.

Vale mencionar, ainda, que a pesquisa documental é uma técnica de coleta de dados que elimina, pelo menos em partes, possíveis influências ou intervenção do pesquisador (SÁ-SILVA; ALMEIRA; GUINDANI, 2009):

Ela é (a pesquisa documental), evidentemente, insubstituível em qualquer reconstituição referente a um passado relativamente distante, pois não é raro que ele represente a quase totalidade dos vestígios da atividade humana em determinadas épocas (CELLARD, 2008 *apud* SÁ-SILVA; ALMEIRA; GUINDANI, 2009, p. 2)

Além da pesquisa documental constituir um importante processo para a constituição histórica institucional, Marconi e Lakatos (2003) corroboram que as fontes documentais possibilitam ao pesquisador agrupar dados em quantidade e qualidade suficientes que auxiliam na ampliação e compreensão do objeto.

Portanto, esta pesquisa utilizou documentos através de uma pesquisa bibliográfica, que de acordo com Marconi e Lakatos (2019) e Gil (2008), são documentos adquiridos a partir de bibliografias, como livros, artigos, revistas sobre o campo, portais, boletins informativos, entre outros. Desta maneira, foram utilizados livros, artigos acadêmicos, revistas sobre o campo, portais, boletins informativos, entre outros. Especificamente, as fontes documentais se baseiam em:

- a) relatórios – ‘Série Perfis Agroindustriais- Produção de aguardente de cana (SILVA, 2009), ‘Diagnóstico da cachaça de Minas Gerais’ (SEBRAE, 2001) e ‘Cachaça Artesanal – Estudos Mercadológicos’ (SEBRAE, 2013), Cachaça de Alambique: Manual de Boas Práticas Ambientais e de Produção’ (OLIVEIRA et al. 2005, MARELLI DE SOUZA et al. 2013); e Anuário da cachaça (MAPA, 2019a). Estes foram

utilizados para complementar dados estatísticos a respeito da produção de cachaça, como a distribuição da bebida pelo país, a classificação dos estados produtores e especificidades da cachaça produzida em Minas Gerais;

- b) artigos e trabalhos acadêmicos pesquisados em bases de Periódicos Capes e Google Scholar, repositório da Universidade Federal de Lavras, repositório de buscas do portal do IMA e MAPA. Estes auxiliaram a compreensão da dimensão histórica que perpassa a produção da bebida, sendo utilizados para narrar o processo de institucionalização da cachaça;
- c) Leis, decretos, instruções normativas e portarias -

Quadro 7- Relação dos instrumentos normativos consultados e utilizados (continua)

<b>Instrumento Normativo</b>	<b>Competência</b>	<b>Disponível em</b>
<b>Lei nº 6.305/1975</b>	Federal	<a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/1970-1979/L6305.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/1970-1979/L6305.htm</a>
<b>Lei nº 10.549/ 1992</b>	Estadual	<a href="http://www.ima.mg.gov.br/index.php?preview=1&amp;option=com_dropfiles&amp;format=&amp;task=frontfile.download&amp;catid=1437&amp;id=15225&amp;Itemid=1000000000000">http://www.ima.mg.gov.br/index.php?preview=1&amp;option=com_dropfiles&amp;format=&amp;task=frontfile.download&amp;catid=1437&amp;id=15225&amp;Itemid=1000000000000</a>
<b>Lei nº 10.853/1992</b>	Estadual	<a href="http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2252">http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2252</a>
<b>Decreto nº 34.645/ 1993</b>	Estadual	<a href="http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=5034">http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=5034</a>
<b>Lei nº 8.918/1994</b>	Federal	<a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8918.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8918.htm</a>
<b>Lei nº 11.903/1995</b>	Estadual	<a href="http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2303">http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2303</a>
<b>Decreto nº 2.314/1997</b>	Federal	<a href="http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/dec%202.314-1997?OpenDocument">http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/dec%202.314-1997?OpenDocument</a>
<b>Lei nº 12.581/1997</b>	Estadual	<a href="http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2339">http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2339</a>
<b>Lei nº 9.972/2000</b>	Federal	<a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9972.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9972.htm</a>
<b>Instrução Normativa Nº 5/2000.</b>	Federal	<a href="http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&amp;id=337">http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&amp;id=337</a>
<b>Decreto nº 4062/2001</b>	Federal	<a href="https://www.planalto.gov.br/CCiViL_03/decreto/2001/D4062.htm">https://www.planalto.gov.br/CCiViL_03/decreto/2001/D4062.htm</a>
<b>Lei nº 13.949/2001</b>	Estadual	<a href="https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=140123">https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=140123</a>
<b>Decreto nº 42.644/2002</b>	Estadual	<a href="https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa-nova-min.html?tipo=Dec&amp;num=42644&amp;comp=&amp;ano=2002&amp;texto=original">https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa-nova-min.html?tipo=Dec&amp;num=42644&amp;comp=&amp;ano=2002&amp;texto=original</a>
<b>Instrução Normativa nº 19/2003.</b>	Federal	<a href="http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&amp;chave=251902692">http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&amp;chave=251902692</a>

Quadro 7- Relação dos instrumentos normativos consultados e utilizados (conclusão)

<b>Instrução Normativa nº 13/2005</b>	Federal	<a href="http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-13-de-29-de-junho-de-2005.doc">http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-13-de-29-de-junho-de-2005.doc</a>
<b>Instrução Normativa nº 24/2005</b>	Federal	<a href="http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-24-de-8-de-setembro-de-2005.doc/view">http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-24-de-8-de-setembro-de-2005.doc/view</a>
<b>Instrução Normativa nº 20/2005</b>	Federal	<a href="http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-20-de-25-de-outubro-de-2005.doc">http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-20-de-25-de-outubro-de-2005.doc</a>
<b>Decreto nº 6.268/2007</b>	Federal	<a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6268.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6268.htm</a>
<b>Instrução Normativa Nº 58/2007</b>	Federal	<a href="http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&amp;id=18365">http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&amp;id=18365</a>
<b>Instrução Normativa Nº 27/2008</b>	Federal	<a href="http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-27-de-15-de-maio-de-2008.doc/view">http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-27-de-15-de-maio-de-2008.doc/view</a>
<b>Decreto nº 6.871/2009</b>	Federal	<a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm</a>
<b>Portaria nº 1/2018</b>	Estadual	<a href="https://www.lex.com.br/legis_27677344_PORTARIA_N_1_DE_26_DE_JUNHO_DE_2018.aspx">https://www.lex.com.br/legis_27677344_PORTARIA_N_1_DE_26_DE_JUNHO_DE_2018.aspx</a>

Fonte: Elaborado pela autora.

Estes instrumentos auxiliaram na compreensão das mudanças que ocorreram no setor da cachaça, assim como também, no conhecimento de parte do arcabouço legal que rege o setor;

- d) Reportagens oficiais e notícias vinculadas em sites oficiais do MAPA, IMA, ANPAQ, SINDBEBIDAS, EMATER, MAPA DA CACHAÇA, CACHAÇARIA NACIONAL, CANA BRASIL, EXPOCACHAÇA, FEAM e IBRAC;
- e) Cartilhas informativas disponibilizadas de modo impresso pelo IMA, sendo: “Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana” (IMA, 2019a), “Como montar um estabelecimento produtor de bebidas” (IMA, 2019b) e “Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas” (IMA, 2019c).

O critério para a seleção do *corpus* de análise documental foi baseado no recorte temático e a pertinência dos textos quanto ao objetivo do trabalho, procurando evidências sobre o processo de formação da bebida em questão, assim como suas práticas de produção e mudanças que ocorreram no setor, o trabalho de institucionalização das práticas de produção, especificando o trabalho técnico, político e cultural de produção, e investigar a reação dos agentes envolvidos no setor em decorrência da mudanças envolvidas no setor.

### 3.4.2 Entrevistas

A técnica da entrevista também foi empregada nesta dissertação como complemento para descrição e compreensão da realidade estudada. De acordo com Triviños (1987, p. 152) essa técnica “[...] favorece não só a descrição dos fenômenos sociais, mas também sua explicação e a compreensão de sua totalidade [aqui entendida como contexto]”. Esse tipo de entrevista é coerente com a abordagem qualitativa, prezando pelo contato com o ambiente, situação ou agentes (GODOY, 1995), criando o dialogismo e interação entre eles. Para Gil (2008, p. 128) essa técnica “é bastante adequada para a obtenção de informações acerca do que as pessoas sabem, creem, esperam, sentem ou desejam, pretendem fazer, fazem ou fizeram, bem como acerca das suas explicações ou razões a respeito das coisas precedentes”. Para Duarte (2004) a entrevista possibilita reunir as percepções de como cada sujeito compreende e atribui significado a sua realidade, assim como, possibilita ter conhecimento de informações relevantes e consistentes, de modo a descrever e compreender as relações estabelecidas entre os pesquisados.

As entrevistas foram dirigidas a três públicos distintos: servidores de órgãos estaduais e federais, produtores e pessoas relevantes para o campo da cachaça, como responsáveis técnicos e consultor. Para tanto, utilizou-se de três roteiros semiestruturados (APÊNDICE A, B e C), um para produtores, um para responsável técnico e outro para servidor estadual/federal, a fim de nortear o diálogo estabelecido entre pesquisador e entrevistado. O roteiro foi construído visando abordar as principais questões pesquisadas nesta dissertação, como a atuação do Estado, o processo de institucionalização da cachaça, o trabalho institucional realizado pelo estado relacionado às práticas de produção e as resistências, entre outras perguntas complementares.

Nesse sentido, foram realizadas ao todo 25 entrevistas, entre elas, 12 produtores, pertencentes a 10 empreendimentos produtores, oito servidores, sendo um fiscal do MAPA, quatro do IMA, dois da EMATER e um da FEAM, e mais cinco agentes envolvidos no campo, sendo dois responsáveis técnicos, um consultor da ANPAQ e dois membros do SindiBebidas.

As entrevistas tiveram tempo médio de duração de 80 minutos e foram todas realizadas presencialmente, sendo que a ordem foi estabelecida pela disponibilidade dos pesquisados, de forma aleatória. Dezoito entrevistas foram gravadas com a autorização de seus participantes, e as demais foram realizadas por meio de anotações em um caderno de campo. Ao todo, foram contabilizados um pouco mais de 19 horas de áudio e 77 páginas de transcrição de entrevistas

e anotações das demais entrevistas. As transcrições não foram realizadas em sua íntegra, sendo transcritas apenas partes importantes que se encaixam no contexto da pesquisa

### **3.4.3 Observação não participante**

De forma a complementar os dados obtidos em entrevistas, a técnica de observação se adequa à metodologia qualitativa. Na observação não participante, o pesquisador atua como espectador do processo, procurando a partir dos objetivos e de um delineamento dos itens a serem observados, registrar os eventos pertinentes ao estudo (GODOY, 1995). Por rigor metodológico, a observação a ser utilizada é definida como ‘não participante’, evitando que haja interferências do pesquisador no campo e objeto a ser pesquisado (HAGUETTE, 1997).

Dessa forma, houve a participação em um evento oficial do setor, a Expocachaça. Durante o evento foi possível conversar com produtores e acompanhar palestras do IMA e MAPA. A observação do evento ocorreu em apenas um dia, mas já foi possível adquirir importantes informações para a construção e delineamentos desta dissertação.

## **3.5 Técnica de análise e interpretação dos dados**

Finalizada a etapa de campo e coleta dos dados através da pesquisa documental, entrevistas e observação não participante, chega o momento de conduzir as análises. Considerando os objetivos delineados na introdução desta pesquisa, propõe-se realizar uma análise de conteúdo temática, baseada em Braun e Clark (2006) e Clark e Braun (2013).

### **3.5.1 Análise de conteúdo temática**

Pesquisas qualitativas englobam diversas estratégias de análises que auxiliam no tratamento dos dados. Pesquisas que utilizam a análise de conteúdo como um processo para interpretação de dados qualitativos, podem ser realizadas de forma rigorosa e capaz de identificar a complexidade no contexto organizacional e os agentes envolvidos (MOZZATO; GRZYBOVSKI, 2011).

Dado que o foco desta pesquisa é compreender como o trabalho institucional realizado pelo estado de Minas Gerais tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção a partir do trabalho institucional realizado por entidades representativas do Estado, torna-se necessário desvelar o contexto organizacional, sob as perspectivas políticas, técnicas e

culturais que levam as ações a serem desenvolvidas pelos agentes do campo. Assim, a análise de conteúdo temática auxilia na compreensão das percepções adquiridas através da pesquisa documental e das entrevistas realizadas com os mais diversos agentes do campo da cachaça.

Em consonância com as técnicas de campo utilizadas, Dellagnelo e Silva (2005) consideram que a análise de conteúdo temática representa uma boa técnica para análise de dados para os estudos organizacionais e entrevistas. Morais (2019, p. 62) também afirma que o método “busca entender a linguagem muito mais como expressão de sistemas específicos, locais, ou seja, da linguagem em uso, da palavra”.

Sobre a análise de conteúdo, considera-se que ela é um instrumento de pesquisa científica com diversas aplicações e seus procedimentos podem variar de acordo com as suas finalidades. Bardin (1977, p. 38) a define como um “conjunto de técnicas de análise das comunicações, que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens” e ainda “possuem indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção destas mensagens” (OLIVEIRA, 2008, p. 570). Pode-se compreender que a análise de conteúdo associa estruturas semânticas com estruturas sociológicas dos enunciados, considerando as variáveis psicossociais, contexto cultural e o processo de produção de mensagem (MINAYO, 1993). Dessa forma, ela é uma categorização de procedimentos voltada à análise textual para fins de pesquisa social e descrição analítica, atribuindo destaque aos indicadores que permitem deduzir outra realidade além da trazida pela mensagem.

Este método de análise é capaz de identificar, analisar e categorizar temas dentro de um conjunto de dados, que são descritos com riqueza de detalhes (BRAUN; CLARKE, 2016). A presente técnica se destaca por descrever os dados a partir da temática, com o objetivo de obter uma compreensão do fenômeno em questão (BRAUN; CLARKE, 2006). Nesse sentido, identificam-se histórias e temas dentro dos dados, e tem-se a linguagem como sentido construtivo de sentido e significado social.

A análise temática possibilita relatar experiências, significados e realidade dos participantes, ou ainda pode ser considerada como construtivista, identificando os diversos discursos emergentes na sociedade. Este método possibilita a reflexão da realidade, ajudando a desvendar ou desfazer superfícies da realidade (BRAUN; CLARKE, 2006), ou seja, uma falsa realidade. Para que se desvende essa realidade, é necessário que o pesquisador estabeleça um diálogo reflexivo com o entrevistado em relação as questões chaves durante todo o processo de arguição.

A entrevista se apresenta, portanto, como sendo uma técnica de análise dos dados que se encaixa nas mais diversas teorias e nos mais diversos campos de estudos, especialmente nas ciências sociais. Assim, não seguindo uma orientação linear para todos os contextos de pesquisa, a técnica possui seis passos que devem ser observados para uma análise adequada.

O primeiro passo é a **familiarização dos dados**: necessária ao pesquisador no sentido de que ele deve se engajar no aprofundamento e amplitude do conteúdo, devendo imergir nos dados, de forma a identificar os significados e questões de interesse nos dados obtidos, realizando leituras e releituras de arquivos e ouvindo os dados que foram gravados, de forma a garantir melhor compreensão dos dados obtidos. Para Braun e Clarke (2006, p. 87) “é importante que o pesquisador esteja familiarizado com todos os aspectos de seus dados”. A familiarização advém da pesquisa documental, da reflexão teórica e da imersão no campo, portanto a transcrição cuidadosa das entrevistas é necessária para facilitar a análise temática.

A transcrição é considerada como uma fase fundamental da análise diante a metodologia qualitativa interpretativa (BIRD, 2005 citado por BRAUN; CLARKE, 2006). A transcrição é capaz de reter a informação a partir do processo verbal, destacando verdadeiramente sua natureza original, como erros de concordância verbal, falta de pontuações entre as falas, e outros itens que podem afetar o significado original. As transcrições das entrevistas foram feitas minuciosamente procurando não perder o real sentido das falas dos participantes e relatando suas entonações de voz e gestos de expressão.

Uma vez realizada a transcrição, passa-se à **codificação dos dados**: Clark e Braun (2013) indicam que este passo é frequente na maioria das pesquisas qualitativas e trata-se de um momento muito importante, pois é nesta etapa que ocorre a categorização, sendo capazes de combinar dados para constituir um tema mais abrangente. Esse estágio carece de atenção, pois alguns códigos podem formar subtemas ou serem descartados da pesquisa. Mas antes de tal descarte, o pesquisador deve estar atento aos pequenos detalhes, para que não seja desperdiçado conteúdos importantes. Para tal, foi demandado a releitura das transcrições, evitando perder detalhes importantes. O refinamento de temas é criado para suprir a dificuldade de sintetizar e categorizar os temas, seja por falta de dados suficientes para sustentação ou por não se adentrarem de fato na perspectiva estudada. É preciso que os temas englobem a temática trabalhada, de forma detalhada e adequada ao conteúdo do trabalho, de forma a se criar um ‘mapa temático’, relacionado à abordagem teórica e analítica (BRAUN; CLARKE, 2006). Durante esta etapa, os documentos e arquivos encontrados durante a pesquisa bibliográfica e as entrevistas complementaram e auxiliaram na compreensão de temas emergentes e relevantes para o campo, contribuindo para a codificação dos temas emergentes durante a pesquisa.

Como terceiro passo, tem-se a fase de **agrupar temas**: essa categorização ocorre diante a incidência de dados que aparecerão ao longo da coleta de dados, assim, as informações podem ser construídas em seu entorno. Os temas mais recorrentes foram relacionados as práticas de produção, questões ambientais ligadas à produção, mudanças legislativas, tradições e dificuldades encontradas no setor. Em seguida, ocorre a **revisão de temas** quando se observa os agrupamentos temáticos realizados pelos dados codificados. É necessário que os temas tenham conexão entre si e que estabeleçam relações. Neste momento, o pesquisador pode optar por agrupar mais temas, de acordo com a necessidade, dissolve-lo em outras categorias temáticas ou até mesmo, descarta-lo. Assim, diante a inter-relação de temas, agrupou-os de acordo com seus contextos, sendo elencado em três temas centrais, sendo as questões técnicas, que englobam as práticas de produção e tradições, questões políticas que são contempladas pelo arcabouço legislativo e suas mudanças, e questões culturais, que envolve as tradições, dificuldades e práticas de produção no setor. Essas categorias temáticas não se restringem a apenas essas abordagens, mas são consideradas como uma orientação para a organização dos dados.

**Definir e nomear os temas** constituem o quinto passo da análise. Neste momento, conduz-se uma análise minuciosa em torno dos temas selecionados e revisados, de forma a compreender sua constituição. Atribuir nomes as categorias ajudam na identificação analítica, além de ser possível aliar trechos da narrativa para sustentar tal categoria, identificando o real interesse de parafraseamento. É necessário considerar os temas e suas relações uns com os outros, identificando possíveis subtemas de temas centrais. Assim, diante a relação com o arcabouço teórico deste trabalho, nomeou-se as categorias da seguinte forma: trabalho político, trabalho técnico e trabalho cultural de institucionalização das boas práticas de produção da bebida.

Por fim, tem-se a **construção da redação**. Neste momento, o pesquisador realiza a estruturação e discorre a narrativa analítica dos dados.

É necessário que se tenha alguns cuidados ao realizar a análise temática, como não analisar os dados por completo, restringindo-os ao que realmente fazem nexos com a temática norteadora do trabalho, em que se atém aos dados para ilustrar o que está sendo pesquisado. A análise também não pode consistir em dados pouco convincentes ou que se sobreponham uns aos outros. É necessário que as temáticas sejam coerentes em torno da ideia central abordada no construto, com poder de convencimento para quem não teve acesso a todo o conjunto de dados, no caso o leitor. É necessário que se tenha certeza de suas interpretações a fim de não gerar incompatibilidades, do tipo entre dados e temática central, dados juntos aos resultados

analíticos e teorias a reivindicações analíticas (BRAUN; CLARKE, 2006). De forma a subsidiar tais interpretações ele pode fazer o uso de exemplos convincentes para demonstrar os temas, assim como é necessário que se tenha certeza de que as interpretações são consistentes com o quadro teórico utilizado.

A presente técnica é condizente com a ferramenta de coleta de dados escolhida para o desenvolvimento da pesquisa, que vem a ser a entrevista exploratória e semiestruturada, com a elaboração de perguntas norteadoras da temática central. O tamanho da amostra de conjunto de dados também é adequado a pesquisa, visto que, para Braun e Clarke (2016), as amostras podem variar entre um a dois participantes, até mesmo a grupos maiores, como é o caso desta pesquisa.

As análises das entrevistas ocorreram através de uma nova análise do *corpus*, sendo delimitadas as categorias centrais e seus aspectos textuais que seguem em consonância com os objetivos estabelecidos neste trabalho. Assim, as características identificadas foram exploradas como subtemas e constituem o trabalho institucional realizado pelo governo do estado de Minas Gerais e resistências a estes processos no campo da produção de cachaça.

De forma a melhor compreender, apresentamos uma síntese metodológica empregada nesta dissertação, a partir de seu problema de pesquisa e objetivos específicos, relatados no quadro 8.

Quadro 8- Matriz de amarração metodológica

<b>Problema de pesquisa</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Métodos</b>	<b>Análise</b>
<b>Como o trabalho institucional realizado no campo mineiro da cachaça tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção?</b>	a) Descrever o processo de formação do campo da cachaça, evidenciando as especificidades das práticas de produção da bebida com ênfase a partir de 1980;	- Pesquisa documental; - Entrevistas com produtores	Análise de Conteúdo Temática
	b) Investigar o trabalho de institucionalização de boas práticas de produção da cachaça, particularizando suas especificidades políticas, técnicas e culturais;	- Pesquisa documental; - Entrevistas com produtores, servidores federais e estaduais, e agentes relevantes para o campo;	
	c) Verificar as reações e as possíveis resistências das organizações produtoras de cachaça ao trabalho institucional em curso.	- Entrevistas com produtores, servidores federais e estaduais, e agentes relevantes para o campo.	

Fonte: Do autor.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste capítulo, serão retratados os resultados obtidos após a coleta de dados. Visando melhor expor as análises, este capítulo encontra-se dividido em mais três seções. A primeira, intitulada de “O processo de formação do campo da cachaça”, aborda o processo de institucionalização da bebida, assim como seus modos de produção e sua perspectiva histórica. Trata-se de um resgate da historicidade da bebida até a contemporaneidade, a fim de compreender as narrativas da institucionalização da bebida e sua mudança de imagem e modo de produção.

A segunda seção, titulada de “O trabalho de institucionalização das boas práticas de produção de cachaça” apresenta o trabalho institucional pela perspectiva política, técnica e cultural de institucionalização da cachaça e suas práticas de produção, discorrendo sobre os principais pontos, sob as perspectivas do estado nos níveis federal e estadual de Minas Gerais e dos produtores sobre o trabalho institucional desenvolvido pelo Estado.

A terceira e última seção, apresenta as reações e resistências ao trabalho institucional desenvolvido pelo Estado.

### 4.1 O Processo de Formação do Campo da Cachaça

Planta-se a cana em todo o tempo, e em todo o tempo se costuma nestas Minas fabricá-la. E o maior fruto que nestas Minas se tira da cana é todo o ano por redondo fazer-se "aguardente dela, a que vulgarmente chamam "cachaça" [...] (LIMA, 1999, p. 770-771).

Antes de iniciar as discussões, torna-se necessário relembrar alguns aspectos importantes sobre as instituições, sendo a cachaça uma bebida legitimada pelos brasileiros. Apresentado em profundidade durante o referencial teórico deste trabalho, as instituições são concebidas pela compreensão histórica de práticas e arranjos materiais que são legitimadas pela sociedade e organizações. Lawrence, Suddaby e Leca (2009) afirmam que as instituições exercem ações dialéticas em ambientes nos quais estão inseridas, influenciando e sendo influenciadas, para uma reconfiguração institucional, caso necessário.

Leca (2016) discorre sobre as instituições como sendo o momento que uma organização adquire reconhecimento de valor perante a sociedade. Entretanto, a institucionalização não ocorre apenas com organizações e o conceito pode ser empregado para o estudo do campo da cachaça como um produto material, uma vez que ela adquire valorização simbólica e cultural

perante a sociedade e seus consumidores diante da sua trajetória histórica e marcante para o contexto nacional, principalmente mineiro. Com isso, observa-se que ocorre uma mudança cultural acerca da cachaça que deixa de ser considerada apenas como um produto inferiorizado consumido pelas classes mais baixas, tornando-se um produto consumido por elites e que movimentou o cenário econômico nacional e internacional. Por essa trajetória, torna-se necessário realizar o resgate da historicidade e suas práticas de produção.

#### 4.1.1 Formação histórica do campo da cachaça: uma síntese analítica

De forma a melhor redigir a narração da história da cachaça, elaboramos um quadro com as datas mais relevantes para a constituição histórica do campo da cachaça.

Quadro 9- Momentos mais marcantes para a constituição histórica da cachaça

<b>Anos</b>	<b>Acontecimentos</b>
1502	Chegada das primeiras mudas de cana de açúcar no Brasil
1504	Primeiras lavouras de cana formadas
1530	Surgimento da cachaça
1565	Instalação de novos engenhos
1635	Coroa portuguesa proíbe o consumo da cachaça
1649	Medida restritiva por parte da coroa portuguesa à produção
1655	Coroa proibiu o consumo e produção de cachaça nos engenhos
1660	Revolta da cachaça
1766	Subsídio voluntário para estabelecimentos que comercializavam a bebida
1789	Descoberta do ouro em Minas Gerais
1808	Coroa portuguesa passou a considerar a cachaça como um dos produtos importantes para a economia brasileira
1819	Cachaça como “símbolo de resistência à dominação colonial”
1922	Cachaça presente na Semana da Arte Moderna
1930	Instituto de Açúcar e do Alcool
1940	Início da produção de cachaça industrial
1980	Início da criação de leis e programas de fortalecimento da bebida
1982	Investimentos e desenvolvimento tecnológico no campo da cachaça. Ano em que o governo e empresas despertaram interesse pela bebida
1990	Engajamentos para positividade da cachaça e melhoria de sua imagem. Início da intervenção normativa, com o surgimento das primeiras legislações sobre qualidade e padronização da cachaça no país

Fonte: Elaborado pela autora a partir de Andrade et al (2018), Morais (2019) e Silva (2009).

A linha do tempo acima revela que a cachaça surge com a cana-de-açúcar e apesar de taxação e interferência estatal em vários momentos da história, seu ciclo de produção nunca foi interrompido. Em 1980, graças ao trabalho institucional realizado pela AMPAQ, houve a criação de leis e programas de fortalecimento de produção e organizações que incentivavam a

produção e venda de cachaça, alavancando a produção de cachaça artesanal em Minas Gerais (ANDRADE et al., 2018; ANDRADE; ANDRADE, 2015, MORAIS, 2019), e em 1982, este cenário foi mais ainda fortalecido diante fortes investimentos e desenvolvimento tecnológico da bebida (SILVA, 2009). Essas ações foram norteadoras para apresentar a cachaça como produto tradicional do meio rural brasileiro e de qualidade, além de contribuir para a institucionalização do campo nos próximos anos.

Para Andrade et al (2018) foi no período da metade do século XX que começaram a surgir os primeiros programas, organizações e legislações que subsidiavam a produção e comercialização da bebida. Época também, que deu início aos esforços normativos, sociais e ambientais por parte dos produtores de cachaça.

Pode-se delimitar o ano de 1982 como um ano marcante para o processo de produção da cachaça, especialmente em Minas Gerais. Como descreve Silva (2009), foi neste ano que o governo estadual demonstrou interesses na produção e comercialização da bebida, assim como também houve interesses privados em sua produção. Este momento incitou as pesquisas, desenvolvimentos tecnológicos de produção e divulgação da cachaça. Nessa época também que se deu início ao processo de mudança institucional, marcada pela ocorrência de grandes mudanças, como investimentos e novas tecnologias no setor. É a partir dessa época que o Estado desperta interesses sobre a produção de cachaça, investindo em pesquisas de forma a auxiliar em melhorias de produção e qualidade e controle de produção artesanal.

Neste mesmo ano, em 1982, que o Instituto de Desenvolvimento de Minas Gerais (INDI) publicou um estudo sobre a aguardente de Minas Gerais, induzindo o estado a conclusão de que o estado e a cachaça representam a oportunidade de exercer um “novo mercado” com um “novo produto” (SILVA, 2009).

Em 1990, que se tem maiores engajamentos e esforços direcionados à positivação da cachaça e melhoria de sua imagem, destacando sua sofisticação, qualidade e nobreza. Assim como também, foi neste ano que surgiram as primeiras legislações sobre qualidade, produção e padronização da cachaça no país. Segundo o entrevistado 16, em 1992 houve um movimento no estado de Minas Gerais de valorização da cachaça, uma vez que na década de 80, a bebida era vista como ‘bebida de pobre e marginalizada’ (E16), então Minas Gerais alavancou a bebida com a criação da Associação Mineira, hoje de abrangência nacional. Ele se refere a ANPAQ. O entrevistado 17 segue em consonância dizendo que o estado de Minas contribui para a positivação da imagem da cachaça junto a ANPAQ.

Os números confirmam sua persistência no cenário brasileiro. Segundo informações do IBRAC (2020), aproximadamente há 40.000 produtores, sendo que destes, 98% se enquadram

como pequeno e microempresário e estimasse que mais de 800 mil litros de cachaça são produzidos por ano. Atualmente, se observa que o mercado internacional é que tem apreciado a bebida, sendo grande parte do que é aqui produzido, exportado para mais de 54 países.

Este resgate histórico permite constatar o que afirmam Berger & Luckmann (2004): as instituições são construídas ao longo da história, por meio de estruturas de controle e da ação de diferentes agentes. Portanto, para compreendê-las, é necessário não somente compreender o processo histórico que lhes dão origem, como os mecanismos de controle social que as mantêm. Do mesmo modo, Scott (2008) afirma que num mundo social, as instituições manifestam-se sob a forma de estruturas culturais, normativas e cognitivas tomadas como certas e que são reproduzidas e mantidas ao longo do tempo.

Portanto, ao explorar a natureza real e cotidiana do trabalho desenvolvido nas organizações produtoras de cachaça, a partir do conceito de trabalho institucional proposto por Lawrence e Suddaby (2006), é possível conceber que os fenômenos que se desdobram na realidade social acontecem por meio de práticas locais e arranjos materiais entrelaçados, e que essas práticas se organizam por meio de compreensões acerca de como fazer as coisas, (materializado nos objetivos, pesquisas, ações governamentais e de grupos de interesse e emoções aceitas e ordenadas). Desse modo, é possível afirmar que o foco da investigação dos processos por meio dos quais a ação conduz às mudanças institucionais se traduzem em práticas concretas empregadas pelos diversos agentes para implantá-las.

A dimensão afetiva é reforçada quando se analisam as narrativas sobre a memória da bebida, que remetem à sua apreciação independente do contexto analisado. Desde sua criação, ela se tornou uma paixão dos brasileiros e estrangeiros, que atualmente constituem um perfil consumidor forte da bebida. Do ponto de vista histórico, pode-se afirmar que as últimas três décadas constituem-se de importantes momentos para o campo de produção da bebida, a qual passa a ganhar um novo olhar pela sociedade brasileira.

Portanto, a cachaça é parte da história do país e mesmo sob o limite do poder normativo que no passado intencionou reduzir ou mesmo impedir a sua produção, a bebida manteve-se ativa, ainda que subsistindo na informalidade e considerada produto marginal ou inferior. Atualmente, a bebida representa fonte de renda a pequenos produtores e vem sendo ressignificada como artefato de distinção social, quando passou a ser considerada bebida refinada nos últimos anos e ainda um patrimônio cultural brasileiro.

No decurso histórico da cachaça, observa-se que o seu processo produtivo reconfigurou-se em razão de algumas circunstâncias, como preocupação crescente com resíduos produzidos e sua destinação, aspectos punitivos em decorrência de ilegalidades, preocupações com a

imagem do produto e qualidade atrelados a inúmeros agentes, e mudanças de práticas de produção do produto. Muitas das práticas de produção encontram-se institucionalizadas nas organizações produtoras, e também, criam-se novas, que provocam mudanças ou interrompem práticas já institucionalizadas mediante a ação humana individual ou coletiva, em que se considera a racionalidade destes agentes inseridos nos campos organizacionais mediante a intencionalidade de darem significações a elas. Uma prática que não cai em desuso é o consumo desta bebida, que para o entrevistado 19, “[...] beber cachaça hoje é glamuroso [...]” (E19).

A presente narração possibilita conhecer a historicidade pela qual perpassa a produção da cachaça, tornando-se mais fácil compreender o processo de institucionalização, sendo que este se baseia em referências históricas, recentes e/ou antigas (SAVOYE, 2007). Assim, como explicam Lawrence e Suddaby (2006), a manutenção de instituições envolvem a habilitação para a ação, por meio de criação de regras que facilitem, completem e deem suporte às instituições. Nesse sentido, ocorre a criação de novos papéis necessários para realizar rotinas institucionais ou fiscais.

#### **4.1.2 Processo de formação histórica do campo institucional da produção de Cachaça**

A teoria institucional apresenta notáveis contribuições para a compreensão histórica da cachaça, especialmente as contribuições do neoinstitucionalismo, em que se tem a perspectiva da realidade como sendo socialmente construída. Para Berger e Luckmann (1966; 2004) a vida humana é reflexo de formações socioculturais e psicológicas, que formam uma ordem social, que ao mesmo tempo em que antecede e constitui o sujeito, também é influenciada e mantida pela própria ação humana, num ciclo contínuo e dialógico, sendo um produto exclusivo da atividade humana. Assim sendo, os autores empregam a noção de institucionalização para esclarecer o que provoca o surgimento, transformação e a manutenção de uma ordem social. Para tanto, um padrão significativo para o indivíduo é criado a partir da atividade humana que é apreendida e reproduzida do mesmo modo, com o mesmo esforço, ao longo do tempo. Desse modo, para que haja a compreensão sobre a institucionalização do campo de produção da bebida, é necessário entender o processo histórico que perpassa a cachaça e sua produção, como uma bebida memorável para o país, para que então se tenha dimensão da institucionalização e de práticas direcionadas a esse campo.

A história da cachaça, revela seu processo de institucionalização, assim como sua importância para o cenário brasileiro. Embora o processo de institucionalização remeta aos primórdios de sua produção no Brasil colonial, as análises realizadas nesta dissertação focam a

institucionalização ocorrida a partir de 1980, época em que acontecem grandes mudanças, como investimentos e novas tecnologias no setor, assim como também é perceptível maior engajamento do estado no campo. Em menção ao campo da cachaça, podemos considerá-lo como um espaço que vem experimentando mudança institucional, cercado por organizações, instituições e marco regulatório governamental com diversas disposições sobre a bebida.

Dessa forma, o processo de trabalhos institucionais, como a criação, manutenção e a ruptura de instituições no campo, tornam-se recorrentes diante do fato de que cada vez mais a cachaça vem sendo melhor produzida, visando atender aos paladares mais apurados do mercado. Essa perspectiva é confirmada pela amplitude de eventos, exposições e fóruns de discussões sobre a cachaça e suas pautas temáticas de discussão.

Contribuindo para a institucionalização de práticas ligadas à bebida, publicações de cunho técnico e instrumentos legais foram sendo elaboradas a partir da temática e de novos estudos sobre a cachaça. Em 1992, o estado de Minas Gerais deu um importante passo no sentido de valorização da cachaça ao criar o Programa Mineiro de Incentivo à Produção de aguardentes- Pró-cachaça, através da Lei Estadual 10.853 de 04 de agosto de 1992, regulamentada pelo Decreto 34.645 de 14 de abril de 1993. O Pró-cachaça representa a primeira iniciativa do estado de Minas Gerais com o formato de lei, com o objetivo de valorizar o produto mineiro e auxiliar a solucionar questões sobre a atuação de produtores informais (MINAS GERAIS, 1992; 1993). A iniciativa do estado em 1992 em fortalecer o mercado e produção da cachaça influenciou que outros programas e leis fossem criados a nível nacional, como, por exemplo, o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC) em 1997 (SILVA, 2009).

A pesquisa documental revela que uma das primeiras publicações a qual descreve o processo de produção e comercialização da cachaça, redirecionando seu desenvolvimento para o setor agroindustrial é de 1995 (SILVA, 2009). A obra foi publicada na quarta edição da “Série Perfis Agroindustriais”, intitulada por “Produção de aguardente de cana”.

Desde então, o processo de produção da cachaça artesanal de alambique foi sendo cada vez mais impulsionado, recebendo reconhecimento em todo o estado de Minas Gerais e pelo Brasil, sendo apoiado por leis e decretos, tanto no sentido de reconhecimento do nome “cachaça”, como é encontrado no Decreto Federal nº 4.062/2001 (BRASIL, 2001), quanto na regulamentação de normas de produção, venda e comercialização do produto.

A cachaça demonstrou ser um produto que durante seu processo de produção, passou por diversas restrições de produção, mas que conseguiu se transformar de um simples e marginalizado subproduto da cana de açúcar em um produto sofisticado. Então, sua valorização

se deu a partir da ação de agentes ligados à sua produção que buscaram ressignificar a percepção para um “produto histórico”, relacionado ao povo e à cultura brasileira, como apresenta o Decreto Federal 4.062/2001 (BRASIL, 2001). A incorporação desse novo sentido conferido à cachaça em um Decreto Federal ajuda a compreender as mudanças contextuais que originaram a transformação de ideias, significados, preferências e práticas sociais que criam um ambiente favorável à ressignificação de processos sociais.

A percepção de um “novo produto”, como citado por Silva (2009) faz menção a nova percepção que o estado, a nível federal e estadual mineiro estava ajudando a florescer no campo da cachaça, sendo um produto de boa qualidade, consumido e apreciado por todas as classes sociais, sendo este um novo potencial mercado. A partir desta pretensão, agentes do campo se uniram para ressignificar a bebida e transformá-la em um produto com toques de requinte, direcionado às classes superiores. O engajamento do estado e setor privado seguiam para objetivar a cachaça como um item de grande valor econômico e cultural, de qualidade e direcionado para a exportação. Com essa nova imagem, o setor da cachaça foi mobilizando produtores, comerciantes, consumidores, apreciadores e a figura do próprio Estado, que resultou no surgimento de organizações e órgãos estaduais e federais de representação.

Cabe considerar, portanto, que as redes de relacionamento estabelecidas contribuíram para a nova configuração do desenho do sistema social, modificando as instituições. Como explicado por Goodin, Moran & Rein, 2006, esses constrangimentos que levam à formação de uma instituição decorrem de estímulos do ambiente político, econômico e social de agentes envolvidos nos processos decisórios. Então, a publicação do Decreto Federal 4.062/2001 é, portanto, a materialização da mudança ocorrida em decorrência da atuação dos agentes nas redes de relacionamento.

Em mais um resgate histórico de institucionalização, podemos mencionar o ocorrido em 1990, quando governo federal e do estado de Minas Gerais atuaram por meio da imprensa escrita e pela internet, com a intenção de apresentar a nova imagem da cachaça, desmistificando sua imagem de produto inferior e sem qualidade. Sua nova imagem estava atrelada a uma mercadoria rentável economicamente e marcada por contextos históricos e tradicionais (SILVA, 2009). O INDI ajudou nessa popularização do produto ao incentivar e apoiar a produção e comercialização da cachaça, promovendo apoio e orientações a quem desejasse adentrar no ramo de produção da cachaça.

Nesta época, já existiam as indústrias de produção e as pequenas produções de modo artesanal, sendo estas compostas por pequenos empreendimentos de baixos investimentos em qualidade de produção e sem nenhum potencial de comercialização do produto,

impossibilitando de competir com as aguardentes disponíveis no mercado. Mobilizados, um grupo de pequenos produtores, sob influências do INDI, criaram a Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade (AMPAQ). De acordo com Moraes (2019), essa associação foi instituída em 1988, se tornando a entidade representativa mais antiga do setor, que em 2016 ganhou amplitude e se tornou uma associação nacional de representação do setor da cachaça, sendo uma ação conjunta entre governo estadual e produtores. Mas mesmo com a criação da Associação, produções continuam a existir paralelamente, de forma informal. Moraes (2019) revela que a informalidade no campo da cachaça está enraizada na cultura da cachaça devido a diversos aspectos, inclusive a atuação do Estado com a alta tributação sobre a bebida.

A ANPAQ começou suas atividades de modo estadual, atuando somente em Minas Gerais, mas em 2016, ampliou sua representatividade e abrangência para todo o território nacional, visando atender a todos os envolvidos no campo e produtores de cachaça do Brasil. Para o entrevistado 6, essa abrangência não foi boa para os agentes do campo de cachaça mineira, pois os produtores mineiros ficaram sem representatividade e defesa no cenário nacional. Para esse entrevistado, a cachaça produzida no estado merece destaque perante as de outros estados.

[...] Pra mim a maior burrada foi a ANPAQ passar a ser nacional [...] não tem a abrangência nacional que uma associação precisa ter, 80% são mineiros, mas agora é nacional, não pode brigar pelos produtores mineiros, ela tem que brigar por todo mundo. Então ela perdeu [...] mas ela não tem legitimidade pra representar o produtor mineiro nos fóruns, nenhum [...] e aí quem vai defender minas? (E6)

Por outro lado, o entrevistado 16 destacou que durante as décadas de 80 e 90, ocorreram movimentos que alavancaram a cachaça, tanto por parte do estado como pelos produtores, quando ambos se engajaram para a ressignificação da imagem da cachaça, e para ele, a criação da ANPAQ foi uma atitude certa, pois a cachaça “[...] antes era bebida marginalizada, hoje cachaça tornou-se uma bebida de elite [...]” (E16). Essa fala revela um pressuposto básico do institucionalismo histórico: o conceito da dependência de trajetórias para apoiar explicações de como e porque certas decisões são tomadas, ou como e porque ocorreram certos movimentos.

A análise documental revela que a ANPAQ é uma associação que teve papel relevante na produção de cachaça em Minas Gerais, contribuindo de forma ativa para a mudança institucional. Entretanto, os entrevistados desta pesquisa afirmaram que não se sentem representados pela associação, sendo que apenas um se encontra filiado a ela (E24) mas por interesses informativos, pois segundo ele, a ANPAQ é um meio de se obter notícias do campo

muito forte e atualizado, assim, a informação fica sempre ao alcance, sendo possível acompanhar as notícias e acontecimentos do campo da cachaça. Contudo, este entrevistado diz (E24) que a ANPAQ, assim como outras entidades de representação do campo poderiam fortalecer mais o campo e batalhar por mais conquistas junto ao estado.

O processo de institucionalização e seu resultado (as instituições), segundo Berger e Luckmann (1966; 2004), pode ser visto como fruto de processos de interação social e de interpretação da realidade, que ocorrem por meio de uma resposta inovadora a um determinado problema surgido em um contexto específico. Assim, a percepção dos entrevistados é parte do processo de interação e interpretação da realidade, e não foi objetivo desta pesquisa investigar as causas da interpretação e/ou desconhecimento do trabalho realizado pela ANPAQ.

Outro grande passo dado em direção à institucionalização, foi sobre a titularidade ‘cachaça’ como um produto genuinamente brasileiro, com a aprovação do Decreto Federal nº 4.062 de 21 de dezembro de 2001 regulamentando os termos “cachaça” e “cachaça do Brasil”, assim como também, de projetos e programas “Diagnostico da Cachaça de Minas Gerais”, “Plano de Reestruturação da Cadeia da Cachaça de Alambique de Minas Gerais” e o “Decreto da Cachaça de Minas” em anos subsequentes (BRASIL, 2001; SILVA, 2009; PAIVA, 2017).

Neste mesmo ano, em 2001, temos também a criação da Lei Estadual nº 13.949 de 11 de julho de 2001, que tem por objetivo valorizar e proteger a bebida de Minas Gerais, definindo assim, a “Cachaça de Minas”. De acordo com seu artigo 1º,

Poderá ser classificada como Cachaça de Minas a bebida fermento destilada com graduação alcoólica de 38% a 54% v/v (trinta e oito por cento a cinquenta e quatro por cento volume por volume), à temperatura de 20°C (vinte graus Celsius), produzida no Estado, que seja: [...] II - processada de acordo com as características históricas e culturais de cada uma das regiões do Estado; [...]” (MINAS GERAIS, 2001).

Complementando a análise documental, o entrevistado 20 afirmou que o estado tem realizado ações que visam melhorar a imagem da cachaça, por meio da aprovação da lei que prevê a cachaça como um produto cultural transformando a cachaça de Minas Gerais em patrimônio histórico. Ele continua ao dizer que é encontrado propagandas em eventos na qual possuem o apoio do governo de Minas Gerais e nacional, contribuindo para sua melhor imagem.

[...] cachaça saiu de um produto de pobre, marginalizada. Eu falo que a cachaça antigamente era coisa de pobre, e tá ai hoje, cachaça tá subindo, mudando assustadoramente o consumo dos pobres para os de classe mais alta. Tem cachaça aí que vale muito dinheiro [...] (E20)

Thelen (2004) defende que existem eventos críticos, que levam as instituições a seguirem suas trajetórias, e que tais entidades estão em um constante processo de adaptação, em função do ambiente que as determina. Assim, enquanto diversos pequenos eventos ocorrem continuamente (MAHONEY; SCHENSUL, 2006), o momento da mudança é o resultado de um processo histórico que se configura durante um longo período, o qual terá como resultado um evento específico que engatilha o início de um novo contexto (PIERSON, 2003).

Portanto, pode-se afirmar que as publicações dessas leis reforçam uma trajetória determinada por um ambiente marcado por pequenos e significativos eventos que resultam num processo histórico de mudança sinalizando para um novo contexto. São ações como estas, por parte dos agentes do campo e do engajamento do estado federal e estadual mineiro que auxiliam no trabalho de produção da bebida, estabelecendo padrões e qualidades, que contribuem sempre para a manutenção institucional.

Desse modo, o processo de institucionalização e seu resultado (as instituições), segundo Berger e Luckmann (1966; 2004), pode ser visto como fruto de processos de interação social e de interpretação da realidade, que ocorrem por meio de uma resposta inovadora a um determinado problema surgido em um contexto específico. Então quando a solução passa a ser adotada pelo estado e usada de forma recorrente pelos membros do mesmo grupo, instaura-se um processo de habitualização, e no momento que esta solução é hegemônica e oficialmente colocada como a forma de lidar com o problema, tal procedimento será considerado objetificado, como se fosse existente a priori. O ciclo se fecha quando ocorre a passagem desta forma de solução de um problema na realidade, da geração em curso para as gerações seguintes. O processo de deslocamento dessa referência para novos indivíduos que serão socializados nesta ordem vigente, sem o background do contexto originário do problema, nem a reflexão sobre outras possibilidades, levará ao estágio seguinte, a sedimentação, ocasião em que já é possível denominar-se como institucionalização, pois um mundo institucional “é experimentado como realidade objetiva” (BERGER; LUCKMANN, 2004, p. 86), percebido de forma independente dos indivíduos e de sua vontade.

Atualmente, foram instituídas diversas leis, decretos, resoluções e normas que regem a atuação de produção de cachaça em Minas Gerais, onde todos os órgãos e secretarias estaduais atuam em conformidade com padrões estabelecidos em nível federal, obedecendo todo o arcabouço legal e dando incentivos aos produtores para que ajam em conformidade. Em relação aos instrumentos legais referentes à cachaça no estado, pode-se destacar os já mencionados na seção que explicita o papel do estado no campo de produção da cachaça.

Em menção ao quadro 4 trabalhado em seções anteriores, observa-se que o estado de Minas Gerais estabelece diretrizes que dizem respeito à cachaça de Minas, estabelecendo seu padrão de identidade e características do processo de elaboração da bebida, assim como de entidades de representação do setor, como a Anpaq e Pro-cachaça, que contribui para a institucionalização de práticas relacionadas à bebida. Dessa forma, toda a legislação que diz respeito à fiscalização, inspeção e registro da bebida fica a cargo da esfera pública federal. Contudo, nas legislações estaduais são encontradas algumas definições técnicas que conflitam com a legislação federal, o que será discutido posteriormente com maior detalhamento.

O atual contexto histórico, econômico, político e social da cadeia produtiva da cachaça, assim como sua institucionalização em território brasileiro, nos ajuda a compreender as intervenções realizadas por órgãos reguladores e fiscalizadores, como tem ocorrido com a atuação do IMA e MAPA. Com isso, há uma constante interação entre produtores e governo para conseguir sempre melhorias para o campo, inclusive, de preservação e conscientização ambiental, e novas institucionalizações de boas práticas de produção.

#### **4.1.3. Modos de Produção da cachaça**

[...] a gente moí a cana no engenho, caldo passa pela decantação, vai pra sala de padronização, aí se vai padronizar o brix, que é o teor de açúcar da cana e temperatura, aí você vai pra fermentação, lá na sala de fermentação ela só vai cair, abastecer lentamente, acabou de abastecer, beleza, em 24 horas o caldo vai tá pronto pra ser destilado, isso se tudo tiver correndo certinho, normal. Aí zerou, vai pra destilação, tem alambiques que funcionam com fogo embaixo, no meu caso já é caldeira, aí já é vapor e tal. Aí você só fica de olho controlando pressão do vapor, temperatura de resfriamento [...] (ENTREVISTADO 11)

O resgate histórico sobre a cachaça realizado anteriormente revela que houve um trabalho institucional que envolveu a coroa portuguesa em vários momentos. Esses momentos podem ser retratados a partir da proibição de produção e até mesmo da criação de novos modos de produção que aos poucos foram sendo legitimados pelos produtores até a sua institucionalização, como é o caso da produção industrial.

A densa revisão de literatura realizada por Lawrence e Suddaby (2006) culminou na proposta de nove conjuntos de práticas que resultam na criação de novas instituições e que foram agrupadas pelos autores em três categorias amplas de atividades nominadas ‘trabalho político’, ‘reconfiguração dos sistemas de crenças’ e ‘alteração de categorizações abstratas’.

Assim, através da constituição histórica, observa-se que os produtores participaram ativamente da reconfiguração dos sistemas de crenças, tornando-se capazes de se reorganizarem para manterem a produção da bebida. Ressalta-se que tal reconfiguração foi marcada por relações de poder entre produtores e a coroa, considerando que a produção informal da cachaça que existe desde o período colonial, perdura até a contemporaneidade, revelando práticas que perduram desde a origem da produção.

Em se tratando das primeiras produções, há versões distintas. Uma versão mais folclórica atesta que a cachaça surgiu da observação dos escravos que ao produzirem o açúcar, repararam que o subproduto do açúcar, que não servia para a produção e era dado aos animais, produzia neles certa excitação. O subproduto nada mais era que a espuma da garapa fervida, e que era colocada nos cochos para ser reaproveitada como alimentação para os animais. Diante da reação de disposição dos animais, os escravos então, passaram a consumir o caldo, denominado por eles de “cachaza” ou “cagaça” (ANDRADE et al., 2018; MORAIS, 2019). Contudo, outra versão indica que os portugueses já dominavam a técnica de destilação usada na uva e a adotou para a cana-de-açúcar, resultando na cachaça.

Independente da origem, a produção da cachaça surgiu de modo secundário durante o ciclo da cana de açúcar por volta de 1530, uma vez que os canaviais eram destinados prioritariamente à produção de açúcar, sendo a rapadura, o melado e a cachaça subprodutos. No entanto, desde seu início, apresenta um processo de produção artesanal, sendo fabricada manualmente com a ajuda de engenhos. Esse é um processo que perpassa por diversos rituais que variam de alambiques para alambiques, até chegar ao seu produto final. Dizem que o processo de fabricação da cachaça é que constitui o grande diferencial da bebida, sendo único a cada produtor. Observa-se essa diferenciação diante o fato de a cachaça, um único nome, possuir inúmeros aromas, cores e sabores. Por exemplo, o modo de produção pode variar em decorrência dos utensílios utilizados na produção, podendo ser materiais de cobre e aço inox. Assim como também o processo de descanso da bebida, podendo ser armazenada em diferentes barris e tonéis, com diferentes materiais, sendo diferentes madeiras, como amburana, jequitibá e carvalho, e o aço inox.

Procurando não perder as características peculiares de produção que introduzem aroma, sabor e cheiro característico, além de manter a tradição, o EP2 revela um diferencial durante o processo de fabricação de sua cachaça, pois a bebida é armazenada em um parol (Imagens 2 e 3):

[...] o parol é um recipiente de madeira parente próximo dos barris, toneis e dornas. Parol é o nome dado a grandes recipientes ou cochos de madeira utilizados para diversas finalidades nos engenhos de açúcar e aguardente. Feito totalmente de madeira, este reservatório tem a característica peculiar de não receber pregos, parafusos, cintas de aço ou qualquer outro artifício metálico para garantir sua estanqueidade. Ou seja, o que garante que não haverá vazamentos é a sua forma de construção, utilizando apenas juntas secas com réguas de madeira talhadas à perfeição por mestres artesãos (ENTREVISTADO 12)

Figura 2- Parol de cachaça



Fonte: Arquivos pessoais de E12

Figura 3- Parol de cachaça



Fonte: Arquivos pessoais de E12

Segundo o E12, o parol é uma peça de produção antiga, mas que ainda hoje é utilizada pelos produtores, não com tanta frequência como as dornas e tonéis, tanto que quem apresentou o parol a ele, foram os próprios fabricantes que vendem as dornas e tonéis, despertando, assim,

o interesse do produtor em adquirir a peça. A diferenciação está em manter um processo de descanso da bebida de forma rudimentar e rústica, atraindo os consumidores que apreciam bebidas que seguem processos de fabricação antigo.

O processo de produção da cachaça tem passado por aprimoramentos desde seu início, podendo ser fabricada de dois modos: em engenhos e alambiques - tradicionalmente conhecido como modo artesanal – e também, o industrial, utilizando a coluna de aço inox. A produção artesanal é o modo mais antigo de produção e também o de maior preferência pelos consumidores e apreciadores que valorizam a riqueza de aromas da bebida, visto que sua destilação é em alambique de cobre, o que confere um sabor característico. Por seu turno, a produção industrial atinge um mercado consumidor muito maior e mais expressivo pelo seu valor mais acessível, mas sem a variedade aromática característica da produção artesanal. A produção industrial se desenvolveu em maior amplitude diante as inovações tecnológicas que surgem corriqueiramente, aumentando a produção em menor tempo, enquanto que a produção artesanal segue processos manuais, antigos e demorados (SILVA, 2009; ANDRADE et al., 2018; MORAIS, 2019). Embora a grande indústria afirme que a cachaça industrial seja o mesmo produto final que o obtido pelos produtores artesanais, estes últimos usam exatamente da diferença da prática de produção para distinguir sua cachaça.

Há que se considerar, contudo, que existe uma tentativa de interrupção da denominação de cachaça artesanal já institucionalizada no campo. Existe um embate entre a grande indústria e produtores artesanais e como não há uma definição exata de como é um processo artesanal de produção, o estado vedou o uso da terminologia, conforme Anuário da cachaça (MAPA, 2019) e a Instrução Normativa 13/2005 (MAPA, 2005). Essa vedação é justificada do ponto de vista técnico pela ausência da definição exata do procedimento artesanal de produção e ainda gera muita resistência quanto à sua interrupção. Reafirmando essa vedação, também mencionada pelos entrevistados 6, 7, 8 e 10, a Instrução Normativa nº 13/2005, em seu item 9.5 complementa:

Fica vedado o uso da expressão “Artesanal” como designação, tipificação ou qualificação dos produtos previstos no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais (MAPA, 2005).

A definição sobre o termo artesanal para a cachaça é complexa e divide opiniões, mas tentando esclarecer o que é um processo artesanal de produção de cachaça, será explicitado em

um momento oportuno o que os agentes do campo identificam como sendo produção artesanal. O que já se sabe de antemão é que é um processo que exige atenção, monitoramento e zelo.

Produzir cachaça é um ritual que merece cuidados, sendo que até chegar ao produto final, percorre-se um longo e meticuloso caminho. E com isso, os produtores têm desenvolvido técnicas para solucionar problemas corriqueiros, recriando processos que até então eram considerados tradições, a exemplo, temos a fermentação, que vem sofrendo algumas modificações. O “saber fazer cachaça”, como muito é dito pelos produtores, envolve práticas que foram aprendidas e transmitidas de geração a geração, como relatado pelos entrevistados 11, 14 e 15. Mas também há aqueles produtores que por apreciação pela bebida, buscaram formas de conhecer o processo de produção e aprender, como relata o E20 e E25. Os processos basicamente são os mesmos, mas cada organização produtora possui o seu diferencial durante o processo produtivo e utensílios utilizados, que fazem com que sua bebida se torne diferente das demais.

Em relação ao trabalho institucional, retoma-se na análise da vedação do termo ‘artesanal’, o trabalho político que ocorre quando os agentes reconstróem regras, direitos de propriedade e os limites que definem o acesso aos recursos materiais. O trabalho político é compreendido por meio de três práticas: advocacia, definição e garantias. A **advocacia** implica na mobilização de apoios políticos e regulatórios para a defesa de direitos obtidos através de persuasão social. Nesse sentido, os atores institucionais ligados à grande indústria atuam pressionando por mudanças, enquanto os produtores artesanais buscam preservar a tradição e o nome que lhes conferem identidade. Identificam-se, assim, formas alternativas e controversas de advocacia, que podem incluir atividades ilegais para obter legitimidade, violando primeiramente as normas existentes, e em seguida evidenciando sua posição marginalizada. A advocacia conforma-se, portanto, num tipo de trabalho institucional que possibilita aos atores influenciar quando e como as normas institucionais deverão ser percebidas (LAWRENCE; SUDDABY, 2006). A **definição** envolve a construção de sistemas de regras que conferem status ou identidade a uma nova instituição (definindo as práticas de produção da cachaça), estabelecendo os limites ou fronteiras de participação (vedando o uso do termo artesanal), ou ainda a criação de status hierárquico ou de pertencimento dentro do campo no qual os atores estão inseridos. Por fim, as **garantias** referem-se ao trabalho institucional direcionado à criação de regras estruturais capazes de conferir direitos de propriedade. Ocorrem quando a autoridade governamental é utilizada para realocar direitos de propriedade ou definir o conceito de artesanal a fim de intervir no mercado, favorecendo, mesmo que de forma não intencional, a grande indústria.

Partindo para a parte técnica de produção da cachaça, tudo começa com a preparação do solo que vai receber o plantio da cana de açúcar, geralmente produzida pelo próprio produtor para maiores cuidados, visto que a qualidade da cana interfere diretamente na qualidade da cachaça. Segundo o E12, é o período de maturação da cana que vai dizer quando vai começar a produção da cachaça, pois ela tem um tempo certo de corte e de concentração de açúcar.

A cana constitui o primeiro passo para a produção de uma bebida de qualidade, assim, é visto que muitos produtores investem em cana de açúcar de boa qualidade, como o E14, onde realiza estudos de solo e acompanha melhorias genéticas de mudas. Dos estabelecimentos produtores de cachaça visitados, somente os EP4 e EP7 compram cana de terceiros, sendo os próprios produtores entrevistados como o E11, E16 e E17 que vendem a cana para outros produtores. Segundo entrevistado 19, é importante o próprio produtor plantar sua cana de açúcar, pois assim torna-se possível assegurar qualidade e maturação correta, evitando prejuízos e perda de qualidade da bebida.

Após a maturação da cana de açúcar, esta é cortada, e então moída, transformando-se em bagaço e caldo bruto. O bagaço, segundo Jung, Fernandes e Uhde (2015) representa um grande volume sólido, cerca de 30% da cana moída, que pode ser reutilizado, desde que não apresentem impactos ao meio ambiente.

A partir do caldo bruto, conhecido também como garapa, gerado pelo processo de moagem, tem-se as etapas de filtragem, decantação, fermentação e destilação. É no processo de destilação do caldo da cana que ocorre a separação das frações em três partes, sendo a ‘cabeça’, os primeiros 10% iniciais do processo, o ‘coração’ como a segunda parte, sendo a cachaça propriamente dita, representando 70 a 80% da destilação e por último a ‘calda’, o restante da destilação (SOUZA et al., 2013). Em conformidade com Silva (2009), não é recomendado que se consuma a cabeça nem a calda, pois a cabeça contém elementos inapropriados e elevado teor alcoólico, enquanto que a calda contém teor alcoólico muito baixo e traz restos de resíduos, como a água. Mas ainda há produtores que insistem em comercializar estas partes que são consideradas inadequadas para a produção da cachaça. Em Minas Gerais, essa especificação é regulamentada em conformidade com o artigo 5º da Lei Estadual nº 13.949 de 2001 (MINAS GERAIS, 2001), onde são estabelecidos a identidade e características do processo de elaboração da Cachaça de Minas. Na IN 13 de 2005 (MAPA, 2005) também encontra-se redigido o padrão de qualidade e identidade da cachaça.

Elas são tidas inadequadas diante o padrão de qualidade que pode ficar comprometido, assim, uma alternativa que o EP1 encontrou foi a de criar duas marcas em uma mesma produção, sendo que em uma marca utiliza apenas a fração do ‘coração’, enquanto que a outra,

é a redestilação da calda junto com o ‘coração’. São duas marcas diferentes com qualidades diferentes, assim, a empresa consegue atingir públicos variados, segundo o E24. Misturar bebidas de diferentes qualidades e sabores, como descansadas em diferentes madeiras, está em alta no campo de produção da cachaça, como coloca o E19, sendo conhecido como *blends*. As ‘misturas de sabores’ (E19) são realizadas de acordo com a preferência do produtor, o que exige um bom conhecimento e experiência em análise sensorial da bebida, e estão tendo uma grande saída e procura no mercado, sendo característica de cada estabelecimento produtor. Essa é mais uma possibilidade de aumentar o leque de produto oferecido e também de diferenciar a bebida dos demais concorrentes.

[...] agora também o pessoal tá brincando de mágica da cachaça, que é misturar as madeiras, os sabores e ter um produto diferenciado. Que eu acho bem legal também, mas exige muito conhecimento do produtor, a análise sensorial dele [...]. (ENTREVISTADO 19)

Retomando a parte técnica de produção da cachaça, do ‘coração’ é tirado a cachaça, que passa pelo processo de armazenamento e envelhecimento, sendo variável de organização produtora para organização. Após o processo de destilação, a bebida precisa descansar, de forma a exalar o álcool excedido e algumas substâncias. Há produtores que a deixam descansar em barris e a partir do terceiro mês já engarrafa e comercializa a bebida, como é o caso de uma marca do EP1 e o EP2, enquanto que outros a deixam em descanso por no mínimo 6 meses, como o EP3, EP5, EP10 e demais estabelecimentos produtores, tendo destaque para a produção de EP3, que comercializa após três anos de produção, e o EP5 que tem cachaça envelhecida a 10 anos. Esse processo de descanso da cachaça contribui significativamente para a qualidade da bebida, onde quanto mais descansada, melhor seu sabor, tornando uma bebida mais suave, como colocado pelo entrevistado 14 que armazena por no mínimo dois anos para então, comercializar a bebida destilada. Em seguida, a bebida é envasada e por fim comercializada.

Um outro caso de produção da bebida que também chamou a atenção durante a pesquisa é a do entrevistado 23, onde este produz uma aguardente de rapadura. Seu processo de fabricação foge dos tradicionais porque não utiliza a cana de açúcar como matéria prima principal, e sim, a rapadura. Assim, seu estabelecimento de produção possui o destilador igual as demais, mas ao invés de destilar o caldo de cana, destila um líquido transparente proveniente da rapadura. Mas essa alambique foi visitada somente a título de curiosidade, visto que foge do escopo de cachaça presente nesta dissertação. Mas trata-se de um processo de destilação que

resulta em uma bebida bem próxima da cachaça, enquanto que toda cachaça é aguardente, mas nem toda aguardente é cachaça.

[...] cachaça é feita de modo diferente. A fermentação é lenta, nossa vai de 30 pra 48 horas. Então apura muito a bebida na fermentação, fica um sabor diferenciado. A gente não coloca em madeira que pega gosto porque aquilo ali é uma coisa típica da cachaça de rapadura.

[...] Cachaça tem aos montes, a gente queria ter uma coisa diferente [...] (ENTREVISTADO 23)

Seu sabor contribui para uma bebida com sabor diferenciado das demais, onde os produtores têm desenvolvido a criatividade para se fazer os *blends*, e o E23 diferenciou pela matéria prima principal, mas suas características peculiares a denominam como uma aguardente de cana. Em se tratando da criatividade dos produtores, o E19 elucida que,

[...] o produtor de cachaça é muito criativo, ele tem uma criatividade fora do comum e essa criatividade ele coloca histórias que eu acho até que dão identidade ao produto dele ne [...] cada cachaça tem sua história e o produtor tenta enfeitar aquilo ali pra agregar valor ao produto e isso tem funcionado (ENTREVISTADO 19)

Os alambiqueiros, que é quem alambica a cachaça (E25), procuram manter uma produção em que predomine a cultura que cerca a bebida, prezando pela qualidade obtida através do processo tradicional, o artesanal (E11, E14, E15, E16, E17, E18, E20, E23, E24, E25), mas para cada um destes, produzir a cachaça tem um sentido especial, como relembrar um gosto antigo do pai já falecido (E17), dar segmento a um empreendimento da família (E14) ou apenas como uma ocupação e prazer por tomar uma ‘dose’, como relado por E24.

Assim, cada cachaça possui o seu sabor que as diferencia das demais. Para o entrevistado 16, o diferencial de sua produção está no conhecimento técnico em produzir cachaça, que segundo ele, não estaria no setor por acaso se não tivesse conhecimento técnico. Enquanto que o diferencial de EP1 está no período de produção, pois segundo o E24, tem um período bom durante o ano que o fermento se adapta bem a produção, produzindo uma cachaça com acidez mais baixa, que é reservada em um lote para envelhecimento, o que também destaca um conhecimento diferenciado dos demais produtores que não realizam esse processo. Enquanto que há um outro período que a fermentação não consegue trabalhar efetivamente e perfeitamente, sendo produzida uma cachaça com acidez mais alta, utilizando-a para produzir a outra marca do EP1. O entrevistado 23 destaca que ambas não estão fora do padrão, e

apresentam análises permitidas perante a legislação, mas apresentam distinção no teor alcoólico e qualidade, por isso a distinção por épocas do ano.

Em menção ao processo de fermentação, este constitui de forma recorrente, a diferenciação entre os estabelecimentos produtores de cachaça. A fermentação é o processo em que são adicionadas leveduras que transformam os açúcares em álcool e partículas de gás carbônico, como colocado pelos responsáveis técnicos entrevistados. Segundo o entrevistado 13, os tipos de fermentação são: natural e químico. O processo natural de fermentação é o que utiliza a levedura com adição de minerais como farelo de arroz e fubá, ocorrendo o processo fermentativo de forma natural, sendo este processo também conhecido como fermentação caipira ou fermentação tradicional. Segundo o entrevistado 13, esse processo ainda é muito visto em alambiques que buscam manter seus processos de forma mais natural possível, mas o entrevistado 24 complementa que não é qualquer pessoa que sabe utilizar esse fermento, pois, por se tratar de um processo natural, é muito fácil perder a mistura, acarretando em prejuízos aos produtores ao desperdiçar quantidades da bebida já produzida por erros na fermentação, como expõe o entrevistado 25. Em consonância,

[...]o fubá é diluído na garapa, é mais complicado manter ele, é um fermento que perde rápido, então esse selecionado é mais fácil de manusear ele, então como a gente já tá na prática a anos, já conhece [...] (ENTREVISTADO 18)

Enquanto que o processo químico de fermentação ocorre através de leveduras selecionadas em laboratórios, como é o caso do CA-11, utilizado pelos E15 e E25, inclusive, estes adquirem a levedura que é produzida pelos laboratórios da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Segundo eles, trata-se de um fermento que otimiza a produção, onde os riscos de perda da produção são mínimos e se produz mais com as mesmas quantidades de fermento, por isso os produtores preferem esse tipo de fermento.

O processo de fermentação natural constitui um processo institucional enraizado na cultura da produção de cachaça, onde pode-se dizer, segundo o E13, que 80% dos produtores ainda utilizam essa técnica. Essa prática está institucionalizada, e o que ocorre é uma manutenção desta, por parte dos produtores, que a fabricam através de diferentes formas, como a adição de diferentes farelos e a inclusão do caldo de cana com diferentes teores *brix*. Perante a legislação, é permitido o uso dos dois modos de fermentação, assim, fica a escolha do produtor qual utilizar. Diga-se que produtores mais experientes e mais tradicionais utilizam o fermento caipira, assim por eles denominados para se referir ao processo de fermentação natural,

enquanto que os produtores mais novos e que produzem em grande escala preferem o fermento químico, como o CA11.

[...] Meu diferencial é o conhecimento técnico [...] grande maioria aí não tem conhecimento técnico nenhum, fica naquela fermentaçãozinha de fubá ou farelo de arroz [...] diferencial nosso aí é conhecimento, não tô no setor por acaso, isso não é tradição de família (ENTREVISTADO 16)

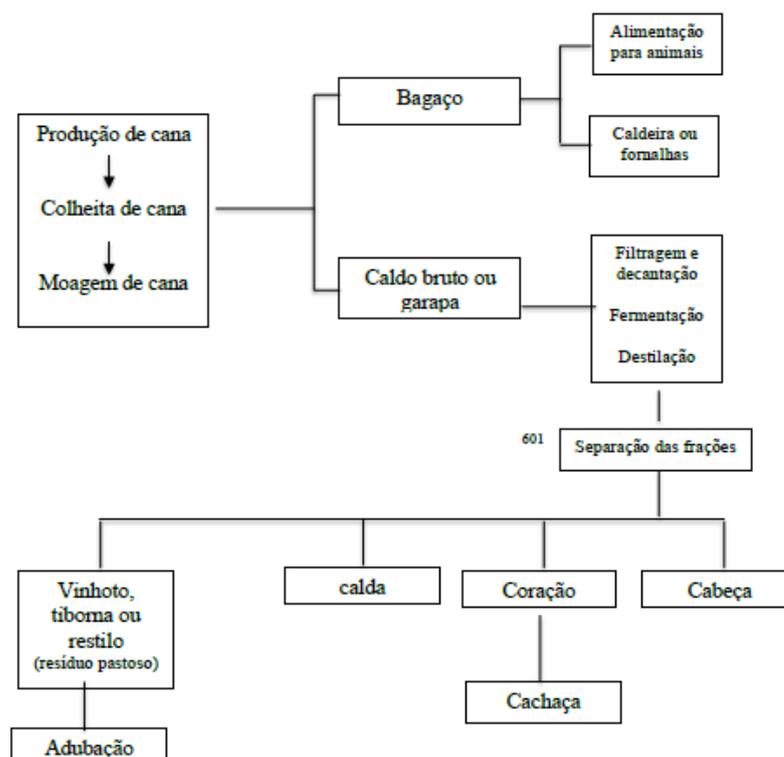
Em consonância com o processo de fermentação que ocorre durante uma das etapas de produção da cachaça, o entrevistado 19 complementa que é um

[...] processo fantástico, processo da natureza muito bonito de se vê acontecer. Pegar uma molécula de açúcar e transformar em álcool é muito fantástico conseguir visualizar isso na prática, ali, você vê no dia a dia, o aroma que libera na sala de fermentação, você conhecer se a fermentação tá boa pelo aroma, você vai lá e faz a análise e confirma, aí você vê o resultado que aquilo dá um produto de qualidade [...] (ENTREVISTADO 19)

Em se tratando das práticas de produção, constatamos que todas seguem os mesmos processos, variando somente em aspectos culturais de preferência, como a preferência pela fermentação natural, sendo um processo rudimentar e antigo, enquanto que há produtores que preferem a fermentação de modo químico industrial e laboratorial.

Visando melhor apresentar o processo de fabricação da cachaça, apresentamos o fluxograma de produção de cachaça, apresentado por Silva (2015), em que ilustra as principais etapas que os produtores são obrigados a seguir.

Figura 4- Fluxograma simplificado de produção de cachaça



Fonte: SILVA (2015, p. 242)

Para produzir a cachaça, é necessário que se tenha o alambique, responsável pela destilação. Em conformidade com Silva (2015), os proprietários de alambiques colocavam este e outros itens, como os tachos de cobre, em seu inventário de bens, atribuindo-lhes um grande valor financeiro e de posse. Além de indicar que em sua propriedade, havia a produção de cachaça.

As inovações e atualizações do processo de produção são inevitáveis, mas certos costumes e hábitos que perpassam gerações insistem em permanecer no campo de produção, sendo estes modelos de trabalho institucional, que passam por mudanças, mas não caem em desuso. O que acontece entre as organizações produtoras são maiores investimentos em tecnologias, análises laboratoriais que atestam qualidade da bebida, assim como formas de controle de higiene, qualidade e responsabilidade socioambiental.

Durante o evento Expocachaça 2019, foi possível confirmar que as técnicas de produção sofrem aperfeiçoamentos constantes em se tratando de novos materiais e tecnologias de produção, visando agregar maior valor e qualidade ao produto, mas são poucos os produtores que dispõem de recursos para benfeitorias em utensílios. Os produtores preferem manterem sua estrutura original e realizar adequações e reformas em seus utensílios do que trocá-los.

[...] Instalações teve que mudar. Exigência de dornas de aço inoxidável, antigamente podia ter a parte de envase junto com a rotulagem ai pediram pra separar, sempre tem alguma mudança ai. No processo em si, não [...] (ENTREVISTADO 16).

Como forma de informar os produtores da bebida, durante o evento são promovidos palestras e cursos que envolvem ou incrementam a produção artesanal da cachaça. Assim, foram oferecidos cursos sobre a análise sensorial e aromas da cachaça, oficina de elaboração e classificação de *blends*, e palestras sobre a vivência e experiências de produtores de cachaça de qualidade. A promoção de cursos e palestras são comuns em se tratando dos meios de produção e aperfeiçoamento das técnicas e inovações no setor, partindo tanto do próprio Estado, como de organizações privadas.

Figura 5- Curso oferecido durante a Expocachaça 2019 pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal



Fonte: Arquivo pessoal

Além da presença de técnicos da EMATER, IMA e ANPAQ, o evento contou com a estrutura da Carreta Alambique Escola Brasil para a ministração de minicursos e visitação do público. A carreta alambique é uma alambique móvel para a produção de cachaça e trata-se de um projeto em parceria com a EMATER. Durante a Expocachaça, eles estiveram presentes

durante todo o evento com três funcionários e técnicos especialistas em produção, rotulagem e qualidade da cachaça artesanal.

Figura 6- Curso oferecido pela EMATER durante a Expocachaça 2019



Fonte: Emater (2019)

Constatou-se, contudo, que os agentes produtores entrevistados nesta pesquisa consideram que a EMATER atua somente em eventos em que a Carreta Alambique participa, uma vez que os entrevistados desconhecem sua atuação no campo. Para os produtores, a EMATER não é tão solícita assim para com o campo da cachaça, seja por falta de conhecimento adequado ou por falta de interesse dos próprios agrônomos e técnicos envolvidos no órgão. Para o entrevistado 13, a Emater se tornou obsoleta, enquanto que o entrevistado 11 complementa,

[...] a questão da EMATER isso aí a gente sente falta, não é questão de sentir falta, a gente nunca teve, então não é acostumado com isso, não faz tanta diferença, mas eu acho que se tivesse ia agregar muito conhecimento, isso é bom [...] (ENTREVISTADO 11)

Procurando conhecer a atuação da EMATER no setor, os ouvintes que a representam (E21 e E22) colocam que a atuação do órgão se constitui de forma pontual, auxiliando o produtor no plantio da cana de açúcar, quando solicitado por ele, mas segundo estes, são os produtores que não se dirigem até o órgão, visto que a EMATER na região tem uma atuação mais consolidada no campo da produção de leite e agropecuária em geral. Além da inexperiência de atuação no campo da cachaça, como relato pelo entrevistado 21, a EMATER

não possui instruções sobre a produção da cachaça, apenas de sua matéria prima, a cana de açúcar.

O IMA, que também estava presente e proporcionou debates sobre a ação institucional do estado de Minas Gerais, em relação a produção e comércio regular de cachaça e aguardente de cana, materializou e condensou importantes informações para os produtores em três cartilhas informativas que foram distribuídas ao longo da feira e ainda são distribuídas pelos fiscais durante o procedimento de fiscalização em estabelecimentos.

A mobilização proposta pelo IMA e MAPA é de que as boas práticas de produção sejam colocadas em prática, em consonância com as legislações federais que regulamentam o campo e com a produção de uma bebida de qualidade que encante seu consumidor pelo paladar.

#### **4.2 O Trabalho de Institucionalização das Boas Práticas de Produção da Cachaça**

Essa reconfiguração institucional que perpassa o campo da cachaça envolve movimentos de mudanças. Essas mudanças podem ser analisadas sob a ótica do Trabalho Institucional, que para Lawrence e Suddaby (2006, p. 25) é “a ação proposital dos indivíduos direcionados à criação, manutenção e ruptura das instituições”, destacando o papel da agência humana junto aos seus esforços para criar, perpetuar ou interromper instituições. São as ações intencionais ou não intencionais desses agentes que provocam o trabalho institucional no campo da cachaça.

O trabalho institucional no campo da cachaça é antigo, desde a época da coroa portuguesa, que realizou ações para a proibição da produção da bebida. Pode-se afirmar que a Coroa Portuguesa tentou implantar aquilo que Lawrence e Suddaby (2006) chamam de **dissuasão**, ou seja, a criação de barreiras coercitivas para mudança institucional, por meio de sanções, multas e penas. Mas os produtores resistiram e enfrentaram a proibição de forma organizada, contribuindo para a reconfiguração do sistema de crenças dos atores, que como descrito por Lawrence e Suddaby (2006), estrutura-se sobre: i) a ‘construção de identidades’, que trata da definição da relação entre um ator e o campo onde atua; ii) a ‘alteração das associações normativas’, sendo a reconstrução das conexões entre conjunto de práticas e suas fundações morais e culturais; e iii) a ‘construção de redes normativas’, que enfatiza as construções de conexões entre agentes e interorganizacionais por meio das quais as práticas tornam-se normativamente sancionadas e que formam grupos de pares importantes para o monitoramento e avaliação da conformidade normativa. Então especificamente no campo da cachaça, os produtores resistiram às tentativas de interrupção, criando identidade própria, por

meio da manutenção das práticas que já possuíam fundações morais e culturais próprias, o que viabilizou e fortaleceu a construção de redes normativas que sancionaram e legitimaram as práticas entre os pares.

O trabalho institucional é observado ao longo de todo o percurso histórico, contudo, esta dissertação abordará de forma mais específica a situação contemporânea do campo da cachaça, por meio da análise da institucionalização das chamadas boas práticas de produção.

Para Bruning, Marra e Godri (2015) essa perspectiva se inspira na sociologia da prática, que busca descrever as atividades dos agentes e organizações com a intencionalidade de alcançar os resultados almejados. Assim, as mudanças são mais favoráveis a ocorrerem ao longo do processo de ações, sob a influência das ações dos agentes envolvidos.

No contexto desta pesquisa, os agentes que se engajam na criação, manutenção e ruptura de instituições são representados pelo estado, em nível federal e estadual de Minas Gerais, que promovem meios de institucionalizar boas práticas de produção da bebida, e também, os próprios produtores e demais agentes físicos do campo, como os responsáveis técnicos e acadêmicos do meio. Assim, identificar o trabalho promovido por estes agentes na institucionalização de boas práticas de produção constitui o objetivo desta seção.

#### **4.2.1 O trabalho político de institucionalização de boas práticas de produção**

Para Lawrence e Suddaby (2006) o trabalho político acontece na medida em que os agentes reconstróem regras, direitos de propriedade e os limites que definem o acesso aos recursos materiais, envolvendo as práticas de advocacia, definição e garantias.

De modo mais específico, a **advocacia** consiste na mobilização de apoios políticos e regulatórios para a defesa de direitos obtidos através de persuasão social. No caso do campo da cachaça, pode-se ilustrar a prática da advocacia com o trabalho institucional realizado pela ANPAQ desde os anos de 1980. Por meio de negociação com agentes estatais e forte ação de fortalecimento da imagem da cachaça, a Associação conseguiu modelar ativamente seu ambiente institucional. Identificando oportunidades de ação, apropriando-se socialmente e incluindo novos atores e ações inovadoras, a ANPAQ conseguiu mediar as pressões por mudanças, influenciando, inclusive na definição normativa. A atuação da ANPAQ no campo da cachaça é um exemplo de como a defesa de direitos dos produtores de cachaça de alambique oferece aos atores marginalizados a oportunidade de criar instituições através da articulação política e da legitimidade cognitiva obtida pela informação e publicidade. Pode-se afirmar que a ANPAQ praticou a advocacia, ajudando a construir a legitimidades dos agentes produtores de

cachaça. A advocacia conforma-se, portanto, num tipo de trabalho institucional que possibilita aos atores influenciar quando e como as normas institucionais deverão ser percebidas (LAWRENCE; SUDDABY, 2006).

Por seu turno, a **definição** abrange os sistemas de regras que definem os limites de participação, possibilitando a atribuição de status ou construção da identidade de uma nova instituição e também a definição de um status hierárquico ou de pertencimento dos agentes dentro do campo. As análises histórica e documental revelam que a definição envolve a produção industrial, representada por um pequeno número de agentes responsáveis pela produção em massa. Contudo, a identidade construída em torno da produção “artesanal” remete justamente ao status que o grupo de produtores tem lutado para conseguir. Para tanto, é necessário que ocorram as garantias.

As **garantias** referem-se ao trabalho institucional relacionado à criação de regras estruturais que dizem respeito aos direitos de propriedade. Assim, o estado é mobilizado para definir direitos de propriedade ou contrabalancear o poder dos monopólios, como pode ocorrer com a grande indústria.

Entretanto, no cotidiano, nem sempre todo esse trabalho é percebido de forma clara. Toda a legislação do campo obedece às diretrizes normativas federais, assim como para bebidas como cerveja, sucos, vinhos e outros destilados. Assim, toda a competência de fiscalização e inspeção do campo da cachaça está concentrada em um ministério federal, o MAPA.

Com base nas entrevistas e na pesquisa documental, observou-se que as leis, decretos e instruções normativas passaram por alterações e revogações que provocaram mudanças consideráveis, sendo as principais adotadas e vigentes em 2005 (IN 13), 2009 (Dec. nº 6.871), 2010 (IN 32), 2018 (IN 72).

Portanto, a aplicação da legislação no cotidiano é percebida pelo entrevistado 17 de forma ponderada, argumentando que algumas exigências contidas na legislação são necessárias, pois visam garantir a qualidade e higiene do produto, mas outras, “talvez com um bom senso resolveria” (E17). Para o entrevistado 20, algumas normas devem ter o objetivo de arrecadar fundos, pois, na visão dele, são de difícil cumprimento pela maioria, o que acarretará em multa.

[...] Lá no engenho eles querem que a gente coloque álcool, papel toalha, precisa de vê. A pessoa tá trabalhando no engenho, tem que desinfetar a mão pra pegar a cana e por lá, tem umas coisas que é só pra grande indústria [...] (ENTREVISTADO 17).

[...] Algumas a gente vê que não são literalmente aplicáveis. Na teoria é muito bonita de ver, mas na pratica não dá pra aplicar, ou se você for aplicar, vai

começar a tornar a atividade inviável no caso de custo [...] (ENTREVISTADO 20).

Os agentes produtores do campo pensam que o conjunto normativo que regulamenta o campo de produção da cachaça poderia ser remodelado, tanto em relação ao tamanho dos estabelecimentos produtores, quanto à velocidade com que o cotidiano se atualiza (E17). Estes falam tanto de uma reestruturação legislativa, quanto organizativa de atuação. Em se tratando de uma reestruturação organizativa de serviços de inspeção e fiscalização entrou em vigência uma nova atuação no campo a partir do ano de 2019, por meio de uma parceria entre MAPA e IMA. A parceria começou a ser estruturada em 2015, quando o IMA deu início a inspeção de origem vegetal no estado de Minas Gerais.

A título de conhecimento, segundo o Decreto nº 6.871/2009, artigo 3º, parágrafos 2º e 3º da Lei nº 8.918/94, inspeção é o “acompanhamento das fases de produção, manipulação da bebida e demais atividades abrangidas neste Regulamento, sob os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade” e fiscalização “é a ação direta do poder público para verificação do cumprimento da lei” (BRASIL, 2009).

A parceria entre IMA e MAPA, segundo o entrevistado 6, surgiu em 2015 com a assinatura do termo de convênio através do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), quando naquele ano, o IMA passou por uma estruturação, definindo suas funções de fiscalização e certificação.

Em 2017, houve a estruturação do protocolo de ações, atividades e rotinas administrativas. Em 2018, através da Portaria nº 1 de 26 de junho de 2018 (MAPA, 2018), o IMA passa a ser credenciado a realizar a inspeção e fiscalização das boas práticas de produção e dos padrões mínimos legais exigidos, sendo ações direcionadas à produção e comércio de cachaça. Sua atuação no campo de fiscalização e inspeção começou somente em janeiro de 2019, mas antes desse período, quando houve a delegação da função em 2018, o IMA deu início ao papel de orientação junto ao setor, participando de eventos e entidades representativas do setor de modo a divulgar informações (E6; E7).

A primeira ação, segundo o entrevistado 6, foi a respeito da rotulagem, e os entrevistados 6 e 7 foram a campo orientar os agentes do campo antes de darem início às fiscalizações em 2019. Como estes fiscais estão localizados na região de Belo Horizonte, capital de Minas Gerais, suas ações ficaram mais concentradas naquela região, onde também se encontra a maior aglomeração de estabelecimentos. Talvez seja essa a justificativa para que os produtores da região pesquisada desconheçam a ação. Como agora o IMA é oficialmente

fiscalizador, não realiza mais tantas ações de orientação como antes, mas ainda tentam repassar algumas informações antes de aplicarem as sanções legais de descumprimento da legislação.

Esse desenho institucional realizado entre IMA e MAPA é inédito no setor de bebidas. Trata-se de um trabalho institucional criado para atender às demandas do campo, visto que o MAPA se encontrava sobrecarregado com as funções e com um quadro de funcionários bastante enxuto (E10). Assim, viu-se a criação desta parceria como uma saída para racionalizar a força de trabalho do MAPA e direcionar mais ações junto ao campo da cachaça, que não estava recebendo a devida atenção. A pretensão do MAPA ao longo do convênio é repassar outras bebidas para o IMA, mas no momento, a cachaça e aguardente foram escolhidas para serem as primeiras bebidas inspecionadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária.

Os números de atuação do IMA têm sido consideráveis, pois segundo o entrevistado 7, a equipe capacitada é grande e consegue abranger bastante o campo, onde estima-se que tenha em atuação cerca de 30 fiscais agropecuários do IMA atuando na cachaça, enquanto que no MAPA, segundo o entrevistado 10, possui cerca de 17 pessoas autorizadas a fiscalizar toda a extensão de Minas Gerais. É válido ressaltar que somente os fiscais agropecuários do IMA são autorizados a irem a campo fiscalizar e inspecionar, enquanto que os fiscais assistentes somente podem acompanhar o fiscal agropecuário.

Segundo o entrevistado 10, a parceria foi estabelecida visando reduzir o número de estabelecimentos informais no estado de Minas Gerais, uma vez que representam um número proporcionalmente muito superior em relação aos estabelecimentos registrados. Por outro lado, o entrevistado 13 aponta a parceria entre entidade federal e estadual como desnecessária, pois na sua visão, o MAPA, criado há muitos anos atrás está sempre mais evoluído em questões de produção animal e vegetal. Cabe considerar que perspectivas analíticas mais atuais consideram que os agentes agem por meio de lógicas organizacionais distintas, dependendo da sua posição no campo. Portanto, situações contraditórias ou paradoxais podem ser explicadas pelas lógicas institucionais (HWANG; COLYVAS, 2011). Essa perspectiva fornece uma possibilidade analítica ampliada do papel da agência, tornando possível compreender com maior densidade “como as instituições e as ações afetam umas às outras” (LAWRENCE; SUDDABY; LECA, 2009; ROJAS, 2010; GAWER; PHILLIPS, 2013).

Em relação aos números, apresentados durante uma palestra ministrada por servidores do IMA na Expocachaça, até o mês de maio de 2019, foram coletadas amostras de 144 marcas de cachaça e 16 marcas de aguardente, tanto com produtores, como no comércio; realizadas 147 inspeções, sendo 107 com produtores e 40 comerciais, em 84 municípios; redigidas 49

intimações para providências corretivas; 32 medidas cautelares de apreensão de produtos; 38 autos de infração; e 10 fechamentos de estabelecimentos sem registros.

É válido esclarecer que mesmo com a Portaria que designa funções ao IMA para ações no campo da cachaça, o registro ainda permanece com o MAPA, assim como a primeira fiscalização para liberar o estabelecimento para funcionamento e a fiscalização de renovação do registro (E10). Quando a produção se inicia, a fiscalização fica sob responsabilidade do IMA e MAPA, sendo que o Ministério designa os estabelecimentos a serem visitados pelo IMA através de uma listagem com os dados de registro do estabelecimento produtor. Durante nossas entrevistas e observação em campo, tivemos acesso a essa lista e observou-se que se tratava de 1764 estabelecimentos, alguns com registros vencidos e outros ainda dentro do prazo de validade.

Quando ocorrem infrações, essas são encaminhadas ao MAPA, que tem por responsabilidade julgar como procedente ou improcedente, e então, a partir desse momento, o produtor deve prestar esclarecimentos ao MAPA e não ao IMA, que foi quem fez o laudo de infração a serviço do MAPA (E6; E7). O recurso financeiro adquirido através da multa também é destinado integralmente ao MAPA. O entrevistado 10 complementa que o convênio foi assinado junto ao IMA, mas ele não inviabiliza e não impede que o MAPA vá a campo e também fiscalize, em separado ou ambos em conjunto, como ocorreu no EP3, EP5 e EP10.

Quando se fala em atenção ao setor, segundo os entrevistados 11, 17, 20 e 24, o MAPA se dirigia ao estabelecimento produtor pelo menos uma vez ao ano, mas nos últimos anos passaram a faltar alguns anos, como relata os entrevistados 11 e 20, em que a fiscalização chegou a ficar 2 anos ou mais sem ir até o estabelecimento, enquanto que o entrevistado 24 relatou que a fiscalização vai até seu estabelecimento produtor em média duas vezes por ano considerando o alto volume produzido.

Os produtores não reclamam dessa suposta ausência de fiscalização, pois segundo um deles, por mais que o estabelecimento esteja em conformidade, sempre surge uma apreensão quando os fiscais chegam para fiscalizar (E11). Mas o que os produtores querem, conforme relatado de forma unânime por todos os entrevistados, é que a fiscalização consiga punir aqueles que agem de forma clandestina e informal, já que estes ainda são maioria no setor e prejudicam o comércio de quem é legalizado. Essa punição hoje ocorre através do fechamento do estabelecimento e apreensão de toda a produção in loco, o que para os entrevistados 24 e 25, não é uma medida muito plausível, visto que o MAPA, durante a fiscalização, deveria multá-los e estabelecer um prazo para se regularizar.

[...] o pequeno produtor pra se adequar, se não tiver ajuda, ele não consegue, então acho que tem que ser flexível. Pro produtor informal não pode chegar e lacrar, ele (Ministério) tem que dá a chance dele se adequar. Tem que ter um prazo pra se adequar, aí sim, se ele não quiser cumprir as regras, fecha. Mas acho que a chance dele se adequar eu acho que é necessário (ENTREVISTADO 24).

[...] o que aconteceu com a gente aqui (fiscalização chegou e fechou) tinha que dá a chance, cara tá trabalhando informal, se você chega e lacra, ele não vai ter nem condições de arrumar, se eles falassem “você vai ter 4 meses pra legalizar” esses 4 meses ele pode produzir e legalizar [...] (ENTREVISTADO 25).

A perspectiva de um servidor do Ministério da Agricultura apresentada é diversa, pois ele argumenta que as leis e normas que regulamentam a produção de cachaça são claras e seguem o princípio da publicidade, assim, é de conhecimento, ou deveria ser, de todos que estão envolvidos no setor e fora dele de que “todo comércio deve ter o registro no MAPA, se não ele não pode nem existir” (E10). Como este já é um trabalho que foi criado pelo MAPA desde 1975, com as primeiras diretrizes normativas para a produção de bebidas, o E10 considera a fiscalização como institucionalizada e conhecida por todos os agentes do setor de bebida, não somente a cachaça. Esta é uma lógica institucional, mas o campo possui também as lógicas dos produtores formais e informais.

Fiscalizar e punir produtores informais foi uma das grandes queixas em relação ao MAPA em anos anteriores, visto que hoje, na região em que se realizou a pesquisa não foi possível encontrar produtores informais. As hipóteses são de que os próprios produtores não querem indicar e identificar quem são aqueles que produzem na região, ou ainda, pode ser que com a intensificação da fiscalização, estes foram fechados, como sugerem os entrevistados 16 e 17.

Mas há outras queixas em relação ao trabalho político institucionalizado pelo Estado, no que diz respeito à fiscalização. Para muitos dos entrevistados, esse processo de fiscalização deveria sofrer algumas modificações a fim de que também atendessem às demandas dos produtores. A primeira delas, diz respeito à fiscalização de bebidas que entram no estado de Minas Gerais. Segundo o entrevistado 24, muitas carretas vindas de São Paulo chegam carregadas de cachaça sem procedência e de qualidade duvidosa, e são colocadas no mercado por um preço bem abaixo do mercado, sendo uma concorrência desleal para os produtores (E16; E24; E25). Esse comércio clandestino ocorre da seguinte maneira: a cachaça chega em Minas Gerais, ou por compra de algum produtor que mistura com sua cachaça, engarrafa, rotula e a lança no mercado, ou por meio de cargas compradas por comerciantes que comercializam a

cachaça com preço bem abaixo do que é oferecido pelos produtores da região. Dessa forma, não se sabe a procedência dessas bebidas, se origina de produtores clandestinos ou registrados, se o produto passa por padronização de qualidade ou não, e se apresentam algum risco para o consumidor. Este comércio é conhecido como ‘cachaça do aventureiro’ (E24).

[...] cachaça do aventureiro, aquela cachaça barata que chega de São Paulo [...] produz de qualquer maneira e vende preço de banana [...] faz a mistura e solta no mercado competindo a preço de banana, aí não tem como competir [...] isso aí tinha que ter fiscalização mais pesada (ENTREVISTADO 24).

E a outra queixa relacionada à prática institucionalizada nacionalmente, é em relação à fiscalização em estabelecimentos comerciais. A fiscalização no comércio ajudaria a combater a ‘cachaça do aventureiro’ como narrado pelo entrevistado 24, assim como também combateria as vendas de produtores informais que vendem cachaças com preços melhores que os dos produtores registrados, uma vez que conseguem manter custos fixos de produção e o estabelecimento, mas nem tão baixo como a ‘cachaça do aventureiro’.

[...] o ima tem que atuar no comércio também, o ima não é só alambique não (ENTREVISTADO 16).

[...] fiscalização tá certa, tem que fiscalizar a empresa, mas acho que o produto final, que é o mercado, que falta fiscalização. Você vê muita coisa errada no mercado [...] (ENTREVISTADO 18).

Assim, pode-se considerar que o trabalho institucional com foco político desenvolvido pelo estado está na criação desse novo modelo de inspeção e fiscalização no campo da cachaça, o qual vem sendo institucionalizado oficialmente desde 2017, em parceria entre IMA e MAPA. A expectativa é de que o IMA deva dar mais atenção ao campo, atuando mais, como já demonstram os números apresentados acima. De certo modo, espera-se que se valorize mais o campo com essa nova parceria entre entidades federal e estadual, e consiga de forma eficaz combater os informais no setor, como espera o entrevistado 16, visto que esta já é uma tradição institucionalizada no setor, como coloca Moraes (2019).

O trabalho de criação institucional envolveu o desenvolvimento de arranjos no interior da organização para que atendesse aos seus interesses, como propõe Zietsma e McKnight (2009), uma vez que esses interesses influenciariam o ambiente interno do IMA e MAPA. Assim, uma nova rede normativa de agentes foi desenvolvida, visando garantir legitimidade ao novo processo institucionalizado. Essa rede normativa de agentes diz respeito à parceria entre

as instituições, por meio do compartilhamento de práticas que sustentam a institucionalização da prática de inspeção e fiscalização.

Todo trabalho de criação institucional pressupõe a construção de um conjunto normativo que confere legitimidade e identidades à nova instituição (LAWRENCE; SUDDABY, 2006). No novo desenho institucional não foi diferente. Regras foram estabelecidas para o cumprimento desta parceria, definindo as relações entre os agentes e o campo de atuação, assim como entre agentes do MAPA e IMA, sendo estabelecidos limites, regras e metas a serem cumpridas, publicadas tanto na Portaria estabelecida entre eles, como em Boletins de Pessoal internos.

O trabalho de educação destes agentes também constitui fundamental categoria analítica da criação de instituição, como propõe Lawrence e Suddaby (2006), pois os agentes envolvidos precisam de conhecimento para apoiar e sustentar a nova instituição. Assim, cursos, reuniões e treinamentos foram realizados entre IMA e MAPA, de modo que os agentes do MAPA, com sua experiência e conhecimento de atuação no campo repassaram aos agentes do IMA, para que estes pudessem celebrar o convênio realizado.

Durante a realização desta pesquisa, constatou-se que os técnicos do IMA participaram de dois treinamentos junto ao MAPA, sendo um antes de iniciarem os trabalhos em 2019, e outro em julho de 2019. Esses treinamentos serviram para alinhar questões técnicas da inspeção e fiscalização. O treinamento na prática foi realizado desde janeiro de 2019, com os fiscais do IMA acompanhando o MAPA em suas funções de inspeção e fiscalização, mas também quando necessário, o MAPA acompanha o IMA em fiscalização. Também foi presenciado uma reunião de alinhamento de fiscalização e inspeção entre os entrevistados 8 e 10, representantes do IMA e MAPA, quando foram sanadas algumas dúvidas que apareceram ao longo de algumas fiscalizações. Isso demonstra envolvimento e parceria destes órgãos que estão engajados a legitimarem este novo modelo de parceria entre instituição federal e estadual, visando servirem de exemplo para outros estados e possíveis novas parcerias.

Nas alambiques visitadas, apenas quatro receberam a fiscalização do IMA, assim como treinamento junto ao MAPA, quanto à fiscalização. E o relato destas visitas não foram tão positivos quanto se esperava. Segundo os entrevistados, ainda há uma inexperiência por parte dos fiscais do IMA, que encontram-se bem mais rígidos e inflexíveis, enquanto que os fiscais do MAPA se encontram mais preparados para o desempenho da função.

[...] único medo meu com relação a fiscalização, é que com o Ministério nunca tive problema sabe, o que tinha medo era do IMA vim e pegar no pé com

coisas assim, ah, coisa boba, que eles sabem que não tem tanto problema assim, não tem a prática de fiscalizar né, eles estão assumindo agora [...] (ENTREVISTADO 11)

[...] o ima, pelo que fiquei sabendo, chega, olha e caneta de uma vez, não dão oportunidade [...] (ENTREVISTADO 15)

Também houve relatos de que os próprios fiscais do MAPA encontram-se despreparados para tal atuação, sendo possível encontrar convergências entre a fiscalização por diferentes fiscais de diferentes superintendências e unidades técnicas do MAPA. Os entrevistados 11 e 13 narraram fatos da existência de conflitos na fiscalização, em que para um fiscal do MAPA estava tudo correto, e logo depois outro fiscal do MAPA dirigiu-se até o estabelecimento e o multou por inadequações. Esse foi um caso que foi levado em grau de recurso para o que o próprio órgão julgue.

[...] a falta de sintonia entre o próprio órgão deixa o produtor sem orientação, às cegas. Isso que é burocratização e confusão, isso embarça o desenvolvimento. Cada um lê e interpreta a legislação de uma forma. Às vezes no mesmo cargo, há conflitos entre os fiscais [...] (ENTREVISTADO 13).

[...] despreparo e contradições acontecem, e isso não só aqui, se você conversar com outros produtores também, há essa questão[...] tanto que tem alguns produtores que já tentou até trocar de fiscal, fez pedido pra trocar de fiscal [...] (ENTREVISTADO 24).

O entrevistado 24 narrou que os fiscais não estão preparados para atuar, assim como não conhecem toda a legislação do campo, existindo conflitos de interpretações das leis. Dessa forma, essa criação institucional estabelecida entre IMA e MAPA, que já está sendo legitimada pelos produtores mediante a atuação dos fiscais, deveria passar pelos processos de teorização e educação dos agentes, de forma a melhor prepara-los para a atuação no campo e prevenir de divergências entre eles mesmos e para com os produtores. E mais ainda nesse momento, para que não repassem aos fiscais do IMA tal inexperiência, que já está sendo constatado com a atuação destes no campo, como relata o entrevistado 13,

[...] estão sem instrução nenhuma, tiveram um treinamento muito breve com o Ministério da Agricultura [...] fiscais do Ima não entendem certas restrições impostas, mas aplicam [...] (ENTREVISTADO 13)

Em complementariedade, o entrevistado 13 argumenta que muitas vezes o próprio Estado, no caso o MAPA, não incentiva as práticas inovadoras de produção dentro do campo. Um caso citado por este entrevistado é a produção de bebida com um item sólido no interior de

sua garrafa, o qual é usado para acrescentar um aroma diferente à bebida. Neste caso, o MAPA não autorizou a comercialização da bebida por alegar que o item interno na garrafa pode se desfazer em partes menores que possivelmente apresentariam riscos quando consumida. Mas diante do estabelecimento de normas de itens permitidos e não permitidos, consistiria em um produto diferenciado no mercado, no qual o MAPA não se dispôs a fazer nem autorizar a produção.

Através do contato com os diversos agentes do campo, observou-se que todos sabiam da parceria entre IMA e MAPA, mas somente alguns tinham conhecimento de como iria funcionar de fato, outros nem sabiam sequer como seria a atuação do IMA na fiscalização cachaça, como é o caso dos entrevistados 11, 12 e 15. O que se sabe de imediato é que houve resistências por parte de muitos produtores a respeito da mudança, no entanto, muitos produtores optaram por produzir a cachaça e bebidas mistas para continuar sendo fiscalizado pelo MAPA, como ocorreu com os entrevistados 14, 16, 18, 23 e 24. Essa resistência será melhor explorada em um momento mais oportuno.

Considerando a base conceitual que norteia esta dissertação, cabe lembrar que Lawrence e Suddaby (2006) apontaram três elementos-chave que orientam os estudos do trabalho institucional: i) a consciência, habilidade e reflexividade dos atores individuais e coletivos; ii) a compreensão das instituições na sua composição, na ação mais ou menos consciente desses atores; e iii) na ação como prática, através das quais os atores criam, mantêm e desfazem instituições. Assim, analisando a realidade encontrada e narrada pelos entrevistados, pode-se afirmar que existe consciência, habilidade e reflexividade por parte dos agentes produtores de cachaça em relação ao trabalho coletivo realizado pelo estado. Existe, portanto, uma compreensão do trabalho institucional em curso de forma mais ou menos consciente por parte dos agentes envolvidos, o que tem repercutido em ações práticas de legitimação ao aceitarem que a fiscalização é importante e/ou apoiarem a interrupção de instituições, como desejam que ocorra com a informalidade. Essa análise é complementada com a noção de que a intencionalidade e o esforço integram o trabalho institucional.

Outro grande trabalho institucional realizado, porém em nível federal sem a participação do estado de Minas Gerais, que foi considerado pelos agentes do campo entrevistados como sendo o mais importante para o setor nos últimos anos, foi o retorno do regime tributário da cachaça para o Simples Nacional, onde segundo o entrevistado 16 “[...] voltar a cachaça pro Simples, já é uma conquista [...]”.

O produtor de cachaça ao se registrar no MAPA é obrigado a cadastrar seu CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica), assim, sua produção perante a Receita Federal era

considerada industrial, por isso, deviam pagar o IPI (Imposto sobre Produto Industrializado). De acordo com o entrevistado 9, essa era uma das reclamações dos produtores e esse é um dos motivos pelos quais os informais não se registram no MAPA, pois ao registrar, a produção é acrescida de impostos, como coloca o entrevistado 10, “[...] uma vez registrado, eles têm que pagar tributações”.

A tributação da cachaça é considerada muito elevada, segundo Morais (2019), e esse é um fator que contribui negativamente para a permanência de produtores clandestinos e informais. O setor foi excluído da antiga lei em 2001, e ao final de outubro de 2016, o Presidente da República sancionou o Projeto de Lei complementar 252007, da Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016. Esse projeto, conhecido como “Crescer sem medo” possibilitou que micro e pequenos produtores de cachaça aderissem ao Simples Nacional a partir de 2018 (CANAL RURAL, 2020). A amostra ouvida nesta pesquisa considera que essa foi uma grande conquista para o setor, inclusive, destacam que esse retorno ao Simples Nacional viabiliza a regularização de muitos produtores informais, como colocado pelo entrevistado 16, “[...] com a volta do simples, acho que tá mais que um bom incentivo”.

Assim, uma das formas em que a maioria dos estabelecimentos produtores operam é no comércio da cachaça a granel, em que vende-se o litro da bebida em garrafas comuns, sem rótulos e identificação. Essa modalidade de comercialização não é ilegal, exceto em casos de grandes quantidades e em garrafas e galões não permitidos. Segundo o entrevistado 12, existe consumidor que leva galão de produtos químicos inutilizados para ser abastecido com cachaça, contudo, esse tipo de venda não é permitido, pois o recipiente deve ser adequado. Com as vendas a granel, o produtor não fornece nota fiscal, pois segundo relatos, nem o consumidor deseja a nota fiscal, assim como alguns estabelecimentos de venda, a exemplo bares e mercearias. A justificativa para a não comercialização com notas fiscais é de que se for pagar os impostos, o estabelecimento não consegue se manter, pois o prejuízo é grande (E17). Esse tipo de situação é ilustrada pelo relato:

[...] Estado tributa demais o pequeno produtor. Ao meu ver, se ele às vezes diminuísse a carga tributária, facilitasse ao produtor se legalizar, porque a gente sabe que tem muito produtor ilegal, se ele facilitasse, talvez a legalização dos pequenos produtores informais gerava muito mais imposto pro Estado do que ele cobrar uma alta taxa tributaria de poucos (ENTREVISTADO 20).

[...] imposto tá demais, ele mata qualquer produtor (ENTREVISTADO 24).

Mas também há muitos estabelecimentos produtores, como o EP1, EP5 e EP9 que relatam que para a maioria das vendas de sua produção são emitidas notas fiscais de venda. Relatam que não condizem com o tamanho da propriedade, mas preferem agir em conformidade com a Receita Federal do que terem sua imagem prejudicada no setor.

Trata-se de um trabalho institucional de manutenção, uma vez que o regime tributário no setor sempre existiu, apesar de sofrer modificações no decurso de tempo através de mecanismos que apresentam melhorias. Assim, a tributação, uma instituição antiga, é ressignificada e mantida e dialeticamente, ao mesmo tempo em que promove mudanças nas organizações produtoras, os agentes produtivos também conseguem influenciar os agentes estatais que incorporam ajustes legais a fim de promover melhorias.

Dessa forma, pode-se afirmar que o trabalho institucional desenvolvido pelo estado em âmbito político é materializado na celebração do mencionado convênio entre IMA e MAPA, através da Portaria nº 1 de 26 de junho de 2018 (MAPA, 2018), e no retorno da tributação para o regime do Simples nacional. Portanto, este trabalho institucional contribui para a criação de boas práticas e manutenção de instituições por meio das práticas de tributação e fiscalização, revelando que a relação entre os agentes e a estrutura, além de dialética, é marcada por artefatos simbólicos, normativos e culturais que ao serem compartilhados legitima as boas práticas realizadas no campo institucional da cachaça.

#### **4.2.2 O trabalho técnico de institucionalização das boas práticas de produção**

O campo da produção da cachaça possui variações decorrentes do modo de produção, mas que sempre convergem ou tendem a convergirem para as boas práticas de produção da bebida, garantido sua qualidade. É nesse sentido que se desenvolvem ações realizadas por agentes estatais como IMA e MAPA.

O IMA e o MAPA desenvolvem ações que estão previstas no regulamento normativo federal, realizando a inspeção e fiscalização em inúmeros itens como documentações de registro, práticas de produção e adequações das infraestruturas, em consonância sempre com a legislação federal.

Para os entrevistados 10 e 6, a IN 13/2005 (MAPA, 2005) é o ‘manual do fiscal’, pois apresenta o regulamento técnico aplicado à cachaça e aguardente de cana. Além da IN 13, a Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994 e o Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009, que trata de aspectos sobre a inspeção e fiscalização (BRASIL, 1994; 2009), orientam a fiscalização no campo. É a IN 13/2005 que determina o padrão de identidade e qualidade da cachaça, e para verificar se a

bebida está em conformidade com a regra, os fiscais recolhem amostra e a encaminham para o laboratório do MAPA, para emissão de um certificado de análise com todos os parâmetros previstos na IN. Essas análises não geram custos para o produtor, pois se trata de uma amostra fiscal. Entretanto, como coloca o entrevistado 7, caso a amostra esteja fora dos parâmetros exigidos, o produtor será multado. Assim, o entrevistado 7 compreende que a realização da análise in loco deveria se constituir em obrigação do produtor ao produzir um lote da bebida.

Há produtores que possuem essa preocupação com a qualidade da bebida, realizando análises no próprio estabelecimento produtor, como é o caso do EP1, EP2 e EP5. Segundo estes, as análises são realizadas para garantir a qualidade da bebida em níveis de acidez e cobre. Isso demonstra o zelo e preocupação com a qualidade da cachaça e também a institucionalização de boas práticas de produção. Dito de outro modo, as sanções, normas e pressões existentes no campo são socialmente compartilhadas, legitimadas e incorporadas nas práticas cotidianas, de modo que são internalizadas, reproduzidas e mantidas como justas, corretas e desejáveis.

Sobre o trabalho institucional promovido pelo estado de Minas Gerais nesse sentido, identificamos que alguns entrevistados consideram que são trabalhos que vêm sendo muito bem desenvolvidos e cobrados pelos fiscais do IMA e MAPA, enquanto outros sustentam que estes tem sido ineficiente para o campo, sendo uma atuação rigorosa e inflexível. Diante dos relatos dos 27 entrevistados, foi possível identificar ações de criação, manutenção e interrupção de instituições que constituem o trabalho técnico institucional. As percepções discrepantes acerca do trabalho fazem parte da diversidade do campo.

Especificamente sobre a criação institucional instituída por Minas Gerais, pode-se citar como exemplo a certificação da cachaça que instituiu um selo que distingue a bebida produzida a fim de ocupar um nicho de mercado. O IMA é o órgão responsável pela auditoria realizada no estabelecimento produtor e processo produtivo, para emissão de certificados e autorização para o uso do selo do Certifica Minas.

O programa Certifica Minas é realizado pelo IMA, EMATER e EPAMIG, e tem por objetivo promover produtos agropecuários e agroindustriais para ocuparem novos mercados em âmbito nacional e internacional, de forma competitiva (IMA, 2019d). A adesão do produtor ao programa de certificação é voluntária. Os produtos contemplados no Certifica Minas são: café, leite, frutas, algodão, orgânicos, sem agrotóxicos, carne bovina, cachaça e queijos artesanais. Atualmente, somente seis estabelecimentos e doze marcas encontram-se com certificação ativa do programa Certifica Minas na cachaça (IMA, 2019d).

A certificação que o IMA realiza é estabelecida através da Portaria IMA nº 712 de 17 de junho de 2005 (IMA, 2005), que regulamenta as auditorias para a certificação de origem e

de qualidade de produtos agropecuários e agroindustriais; Portaria IMA nº 1.009 de 31 de julho de 2009 (IMA,2009), que aprova os modelos de selo de certificação do Programa Certifica Minas; Portaria IMA nº 738 de 07 de novembro de 2016 (IMA, 2016), que apresenta o regulamento de produção de cachaça em processo de alambique e dá outras providências, assim como também utiliza a Lei nº 13.949/2001, o Decreto 42.644/2002 que a regulamenta e a Lei nº 16.688/2007. Todas estas legislações são de origem estadual mineira.

Segundo o entrevistado 7, em 2007 quando teve início as primeiras certificações, 240 marcas de cachaça foram certificadas. Para o E7, esse foi um momento de estouro de produção e certificação.

Além do programa Certifica Minas, em 2009, houve a publicação da Portaria nº 276 de 24 de setembro de 2009 de autoria do Inmetro, em que o IMA, um órgão de certificação estadual, se tornou um órgão de certificação vinculado ao Inmetro. O IMA, desde então, passou a ser considerado pelo INMETRO como Organismo Certificador de Produto (OCP), permitindo assim, o Instituto Mineiro certificar produtos com base em princípios internacionais (INMETRO, 2009). A certificação a esse nível possui grande credibilidade nacional e internacional, diante do reconhecimento internacional do INMETRO, sendo esta certificação IMA e INMETRO somente para a cachaça, diferentemente do programa Certifica Minas que abrange vários produtos agropecuários.

Assim como ocorre em todo processo de certificação, o IMA é responsável por recolher amostras da bebida e enviar para a análise laboratorial, entretanto, o programa de certificação IMA e INMETRO exige que sejam realizadas análises mais completas e complexas, que nenhum laboratório credenciado a estes órgãos realiza. Assim, para garantir a certificação, o produtor tem que arcar com os custos das análises, e o E9 ressaltou que essas análises possuem um preço muito elevado, o que dificulta a obtenção da certificação IMA/INMETRO por parte do produtor.

[...] eu não entendo porque que o laboratório do MAPA não faz essas análises. Pessoal tá descapitalizado, então acham que é um custo elevado pro momento, olha que pena [...] (ENTREVISTADO 9)

Uma queixa a respeito da certificação e a fiscalização do MAPA, segundo o entrevistado 9 é que os fiscais do MAPA não incentivam a certificação, pois para eles, basta cumprir as exigências previstas em leis, enquanto na visão do produtor, a certificação deveria ser incentivada pois traz muitos benefícios. Na realidade, ocorre que o IMA durante uma fiscalização conversa com o produtor a respeito do processo de certificação, mas o produtor

muitas vezes compreende como uma má atuação do IMA, visto que esse é um órgão de fiscalização e também de certificação. A versão do IMA para esse tipo de percepção por parte de alguns produtores, segundo os entrevistados 6, 8 e 9, é que quem fiscaliza não pode interferir no processo de certificação e quem certifica não pode interferir na fiscalização.

[...] O produtor não tem capacidade de assimilar o que um processo de certificação agrega ao seu produto. A primeira visão deles é ter o selo e vender o produto mais caro, mas não necessariamente entender que o selo propicia ele a fazer uma gestão melhor do processo produtivo [...] e eles não tem essa maturidade de fazer isso (ENTREVISTADO 6).

Além do benefício do selo, que agrega valor ao produto, o programa segue uma série de exigências relacionadas ao padrão de qualidade e rastreabilidade da bebida, assim, beneficia o produtor em se organizar para ter uma melhor gestão da bebida que é produzida, como a separação por lotes, análises de qualidade como acidez e cobre, assim como a rastreabilidade.

A certificação da cachaça é um processo de criação institucional desenvolvido pelo estado mineiro, por meio do IMA e INMETRO, sendo dois programas paralelos, que encontram-se em fase de legitimação junto aos produtores. Em 2019, apenas oito marcas foram certificadas no Cachaça IMA/INMETRO. Assim, como é um trabalho de criação, muito ainda há que ser feito para a plena institucionalização, uma vez que a resistência à certificação ainda é forte. Essa resistência por parte dos produtores da bebida destilada não é só para com a certificação realizada pelo IMA e INMETRO, é também para certificações de outras entidades, como o selo de certificação da ANPAQ, que se tornou referência em certificações nas cachaças desde a sua criação. Dentre os estabelecimentos investigados, somente um encontra-se em processo de certificação junto ao IMA (EP1). O EP3 encontra-se em adequações e tramites para a certificação, com previsão de bebida certificada para 2020.

Dessa forma, a certificação não é uma prática amplamente encontrada no campo, uma vez que as cachaças certificadas representam uma pequena parte do mercado da bebida. Para o entrevistado 16, a certificação e programas de selo de qualidade são considerados uma “podridão” (E16), pois segundo ele, cada época do ano cobram um valor diferente e condições abusivas, como pode ser visto a seguir:

[...] o órgão de certificação queria cobrar 18 mil reais pra certificar, na minha época já tinha baixado pra 4 mil. Perguntou se tinha ponte aérea na cidade ou qual o aeroporto mais próximo, queria hotel 5 estrelas, diante essas perguntas eu disse “eu não quero mais” [...] tá querendo luxo demais, né? Aí larguei mão desse trem, larga pra lá [...] (ENTREVISTADO 16)

Em um relato sobre a certificação, o E16 destacou que durante uma visita do IMA em sua propriedade, um servidor deste órgão o convidou para se certificar junto ao órgão, mas de imediato sua pergunta ao fiscal foi a seguinte, “mas você veio me fiscalizar e quer me certificar?” (E16). O entrevistado completou dizendo que o IMA tem que bater metas de certificação de cachaça, o que o deixou bastante intrigado, já que a certificação é para cachaças que atendam certos quesitos de qualidade e que não deveria ter metas estipuladas.

[...] pra você certificar tem que ver quantas atendem o padrão de qualidade, então pra mim não existe meta [...] (ENTREVISTADO 16)

[...] ao contrário do registro, a certificação é voluntária, não é obrigatória (ENTREVISTADO 10)

Contudo, merece registro o fato de que ao longo do desenvolvimento desta pesquisa não foi encontrado nenhum registro sobre metas de certificação do IMA. As metas existentes ao IMA, que se tem notícia, são em relação ao número de estabelecimentos fiscalizados que devem ser apresentados ao MAPA mensalmente, de forma que o órgão acompanhe a atuação do IMA junto ao setor da cachaça. Como ocorrem transações financeiras entre MAPA e IMA, as metas são estabelecidas como forma de controlar o recurso que é repassado ao IMA, para garantir que estes estão de fato indo a campo e executando as ações de inspeções e fiscalizações.

Ao analisarmos a realidade estudada sob a ótica do trabalho institucional, compreendemos que existe um conjunto de esforços, físicos ou mentais, desenvolvidos com o objetivo de obter efeitos específicos sobre instituições. A gama de esforços associados ao trabalho institucional envolve tanto os aspectos cognitivos como os emocionais para o reconhecimento de contradições nos padrões institucionalizados. Toda essa diversidade, que envolve visões e percepções contraditórias e até mesmo antagônicas, garante a ampliação da capacidade reflexiva contribuindo para o questionamento de rotinas e suposições legitimadas, assim como o envolvimento em ações políticas e/ou culturais necessárias à criação, manutenção ou ruptura das bases reguladoras ou normativas das instituições (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013).

Continuando na perspectiva de novas instituições criadas, tem-se a atuação de um responsável técnico no estabelecimento produtor de cachaça. Em âmbito federal, a presença do responsável técnico no estabelecimento produtor já era prevista no Decreto nº 2.314/1997, no artigo 36, parágrafo V, em que diz

Art . 36. Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com suas atividades, previstas neste Regulamento, deverão dispor da infra-estrutura básica seguinte: [...] V - técnico responsável pela produção, com qualificação e registro no respectivo Conselho Profissional (BRASIL, 1997)

Por mais que este decreto tenha sido revogado pelo Decreto nº 6.871/2009, a presença do responsável técnico ainda permanece em vigência, como relata o artigo 84, parágrafo 2º, que diz,

§ 2º Os estabelecimentos de bebidas deverão dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional (BRASIL, 2009)

Em legislação mineira, encontramos esta obrigatoriedade disposta no artigo 35, parágrafo 3º do Decreto 42.644/2002, que diz:

§ 3º - Todos os estabelecimentos produtores cachaça de deverão ter, obrigatoriamente, um responsável técnico, devidamente habilitado e registrado em um dos seguintes Conselhos:

1. CREA - Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia de Minas Gerais;
2. CRQ - Conselho Regional de Química 2ª Região;
3. CRF - Conselho Regional de Farmácia do Estado de Minas Gerais (MINAS GERAIS, 2002).

Assim, desde 1997 que é obrigatório o acompanhamento de um responsável técnico, popularmente conhecido no campo como RT. A maioria dos produtores entrevistados consideram importante a atuação e o acompanhamento que o RT realiza na produção. Para o entrevistado 25, depois que sua produção passou a contar com as orientações do responsável técnico, a qualidade da cachaça melhorou de forma considerável, pois o técnico instrui desde a moagem da cana até a etapa do descanso da cachaça, inclusive nos processos de fermentação.

[...] o responsável técnico sempre tá por dentro das exigências e fica sempre no pé pra não ter problemas (ENTREVISTADO 11)

[...] mas depois que comecei a trabalhar com o RT, a gente muda a visão, até a parte de higiene, todo dia no engenho, pra não ter contaminação. Eu perdia muito fermento, perdia e não sabia que o fermento tava ruim (ENTREVISTADO 20)

[...] vimos a necessidade de ter uma pessoa mais presente. E essa mudança já deu um resultado grande, foi muito bom. A presença é muito importante pra nós, é uma segurança pra nós (ENTREVISTADO 24)

Mas ainda há produtores que resistem a essa presença do responsável técnico, e preferem simplesmente pagar para assinar os relatórios necessários e não para acompanhar a produção de perto, como é o caso dos estabelecimentos EP6, EP7 e EP9. Também existem casos em que há alguém da família que pode assinar os papéis como responsável técnico, implicando em não acompanhamento da produção, como é o caso do EP9, ou, ainda, quando um responsável técnico é alguém da família, mas que está diretamente envolvido na produção, como é o caso dos estabelecimentos EP3 e EP5.

[...] maioria procura gente da família pra fazer isso, pessoa pode não saber nada de cachaça mas se ele tem um sobrinho que é agrônomo, um primo que é químico ou alguém que é formado ele coloca pra assinar a responsabilidade técnica e tá valendo. O que importa é a formação e não a atuação da pessoa no campo (ENTREVISTADO 19).

Em contrapartida, há produtores que fazem questão de pagar um RT para ter uma assessoria de perto, seja durante a implantação da alambique ou durante a produção, como é o caso dos estabelecimentos EP1, EP2 e EP8. Segundo estes produtores, desde que se tornou obrigatório a presença do RT, a qualidade da produção melhorou consideravelmente, o número de autuações e notificações reduziram consideravelmente, e o relacionamento com os órgãos fiscalizadores, IMA e MAPA, melhorou admiravelmente. Assim, segundo os entrevistados, foi uma boa prática institucionalizada no campo e que caso esta venha a sofrer interrupção, alguns deles ainda permaneceriam com o responsável técnico em seu estabelecimento. Entre os serviços técnicos prestados por esses profissionais, tem-se ainda o acompanhamento de solicitações burocráticas junto ao MAPA, providência de documentação exigida, simulação de fiscalização junto ao produtor, entre outras demandas específicas do estabelecimento.

Há casos que o produtor alega não ter condições de pagar um RT, assim, ele é orientado a comparecer na Emater e solicitar acompanhamento por um agrônomo. Entretanto, como alguns desses técnicos não possuem tanto conhecimento técnico do campo da cachaça, segundo o entrevistado 6, acabam prejudicando o produtor, pois muitos itens que são cobrados na fiscalização não estão de acordo, gerando multas ao produtor.

Uma preocupação que o responsável técnico entrevistado possui (E13) é em relação à produção de qualidade e não meramente com a fiscalização, visto que sua atuação em alambiques é para manter o padrão de qualidade acima do que a fiscalização exige, pois existem casos que a fiscalização passa dois anos sem ir até o estabelecimento, mas a produção continua e para isso, é preciso sempre estar atento ao padrão de qualidade.

Essa postura revela como a manutenção de instituições se relaciona com formas ativas de ação que protegem os dispositivos de controle, levando à auto-reprodução social de um arcabouço legal que passa a ser internalizado e desse modo, considerado legítimo.

O artigo 84 do Decreto 6.871/2009 contribui para a presença do RT e acrescenta ainda que o estabelecimento deve dispor de quatro requisitos fundamentais:

1- Infraestrutura básica adequada para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de bebida;

2- Responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional;

3- Programa permanente de boas práticas de fabricação em conformidade com as normas estabelecidas pelo MAPA, observando-se os preceitos relativos à inocuidade das bebidas;

4- Controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques (IMA, 2019b; BRASIL, 2009).

Destaque-se que há uma série de mudanças em infraestrutura, equipamentos e demais exigências que são exigidas pelas leis, decretos e instruções normativas mencionadas ao longo deste trabalho e que devem ser seguidas pelos produtores e pelos fiscais. Essas são mudanças instituídas pelo MAPA são exigências a serem cumpridas em âmbito federal. Vale a pena elencar algumas dessas mudanças, que se destacaram durante as entrevistas dos agentes do campo:

- **Planilhas de controle:** dentre as pesquisas realizadas junto aos produtores, encontramos as seguintes: controle de qualidade do caldo, controle de maturação da cana, controle de aplicação de defensivos/fertilizantes na cana, controle de qualidade da cachaça e planilha de higienização da moenda. Estes são documentos que devem permanecer no alambique junto à produção da bebida e que devem ser preenchidas obrigatoriamente todos os dias. O descumprimento de uma dessas, seja a ausência de uma das planilhas no estabelecimento ou a falta de preenchimento de qualquer uma, acarreta em notificações para o produtor, que possui um prazo para se regularizar, caso contrário, será multado. Essas planilhas visam a rastreabilidade da produção, por meio do registro de todos os passos para a produção, sendo possível identificar quem e quando realizou a atividade, assim, localizando onde houve o erro na produção. A respeito desta prática, os produtores entrevistados deram as seguintes opiniões:

[...] preenche e depois outra pede o mesmo dado [...] às vezes pede informações duplicadas [...]o produtor tem o controle, mas em caderno, do jeito dele, aí vem e pedem pra organizar tudo. Muita burocracia [...] (ENTREVISTADO 11)

[...] meu controle é diferente, é separado dessas planilhas, é muita planilha, não dá [...] (ENTREVISTADO 12)

[...] planilhas preenchem porquê dá muita amolação se não preencher [...] (ENTREVISTADO 14)

[...] além de ter que trabalhar, ainda tem que enfrentar essas coisas (preencher as planilhas) (ENTREVISTADO 18)

[...] forma de forçar o produtor a ter um certo controle, por que na maioria das vezes ele não tem, então acho que vem pra ajudar. Tem umas coisinhas que são meio bobas, você tem que falar todo dia que lava banheiro, sabe, qual produto que você usou, data de validade do produto [...] então assim, tem gente que preenche de verdade, tem, mas tem gente que engana, que preenche de mentira (ENTREVISTADO 19)

A rastreabilidade foi instituída pela Instrução Normativa Conjunta MAPA/ANVISA nº 02 de 7 de fevereiro de 2018 para todos os produtos de origem vegetal destinados à alimentação humana (MAPA; ANVISA, 2018). Assim, a rastreabilidade consiste em uma série de procedimentos que possibilita detectar a origem e acompanhar a movimentação do produto ao longo de sua cadeia produtiva. Na cachaça, as planilhas e as identificações dos barris de armazenamento possibilitam ao produtor ter essa rastreabilidade.

Hoje é exigido a rastreabilidade do produto, desde do plantio, corte, moção, produção, pra onde tá envelhecendo, tem tudo, da pra acompanhar. Processo novo [...] é importante, o produtor de começo pode até ter um pouco de resistência com isso por que não é um trabalho fácil de ser feito, é um trabalho bem complicado. Mas depois que você acostuma, acha os pontos difíceis e consegue adaptar, é um trabalho importante, por exemplo, um lote de cachaça deu problema, então ali é fácil você voltar atrás e achar onde tá o erro, quem tava alambicando aquele dia, quem tava moendo aquele dia, o que que aconteceu, o que saiu fora do anormal e deu esse problema no lote. Então isso é importante (ENTREVISTADO 24)

Uma alternativa vista pelo produtor EP1 é de reduzir o tamanho dos lotes de produção, de modo a ter mais controle sobre a produção. Assim, caso venha a ter alguma contaminação ou problema com o lote da bebida, o desperdício é menor.

[...] fazer lotes pequenos ajuda, antes lotes de 10, 15 mil litros, hoje lotes de 5 mil litros. A perca é menor (ENTREVISTADO 24)

Estas planilhas estão previstas no Manual de Boas práticas de produção, documentação exigida no ato do registro junto ao MAPA previsto no artigo 3º da IN 72/2018 (MAPA, 2018b) O manual de boas práticas de fabricação é um documento que fica a cargo de descrever o programa de boas práticas de fabricação a ser aplicado no estabelecimento, assinado e datado pelo responsável técnico.

Figura 7- Recorte da cartilha de “Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas”

### *Manual de Boas Práticas de Fabricação*

É o documento que descreve o programa de boas práticas de fabricação a ser aplicado no estabelecimento, de acordo com a regulamentação específica do MAPA.

Deve conter as Instruções de Trabalhos, Procedimentos Operacionais Padrão etc, contemplando pelo menos os seguintes controles/programas:

- Programa de higiene das instalações, dos prédios e utensílios;
- Programa de higiene pessoal e requisitos sanitários;
- Requisitos de higiene na elaboração;
- Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados;
- Armazenamento de produtos devolutos e resíduos antes de sua eliminação;
- Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais;
- Sistema de controle de potabilidade da água utilizada pelo estabelecimento, contendo a periodicidade em que serão realizados o controle e a análise físico-química e microbiológica da água, com, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais, dorso residual;
- Programa de higienização do sistema de armazenamento de água potável;
- Programa de Controle Integrado de Pragas (CIP);
- Controle de qualidade dos produtos: quem executa (a própria empresa ou laboratório terceirizado), meio para controle de qualidade, segundo parâmetros oficiais estabelecidos nos PIQs;
- Meios para controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores;
- Meios para registros da produção e movimentação de estoque;
- Meios para controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos.

Fonte:  Material produzido pelo IMA / Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal. Distribuição gratuita.

Fonte: IMA, (2019c)

Em relação ao manual de boas práticas, este é um dos documentos obrigatórios para se adquirir o registro junto ao MAPA, uma vez que contém os dispositivos que os fiscais conferem quando vão até as propriedades (E10).

Assim como as planilhas, o manual de boas práticas de produção também deve permanecer no local de produção. Estes são documentos obrigatórios, e segundo os entrevistados 11, 12 e 15, foi o responsável técnico que ajudou na elaboração do documento, elaborando todas as diretrizes a serem seguidas e também os Pop's (procedimento operacional padrão). Em consonância com um dos responsáveis técnicos (E13) o preenchimento das

planilhas é uma ‘burocracia chata’ mas que ajuda a educar o produtor a ter um controle sobre a sua própria produção, pois para ele, o preenchimento é muito importante.

De acordo com o entrevistado 10, o manual de boas práticas não era apresentado ao MAPA, sendo que antes, os fiscais iam até o estabelecimento e conferiam as boas práticas, mas desde então, passaram a observar que elas não estavam sendo cumpridas, então assim, agora eles devem apresentar o manual e de fato implantar as boas práticas, assim como também é cobrado o preenchimento de todas as planilhas.

- **Equipamentos e materiais:** durante a década de 90, era permitido o uso de dornas de madeira (como cochos) e caixas de polietileno revestidas de fibra para a realização da fermentação e armazenagem durante o processo de destilação. Com as novas exigências definidas pelo MAPA, baseadas na IN13/2005, IN32/2010 e IN72/2018, esses materiais se tornaram proibidos, sendo permitido somente dornas e materiais de aço inoxidável (MAPA 2005; 2010; 2018). Essas mudanças implicaram em um grande investimento financeiro por parte dos produtores, mas eles tiveram tempo hábil para se readaptarem. Segundo o E20, a utilização desses materiais de aço inox deixou a produção mais higiênica e uma bebida de melhor qualidade, sem contaminações. Os materiais antes utilizados não possuíam higienização adequada, visto que o acúmulo de sujeiras nos poros dos materiais não era facilmente removido, deixando o material com a aparência de sujo, podendo até mesmo contaminar a produção. A respeito desta exigência, os produtores entrevistados deram as seguintes opiniões:

[...] aumentou as exigências em relação ao que era cobrado antes, aumentou mais no sentido da produção, tipo antes podíamos usar a fermentação em dornas de plásticos, depois passou a ser amianto revestido com fibra, agora é inox [...] (ENTREVISTADO 14)

[...] Fermentação começou no cocho de madeira, bem rústico. Se tem fermento ruim, ele entranha na madeira, em poucos dias tá contaminado, hoje é inox. É exigência por ser mais higiênico (ENTREVISTADO 18)

[...] a três, quatro anos atrás era tudo em dorna de polietileno [...] chegou aqui e mandou tirar tudo, é tudo inox hoje (ENTREVISTADO 25)

- **Exigências em infraestrutura:** basicamente, o IMA e MAPA propõem 16 itens a serem dispostos nos estabelecimentos, relacionado a infraestrutura, sendo eles:

1- **Localização:** não pode ser exposta a inundações e o local deve ser isento de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes;

2- **Área externa:** deve estar em superfície compactada e/ou pavimentada, apta ao tráfego de veículos, devendo permanecer permanentemente limpa;

3- **Prédios e instalações:** os prédios devem ter espaço suficiente para a realização das operações, permitindo limpeza fácil e adequada e a devida inspeção dos produtos. As instalações devem possuir estrutura que impeça a entrada e o alojamento de insetos, roedores e pragas, como também de contaminantes ambientais, tais como, fumaça, poeira, vapor e outros. Devem ser projetadas para permitir a separação por dependência, por meio de divisórias ou outros meios eficazes, das operações susceptíveis de causarem contaminação cruzada. Garantir a realização de todas as operações em condições ideais de higiene (da chegada da matéria-prima à obtenção do produto acabado). E ainda ter estrados, prateleiras ou similares para colocação dos insumos e produtos acabados, além de monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas, localizadas de forma a não causarem contaminação. Material que dificulte a limpeza, como madeira, tecidos, etc., deve ser evitado;

4- **Paredes:** devem ser construídas e revestidas com material não absorvente, lavável e de cor clara. Ter altura apropriada para as operações, devendo ser lisas, sem fendas e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos e entre as paredes e os tetos devem ser de fácil limpeza;

5- **Pisos:** devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras e sendo fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos deverão escorrer para ralos sifonados ou similares, impedindo a acumulação nos pisos de todas as dependências;

6- **Tetos:** devem ser construídos e/ou acabados de modo que impeçam a acumulação de sujidades, a redução ao mínimo de condensação e a formação de mofo. Devem também ser fáceis de limpar;

7- **Janelas, portas e outras aberturas:** devem ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades. E as que se comuniquem com o exterior devem estar providas de proteção contra insetos, feitas de material não absorvente e de fácil limpeza;

8- **Sanitários, banheiros e vestiários:** devem ser locais ventilados e bem iluminados, dispendo de pias com água fria ou fria e quente, providas de elementos adequados à lavagem das mãos e meios higiênicos convenientes para secá-las junto aos sanitários e localizados de maneira que o pessoal tenha que passar por elas ao retornar à área de manipulação. Contar com placa de obrigatoriedade de lavagem das mãos, após o uso destas instalações. O uso de toalhas de pano é proibido, devendo haver número suficiente de porta-toalhas de papel e coletores de toalhas de papel;

9- **Lavagem das mãos na área de produção:** devem ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos, sempre que a

natureza das operações o exigir, bem como instalações para a desinfecção das mãos após a lavagem, no caso de manipulação de substâncias contaminantes ou o tipo de tarefa requerer a desinfecção;

10- **Iluminação e instalações elétricas:** as dependências industriais devem dispor de iluminação natural ou artificial, não podendo alterar as cores. As fontes de luz artificial, suspensas ou diretamente afixadas no teto da área de manipulação, devem ser do tipo inócuo e estarem protegidas contra rompimentos. As instalações elétricas podem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, devem ser recobertas por canos isolantes e estar apoiadas nas paredes e nos tetos;

11- **Equipamentos, vasilhames e utensílios:** devem ser próprios para a finalidade a que se destinam, sendo constituídos de material como o aço inox, que não transmita substâncias indesejáveis à bebida e seja resistente à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção. O uso de material de natureza diferente deve ser evitado, a fim de que não se produza corrosão por contato;

12- **Ventilação:** deve ser suficiente para evitar calor excessivo, condensação de vapor e acúmulo de pó, que possam acarretar a contaminação do ar. Havendo correntes de ar, elas não devem fluir de uma zona suja para uma zona limpa. E aberturas que permitam ventilação, como janelas, portas etc., devem ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes;

13- **Limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios:** devem existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de trabalho. Estas instalações devem ser construídas com material resistente à corrosão e que possa ser limpo com facilidade. Elas devem estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria e/ou quente, em quantidade necessária;

14- **Armazenamento de resíduos de material não comestível:** devem existir meios adequados para o armazenamento de resíduos de material não comestível, antes de sua eliminação pelo estabelecimento, de forma a impedir a presença de pragas e a contaminação das matérias-primas, da bebida produzida, do vinagre, do vinho e dos derivados da uva, da água potável, dos equipamentos, das instalações, das vias internas de acesso e do prédio;

15- **Evacuação de águas residuais:** os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, que deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas, devendo ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável;

**16- Produtos devolutos:** produtos a serem devolvidos, devem ser colocados em setores separados, destinados à esta finalidade, até que se estabeleça seu destino.

Todas essas exigências estão previstas no laudo de vistoria previsto no anexo XVI da Instrução Normativa nº 32/2010 e Instrução Normativa nº 04/2017, sendo a fiscalização embasada na Lei nº 8.918/94 e seu decreto regulamentador nº 6.871/2009. Mas por questões de conveniência ao Ministério da Agricultura, estes elaboraram uma lista de verificação para ser utilizadas durante o serviço de inspeção de produtos de origem vegetal. Esta lista de verificação segue as mesmas diretrizes do laudo de vistoria anexado na IN 32/2010, mas encontra-se mais completa. Com nossas pesquisas documentais, tivemos acesso a essa lista (ANEXO A), e listamos 178 itens a serem verificados, subdivididas em 10 seções. Para cada item, o fiscal, tanto do IMA quanto do MAPA, deve assinalar a conformidade, não conformidade ou que não se aplica ao estabelecimento.

Os produtores consideram que são muitos itens a serem verificados, o que dificulta o atendimento pleno de todos os itens, como relata o entrevistado 11. Para outros, a higiene do local de produção e a qualidade da cachaça deveriam ter muita importância durante a fiscalização e não “coisinhas bobas como a grande maioria que eles olham”, como relata o entrevistado 12.

O entrevistado 17 narra que teve que realizar modificações em sua estrutura para se adequar a uma fiscalização do MAPA, sendo para ele, um trabalho e investimento sem necessidade.

[...] tive que aumentar o galpão onde recebe a cana, ela não fica no tempo por muito tempo, mas ele (fiscal) veio e disse que não podia ficar no tempo, aí teve que aumentar, ela não fica armazenada mas teve que aumentar. Fiscalização do mapa que mandou aumentar. Lá no depósito do bagaço, lá não trabalha luz, tem que pôr o globo na lâmpada, umas coisas bobas assim, sabe (ENTREVISTADO 17).

Outro caso que chamou bastante a atenção também foi a do EP10, em que o estabelecimento, que produzia cachaça de modo informal e clandestino, teve sua produção fechada. Mas como a intenção era continuar produzindo, este produtor se adequou às exigências e também se registou junto ao Ministério para regularizar sua produção. Mas para o produtor (E24), não foi fácil. Segundo ele, os tramites para se registrar são muitos, como cópia baixa da planta arquitetada da propriedade, alvará de funcionamento da prefeitura, análise de água pelo IGAM, além de todas as exigências de infraestrutura e equipamentos acima mencionadas. Para se adequar, ele demorou quase dois anos, e nesse período, sua produção esteve parada.

[...] parei a produção por dois anos pra adequar tudo de acordo com as exigências do Ministério. Investimento foi alto, aí a gente foi fazendo de pouco a pouco (ENTREVISTADO 25)

Em caso de não conformidade com as exigências em infraestrutura, higiene, boas práticas de produção e zelo para com a bebida, os fiscais, tanto do IMA, quanto do MAPA, podem emitir advertências, infrações ou até mesmo fechar o estabelecimento, com fundamentos na Lei nº 8.918/94, Decreto nº 6.871/2009 e IN13/2005. Quando o estabelecimento atua de forma ilegal, sem registro junto ao MAPA, por mais que a estrutura e condições higiênico-sanitária estejam de acordo, os fiscais são obrigados a fecharem o estabelecimento, apreender toda a bebida estocada e equipamentos, e encaminhar amostras da bebida para análise. O produto apreendido permanece no local de apreensão, não sendo permitida a retirada sem autorização do MAPA, assim, fica sob a responsabilidade do produtor, conhecido como depositário. O produto passa a ser do governo, mas o produtor foi nomeado a zelar pelo o que foi apreendido. Caso haja obstrução de algum item apreendido, o depositário é infiel, e assim, é autuado pelo Ministério, pois é uma infração às leis. Normalmente, a destinação final destes produtos apreendidos é o descarte total da carga, segundo o Decreto 6.871/ 2009 (BRASIL, 2009), sendo esse descarte acompanhado pelo fiscal do MAPA, mas sob responsabilidade ambiental e financeira do depositário, o produtor (ENTREVISTADO 10).

O entrevistado 13 também aponta que não é bom desobedecer às exigências do MAPA e IMA, não somente pelo valor da multa aplicada, mas também porque depois de tal infração, o rigor da fiscalização tende a aumentar. Este entrevistado também relata que encontra muitas dificuldades e restrições ao implantar as exigências previstas pelo MAPA, e se o produtor não segue as indicações realizadas, ele e o responsável técnico sofrem punições por tal descumprimento.

A respeito dos atos punitivos e documentos gerados durante as fiscalizações, de acordo com a IN 32/2010, artigo 1º, são:

I - termo de Inspeção, Anexo I; II - intimação, Anexo II; III - termo de fechamento, Anexo III; IV - termo de apreensão, Anexo IV; V - auto de infração, Anexo V; VI - termo de colheita de amostras, Anexo VI; VII - notificações de julgamentos, Anexos VII, VIII, IX e X; VIII - termo de inutilização, Anexo XI; IX - termo de liberação, Anexo XII; X - termo de interdição, Anexo XIII; XI - termo aditivo, Anexo XIV; XII - termo de revelia, Anexo XV; XIII - laudo de vistoria, Anexo XVI; XIV - termos de levantamentos de estoques, Anexos XVII e XVIII; e XV - termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento, Anexo XIX (MAPA, 2010).

As entrevistas revelaram, contudo, que os mais utilizados durante esse trabalho técnico são as intimações, os autos de infração, termo de inspeção, termo de coleta de amostras e o laudo de vistoria, sendo este substituído pela lista de verificação (ANEXO A) que foi publicado através de um Boletim de pessoal do MAPA. A respeito das intimações, segundo o artigo 3º desta IN, tem por finalidade a adoção de providências corretivas ou apresentação de documentos necessários, sendo estabelecido um prazo para cumprimento de no mínimo três dias e máximo de noventa dias, podendo este ser prorrogado de acordo com a necessidade do produtor por período igual o determinado. Caso esta intimação não seja cumprida, lavra-se o auto de infração (MAPA, 2010). O auto de infração, de acordo com o artigo 6º desta mesma IN, é a ocorrência de infração, dando início ao processo administrativo de apuração de infração.

Todas as infrações estão previstas no artigo 99 do Decreto 6.871/ 2009, assim como também, nesta mesma lei, no artigo 106 estão mencionados os casos que as advertências podem ser aplicadas. Todas estas são ações previstas e realizadas por fiscais durante as fiscalizações e inspeções (BRASIL, 2009).

Os itens mencionados acima são trabalhos institucionais propostos pelo MAPA, que o IMA também deve acatar, assim como os produtores, pois uma inadequação em algum desses itens, é passível de notificações e multas. Em boa parte das infrações, sempre que é constatado alguma irregularidade, os fiscais, tanto do IMA e MAPA estipulam um prazo para adequação. Entretanto, quando ocorre a irregularidade de documentos (caso clandestino) e bebida contaminada, os fiscais podem fechar o estabelecimento de imediato. Há casos em que os fiscais demoram para voltar ao estabelecimento para conferir as adequações, mas geralmente, quando há prazo determinado para cumprimento, os fiscais do MAPA sempre retornam para averiguação, conforme relatado pelo entrevistado 24. Para ele, a fiscalização em sua produção (EP1) é mais rígida devido ao elevado volume de cachaça produzida e envasada para comercialização, pois ele entende que nas pequenas produções, a fiscalização é mais branda.

[...] o Ministério deu o prazo e não voltou, prazo de acordo com as urgências, mas o responsável técnico conseguiu prorrogar o prazo [...] E ele (o Ministério) ainda não foi lá pra verificar não [...] (ENTREVISTADO 15)

[...] toda fiscalização tem que ter um objetivo seguinte: primeiro de fiscalizar e vê o que tá errado e dá uma chance pro cara corrigir, isso não acontece. Já multa direto. Multa muito pesada. (ENTREVISTADO 23)

[...] mas ainda falta fiscalização, por que existe muita cachaça no mercado barata, sem procedência que não é fiscalizada, não existe cachaça de 2\$ o litro. Cachaça boa mesmo, feita dentro do padrão de normas, não existe isso. Nesse

ponto falta fiscalização. Fiscalização tem sido bem fraca [...] (ENTREVISTADO 25)

Diante do exposto, é possível constatar como os trabalhos institucionais de criação e manutenção ocorrem no campo da cachaça. Pode-se afirmar que trabalho técnico é um trabalho de manutenção, pois a sobrevivência institucional não ocorre automaticamente, uma vez que a desinstitucionalização faz parte dos processos de reprodução institucional, mas sendo necessária a manutenção ativa para sustentar sua continuidade, eficácia e relevância (OLIVER, 1992). Assim, as relações de poder, as ambiguidades, os paradoxos e as contradições existentes no trabalho técnico institucional constituem mecanismos de controle social que levam à auto reprodução. Entretanto, como assinalado por Lawrence e Suddaby (2006), poucas instituições têm mecanismos de reprodução fortes o bastante que seja dispensável a manutenção contínua. Portanto, a institucionalização das boas práticas exige um trabalho forte de manutenção. Estas possibilitam a rastreabilidade, que segundo o E24, é muito eficiente para identificar possíveis erros no lote de fabricação. Assim, essa nova prática de rastreabilidade exigiu que o entrevistado 24 diminuísse o tamanho de seu lote de produção, passando de 10 mil litros da bebida para 5 mil litros, como alternativa encontrada por ele como mais prática para o acompanhamento da rastreabilidade. Observa-se, assim, que os ambientes que se encontram em evolução requerem um considerável trabalho institucional, a fim de se preservar a estabilidade garantindo a manutenção ao invés da mudança. Portanto, a manutenção institucional envolve também a manutenção da reprodução das normas e sistemas de crenças existentes.

Nesse sentido, Lawrence e Suddaby (2006) consideram que os conjuntos de práticas associados à manutenção de instituições envolvem: a 'habilitação para a ação', abrangendo a criação de regras que facilitem, suplementem e apoiem as instituições; o 'policimento', que diz respeito ao uso de sanções e incentivos; e a 'dissuasão', que emprega a ameaça de coerção para obter a obediência consciente entre os atores institucionais. Dessa forma, toda a legislação que regulamenta o campo da cachaça habilita os agentes para a ação, pois as regras são criadas para definir os limites de ação dos agentes, a fim de facilitar e apoiar as instituições. No entanto, para o efetivo cumprimento há o policimento, que é realizado por meio da fiscalização dos fiscais do IMA e do MAPA, os quais detêm a legitimidade para a aplicação de sanções ou incentivos. A dissuasão também está presente no campo pela iminência de aplicação de multa a fim de se obter a obediência e o cumprimento das práticas de produção.

Alguns equipamentos e materiais de produção também integram trabalhos institucionais de manutenção, pois a produção e sua infraestrutura foram passando por adequações às novas

exigências definidas pelo MAPA. Conforme explicado anteriormente, a definição dos limites de ação tem como norte das boas práticas para a obtenção de qualidade da bebida. Citem-se exemplos como a adaptação das portas e janelas com telas, os itens de higiene como lixeira com pedal e saboneteira líquida, entre outros. Essas exigências de higiene local e de pessoas que ali frequentam e trabalham sempre estiveram presentes nas fiscalizações, o que mudou, foram as novas obrigatoriedades que foram acrescidas as leis.

[...] algumas coisas são muito exageradas para o tamanho da empresa, às vezes não tem condição de acompanhar (ENTREVISTADO 18)

[...] alguns detalhes bobos, ele (fiscalização) vem faz a vistoria e faz o ok, não precisa de nada, vai embora, depois volta e acha alguma coisa, aí você tem que correr e adaptar. Pequenas mudanças sempre acontecem (ENTREVISTADO 24)

Por outro lado, consideramos que a exigência de materiais de produção em aço inox é um trabalho institucional criado visando melhor higienização da produção. Essa nova prática foi legitimada, de modo que a indústria fabrica os itens de produção como caixas de armazenamento e dornas de fermentação em material de aço inox. Novamente, houve um trabalho de desinstitucionalização das práticas de produção antigas, uma vez que os produtores sempre utilizaram materiais de madeira e caixas de polietileno e fibra durante as etapas da produção, e tiveram que abandonar esses materiais e se adequarem ao uso do aço inox, assim, essas práticas foram extintas, e deram lugar as novas práticas de produção em materiais de melhor qualidade, que garantem qualidade e melhor higienização à produção. Cabe reforçar que a desinstitucionalização faz parte dos processos de reprodução institucional, sendo necessária, contudo, a manutenção ativa para sustentar sua continuidade, eficácia e relevância, iniciando um novo ciclo.

Como as mudanças em legislações e obrigatoriedades mudam com bastante frequência, há uma grande queixa de agentes da área produtiva em relação às informações, ao trabalho de educação que poderia ser praticado com mais intensidade pelo estado e seus agentes e que não são realizados. Para acompanhar as mudanças realizadas os agentes produtores possuem três opções: aguardam uma nova fiscalização no alambique para se atualizarem, correndo risco de serem notificados, quando não se tem o acompanhamento de um RT na produção; buscam informações na internet ou com os próprios fiscais em suas sedes; ou recebem informações de seu RT, que sempre possuem mais informação e orientação sobre o setor.

Esse trabalho de manutenção institucional, em que o MAPA revisa o que era permitido em lei e estabelece aperfeiçoamentos, legitima novas instituições que complementam as já pré-existentes. Como exemplo, temos o E6 e E7, que relatam que não se encontra mais produção em materiais que não seja de aço inox, assim, a categoria analítica de monitoramento, que propõe Lawrence e Sudabby (2006), está sendo efetivamente eficiente. Trata-se de um trabalho institucional proposto pelo MAPA, entidade federal, mas que afeta diretamente o trabalho institucional promovido pelo estado de Minas Gerais, que deve seguir a legislação federal por questões de soberania, e o próprio IMA, entidade estadual, fiscaliza nesse sentido, tanto na parceria instituída entre IMA e MAPA quanto na auditoria de Certificação.

#### **4.2.3 O trabalho cultural de institucionalização das boas práticas de produção**

Em menção ao trabalho cultural institucionalizado que visa as boas práticas de produção, o que se destacou nesta pesquisa está relacionado às boas práticas de utilização dos resíduos sólidos e líquidos. O estado através de convênio entre secretarias estaduais como o Sistema Estadual do Meio Ambiente (SISEMA), a Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável (SEMAD), a Fundação Estadual do Meio Ambiente (FEAM), a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) e IMA, desenvolveram alguns trabalhos técnicos de cunho informativo sobre as boas práticas ambiental e de produção, visando uma mudança cultural.

Durante nossas pesquisas documentais, foi possível encontrar dois estudos de caráter informativo e de instrução para produtores desenvolvidos por secretarias estaduais. O primeiro deles, intitulado de “CACHAÇA DE ALAMBIQUE: manual de boas práticas ambientais e de produção” (OLIVEIRA et al., 2005) foi elaborado com base em um convênio de cooperação técnica entre SEAPA, SEMAD, AMPAQ, FEAM e IMA. Inclusive, foi a partir desse manual que conseguimos o contato com o primeiro entrevistado desta pesquisa.

Trata-se de um termo de convênio de cooperação técnica assinado em 2013 entre as entidades de representação mencionadas acima, integrando o ‘Programa de Educação e Gestão Ambiental’. O manual foi produzido com a intencionalidade de informar produtores que prezam pela qualidade de seu produto, agindo em conformidade com a legislação, reunindo na obra as melhores práticas do setor, o conjunto normativo e regulamentos, bem como instruções de como legalizar a produção.

O segundo arquivo informativo é um ‘Plano de ação para adequação ambiental do setor de aguardente e cachaça artesanal’ (FEAM, 2013) no estado de Minas Gerais’, elaborado pela

SEMAD e FEAM em 2013. Trata-se de um trabalho técnico, que realizou 358 visitas para a construção do informativo. O trabalho apresenta esclarecimentos de dúvidas sobre os aspectos legislativos de licença e regularização ambiental, assim como também boas práticas de fabricação.

Ambos os trabalhos constituem uma criação institucional por parte do Estado que tem a intencionalidade de promover a educação de agentes envolvidos no campo, assim como também promover a institucionalização de boas práticas ambientais e de produção, associando-se também às outras práticas já institucionalizadas no campo de forma a adquirir maior legitimidade, como propõe a categoria analítica do mimetismo.

Conscientes dos impactos que a produção causa ao meio ambiente, o campo da cachaça é um dos setores que busca constantemente renovar suas tecnologias e processos, visando melhorar a produção e adequar-se às exigências ambientais, econômicas e sociais. Portanto, já se sabe que os resíduos gerados pela produção que utiliza a cana-de-açúcar como matéria-prima podem causar sérios danos ao meio ambiente e comunidades vizinhas. Entretanto, ao mesmo tempo que pode ser uma atividade degradante, pode também ser uma atividade cercada por desenvolvimentos sustentáveis, como a reutilização e aproveitamento de boa parte do material produzido que seria inutilizado (FONSECA; MARTINS, 2018).

As questões ambientais relacionadas à produção de cachaça têm ganhado espaço de discussão entre produtores sobre as melhores práticas de produção e respeito às normas reguladoras propostas pelo governo estadual de Minas Gerais. Diante dessa preocupação, a gestão ambiental tem se destacado no contexto institucional, sendo vista como uma estratégia de ação interna e sobrevivência. Para Fonseca e Martins (2018), sua principal motivação de criação surge da mobilização dos agentes sociais como governo, organizações e sociedade, motivados pelo objetivo de elaborar medidas que assegurem a exploração dos recursos naturais, econômicos e socioculturais de forma consciente, respeitando as especificidades do meio ambiente, procurando sempre reaproveita-las.

Uma prática institucionalizada pelo Estado que se enquadra na gestão ambiental refere-se às análises de água que são cobradas pelo MAPA e IGAM. Tais análises devem ser realizadas sob responsabilidade do produtor de 6 em 6 meses. Essa análise deve ser apresentada junto ao Sipeagro (plataforma de registro e documentos anexados do MAPA) e arquivada junto aos outros documentos que devem permanecer no estabelecimento produtor. Por outro lado, a destinação dos resíduos sólidos e líquidos não possui uma regra clara e específica que menciona a destinação correta, ficando este descarte a critério do produtor, visto que há inúmeras maneiras de promover seu descarte final. O que não é permitido é descartar os dejetos de forma danosa

ao meio ambiente, causando risco ambiental. Dessa forma, o produtor é livre para realizar o descarte que lhe for adequado, desde que siga as normas e legislações ambientais, como por exemplo, a proibição de colocar fogo na palhada ou para preparar a cana para corte, assim como não é autorizado pelo IGAM e Polícia Militar Florestal depositar rejeitos em afluentes de rios ou nascentes.

Dessa forma, os resíduos produzidos durante a produção em maiores excessos são a vinhaça e bagaço - sendo estes os que apresentam maior potencial poluidor -; água de lavagens e de resfriamento da caldeira; ponta da cana; palhada; cabeça (decorrente da destilação); embalagens vazias e esgoto doméstico. A conscientização ambiental por meio do trabalho cultural aliado ao trabalho técnico tem sido efetiva, pois muitos desses resíduos são reaproveitados pelos participantes da pesquisa, como é visualizado no quadro 10.

Quadro 10- Finalidade dos resíduos gerados pelos entrevistados

<b>Tipo de resíduo</b>	<b>O que faz</b>	<b>Estabelecimentos produtores</b>
<b>Vinhoto/ vinhaça/ calda</b>	Utiliza como adubo no canavial e demais plantações	EP1; EP2; EP3; EP4; EP5; EP6; EP7; EP10
	Utiliza como alimento para o gado	EP8
	Não separa	EP4; EP6; EP7
	Usa junto com a cabeça para fabricar álcool	EP2; EP5
	Usa junto com o vinhoto na aplicação no solo	EP7; EP10
<b>Bagaço</b>	Utiliza para queima na caldeira/fornalha	EP2; EP3; EP4; EP5; EP6; EP7; EP8; EP10
	Utiliza no campo como matéria orgânica	EP6; EP7
	É vendido	EP1
<b>Água de resfriamento</b>	Volta para o curso de água/ descarte	EP2; EP3; EP6; EP8
	É armazenada para outros fins	EP7
<b>Água de lavagem</b>	Descartada	EP8
	Armazenada para reutilização	EP3
<b>Ponta da cana</b>	Deixa no canavial como adubo	EP5; EP10
	Utiliza como alimento para o gado	EP5; EP10
<b>Cabeça</b>	Redestila	EP1; EP6; EP7
	Usa para fabricar álcool	EP2; EP5; EP10

Fonte: Elaborado pela autora.

A cachaça é proveniente da fração conhecida como “coração” e a cauda, que representa a parte final da produção que é descartada para consumo, que origina a vinhaça. De acordo com Jung, Fernandes e Uhde (2015) a vinhaça representa o maior volume de resíduo gerado, onde para cada litro de bebida produzida, cerca de 8 a 10 litros de vinhaça é produzido (OLIVEIRA et al., 2005). Contudo este resíduo líquido pode ser reutilizado de diferentes formas, sendo que a mais comum é a fertirrigação, em que a vinhaça é diluída em água, constituindo em um fertilizante composto por ácidos orgânicos, potássio, cálcio e magnésio (JUNG; FERNANDES; UHDE, 2015). É necessário cuidado ao manusear este fertilizante no solo, pois embora ele seja capaz de suprir boa parte dos nutrientes do solo em quantidades corretas, ao mesmo tempo torna-se extremamente prejudicial quando o excesso entra em contato com água de rios, nascente e afluentes.

Jung, Fernandes e Uhde (2015) consideram que há muitas possibilidades viáveis de utilização do vinhoto e bagaço da cana de açúcar, que podem ser atenuantes para os impactos ambientais, sendo capazes de gerar ganhos ambientais e atender pressupostos de sustentabilidade ambiental. Além das vantagens decorrentes do adequado manejo ambiental, há possibilidade de algum ganho financeiro, como ressaltaram os entrevistados E3 e E5.

De acordo com o E5, o bagaço possui três destinações finais: sua utilização para aquecimento da caldeira ou fornalha; reaproveitamento para alimentação animal; ou venda. Segundo o E5, a venda do bagaço representa um pequeno retorno financeiro ao produtor, mas que já ajuda a cobrir alguns custos básicos e ainda ajuda o meio ambiente, pois sabe que a venda desse resíduo será destinada ao reaproveitamento. Por sua vez, o E12 prefere reutilizar o bagaço na caldeira, evitando o uso de lenhas para gerar aquecimento.

Os entrevistados 11, 12 e 16 se destacam em processos de reutilização. A vinhaça, por exemplo, é utilizada como adubo no canavial, pois segundo eles, ela é rica em potássio e não agride o solo e ainda ajuda na produção da cana. Entretanto, o grande diferencial da alambique destes produtores está no reaproveitamento da cauda e da cabeça da produção, e também da bebida quando ocorre algum erro de produção ou contaminação, pois eles reutilizam essas frações para a produção de etanol. Como relata o E11,

[...] quando precisa descartar, joga ela na produção de álcool. Porque com o descarte da cachaça, que é a cabeça e a cauda, a gente tem uma torrezinha de destilar álcool, etanol, então quando a cachaça dá problema, ela vai pra lá. Faço etanol pra usar no carro [...] Torre tá lá desde a época do pai, que não adaptou e não deu conta de tocar ela e a alambique junto, aí na greve dos caminhoneiros a gente reativou ela. Já tinha dois mil litros de cabeça estocado,

aí pensamos e ativamos. Agora é direto, enquanto tá produzindo, tem álcool (ENTREVISTADO 11).

A Deliberação Normativa COPAM nº184 de 13 de junho de 2013, de origem estadual, define sobre como devem ser realizados o armazenamento e a aplicação em solo agrícola de vinhaça e águas residuais provenientes da fabricação de aguardente, cachaça, destilado alcoólico simples e de outros produtos obtidos por destilação a partir da cana-de-açúcar, destinados a adição em bebidas (MINAS GERAIS, 2013). Dessa maneira, fica determinado as instruções relativas ao sistema de armazenamento dos resíduos líquidos, análise de solo nas áreas a serem aplicadas o vinhoto, assim como a elaboração de um Plano de Aplicação a partir destas análises, e outras deliberações a respeito da utilização destes resíduos líquidos. O entrevistado 6 diz que este plano de manejo da vinhaça na produção é obrigatório, mas nem 10% dos produtores sabem disso. E é ainda um item verificado na certificação do IMA, mas fora ela, desconhece outro órgão que fiscalize esse aspecto, a não ser a Polícia Ambiental, que também só fiscaliza mediante denúncia. Assim, em nenhum dos empreendimentos visitados, foi constatado o Plano de Manejo de forma formalizada, apenas de forma prática.

De acordo com o E1, a Fundação Estadual do Meio Ambiente (FEAM) em parceria com a Universidade Federal de Viçosa (UFV) deu início a um projeto que analisaria justamente a quantidade de vinhoto que poderia ser depositado sem agredir e sobrecarregar o solo. O projeto consistia em montar um experimento de fertirrigação em um empreendimento de agricultura familiar para analisar os benefícios da aplicação da vinhaça no cultivo da cana de açúcar, realizando monitoramento de solo e testando as doses. Esperava-se que com esse experimento por um período de dois anos, fosse possível chegar a alguma conclusão para o produtor, se era satisfatório o uso da vinhaça e os ganhos financeiros que poderia trazer ao produtor.

[...] mas a vinhaça supre a necessidade de potássio que a cana tem [...] no final das contas, o produtor iria economizar na compra de adubo de potássio para a adubação? O produtor que a gente contactou ele acreditava que sim, então ele até se dispôs a usar a propriedade dele pra isso e tal [...] mas a política de governo não quis continuar [...]” (ENTREVISTADO 1)

O cenário descrito pelo E1 ocorreu nos anos de 2005 e 2006, sendo totalmente abandonado por falta de incentivo governamental nos anos subsequentes, até que em novembro de 2016, o convite de cooperação entre FEAM e UFV não foi mais renovado por nenhuma das entidades. Os estudos então, de iniciativa do estado para o reaproveitamento da vinhaça como

fertilizante, foram abandonados e os resultados já obtidos anteriormente não foram consolidados justamente por falta de incentivo governamental. E recentemente, o entrevistado 1 complementa que não acredita muito em uma retomada. As descrenças no estado em instâncias federais e estaduais estão localizadas em algumas secretarias e repartições como afirma o entrevistado 1, onde projetos de pesquisas que visavam preocupação ambiental foram interrompidos por questões políticas, gerando desmotivação para ele e seus colegas diante o engajamento com o projeto. Mas essa não permite generalizações para todos os órgãos componentes do estado, assim como o próprio entrevistado complementa que não sabe como está o andamento de outras entidades para com o campo da cachaça.

Esse é um típico trabalho institucional de interrupção de instituições, sendo a ação proposital de indivíduos direcionados à manutenção e ruptura de instituições (LAWRENCE; SUDDABY, 2006). A interrupção de instituições ocorre quando o estado passa a não mais incentivar ações que visam analisar os efeitos do aproveitamento da vinhaça, interrompendo o que já estava sendo feito e não dando mais continuidade, não trabalhando com o incentivo aos produtores para reaproveitamento de resíduos gerados através da produção de cachaça.

Por mais que haja estudos e indicações de seu uso, a vinhaça ainda sofre com destinações incorretas e dosagens abusivas, agredindo o solo com seu uso demasiado, segundo o entrevistado 2. Este entrevistado ainda considera que o estado não incentiva as boas práticas de utilização deste composto, sendo falha a fiscalização por parte do IMA e MAPA nesse quesito. Cabe esclarecer que a atual lista de verificação que o IMA e MAPA utilizam, aborda em seus itens de verificação o sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação e o sistema de eliminação de efluentes e águas residuais e descartes, ficando o fiscal responsável por verificar a situação em loco e assinalar como conforme ou não conforme.

Na percepção do E2, uma ação técnica da EMATER poderia solucionar o uso inadequado da vinhaça, visto que seu papel é de orientação e extensão, mas por falta de instrução e ausência de tempo não realizam. Houve entrevistado que até questionou se tínhamos conhecimento de como seria essas questões de resíduos sólidos e líquidos por parte da legislação (E15).

[...] nunca recebi instrução, mas eu sei o que eu não posso fazer né, até por questões de denúncias, já foram lá por isso [...] (ENTREVISTADO 11)

Por outro lado, o que se verifica pela análise documental é que o estado mantém o trabalho técnico institucional com a intenção de informar e conscientizar os agentes do campo

da cachaça. Assim, através do trabalho político de parceria entre IMA e MAPA, a gerência de inspeção de produtos de origem vegetal produziu três cartilhas informativas, aquelas citadas durante os modos de produção da cachaça, que começaram a ser distribuídas aos produtores a partir do evento Expocachaça que ocorreu em junho deste ano. As cartilhas visam informar e educar os produtores, para que estejam atentos e se adequem junto às normas legislativas. As orientações foram produzidas com base nas exigências do MAPA, e disponibilizam um conteúdo atual, visto que as cartilhas foram construídas em 2019.

A primeira cartilha tem como tema “Como montar um estabelecimento produtor de bebidas” (IMA, 2019b), e nela são abordados os aspectos que são observados pelos fiscais em um estabelecimento produtor de bebidas. Essa é uma cartilha direcionada para os produtores que desejam montar um estabelecimento e já estrutura-lo de acordo com as exigências.

Figura 8- Cartilha sobre “Como montar um estabelecimento produtor de bebidas” parte 1

**11** Equipamentos, vasilhames e utensílios (continuação)  
O uso de material de natureza diferente deve ser evitado, a fim de que não se produza corrosão por contato.  
As boas práticas de fabricação devem ser seguidas permanentemente, assim como observados os aspectos legais de produção.

**12** Ventilação  
Deve ser suficiente para evitar calor excessivo, condensação de vapor e acúmulo de pó, que possam acarretar a contaminação do ar.  
Havendo correntes de ar, elas não devem fluir de uma zona suja para uma zona limpa. E aberturas que permitam ventilação, como janelas, portas etc., devem ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes.

**13** Limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios  
Devem existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de trabalho.  
Estas instalações devem ser construídas com material resistente à corrosão e que possa ser limpo com facilidade. Elas devem estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria e/ou quente, em quantidade necessária.

**14** Armazenamento de resíduos de material não comestível  
Devem existir meios adequados para o armazenamento de resíduos de material não comestível, antes de sua eliminação pelo estabelecimento, de forma a impedir a presença de pragas e a contaminação das matérias-primas, da bebida produzida, do vinagre, do vinho e dos derivados da uva, da água potável, dos equipamentos, das instalações, das vias internas de acesso e do prédio.

**15** Evacuação de águas residuais  
Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, que deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento.  
Todos os condutos de escoamento, incluindo o sistema de esgoto, devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas, devendo ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

**16** Produtos devolutos  
Produtos a serem devolvidos, devem ser colocados em setores separados, destinados à esta finalidade, até que se estabeleça seu destino.

Fonte: IMA. Material produzido pelo IMA / Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal. Distribuição gratuita.

### Como montar um estabelecimento produtor de bebidas

Se você tem ou quer montar um estabelecimento produtor de bebidas, saiba quais são as exigências legais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O Decreto nº 6.871/09 define como Estabelecimento Produtor de Bebidas 'o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de bebidas, assim como o armazenamento e transporte desses produtos e suas matérias-primas'.

E, por meio do artigo 84, determina que estes estabelecimentos devem dispor, segundo suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, de quatro requisitos essenciais:

- 1- Infraestrutura básica adequada para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de bebida.
- 2- Responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional;
- 3- Programa permanente de boas práticas de fabricação em conformidade com as normas estabelecidas pelo MAPA, observando-se os preceitos relativos à inocuidade das bebidas;
- 4- Controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques.

Fonte: IMA, 2019b

Figura 9- Cartilha sobre “Como montar um estabelecimento produtor de bebidas” parte 2

### Aspectos a serem observados na montagem de um estabelecimento produtor de bebidas

<p><b>1</b> <b>Localização</b> Não pode ser exposta a inundações e o local deve ser isento de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes.</p> <p><b>2</b> <b>Área externa</b> Deve estar em superfície compactada e/ou pavimentada, apta ao tráfego de veículos, devendo permanecer permanentemente limpa.</p> <p><b>3</b> <b>Prédios e instalações</b> Os prédios devem ter espaço suficiente para a realização das operações, permitindo limpeza fácil e adequada e a devida inspeção dos produtos. As instalações devem possuir estrutura que limpe a entrada e o alojamento de insetos, roedores e pragas, como também de contaminantes ambientais, tais como, fumaça, poeira, vapor e outros. Devem ser projetadas para permitir a separação por dependência, por meio de divisórias ou outros meios eficazes, das operações susceptíveis de causarem contaminação cruzada. Garantir a realização de todas as operações em condições ideais de higiene (da chegada da matéria-prima à obtenção do produto acabado). E ainda ter estrados, prateleiras ou similares para colocação dos insumos e produtos acabados, além de monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas, localizadas de forma a não causarem contaminação. Material que dificulte a limpeza, como madeira, tecidos, etc., deve ser evitado.</p> <p><b>4</b> <b>Paredes</b> Devem ser construídas e revestidas com material não absorvente, lavável e de cor clara. Ter altura apropriada para as operações, devendo ser lisas, sem fendas e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos e entre as paredes e os tetos devem ser de fácil limpeza.</p> <p><b>5</b> <b>Pisos</b> Devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras e sendo fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos deverão escoar para ralos sifonados ou similares, impedindo a acumulação nos pisos de todas as dependências.</p> <p><b>6</b> <b>Tetos</b> Devem ser construídos e/ou acabados de modo que impeçam a acumulação de sujidades, a redução ao mínimo de condensação e a formação de mofo. Devem também ser fáceis de limpar.</p>	<p><b>7</b> <b>Janelas, portas e outras aberturas</b> Devem ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades. E as que se comuniquem com o exterior devem estar providas de proteção contra insetos, feitas de material não absorvente e de fácil limpeza.</p> <p><b>8</b> <b>Sanitários, banheiros e vestiários</b> Devem ser locais ventilados e bem iluminados, dispostos de placas com água fria ou quente, providas de elementos adequados à lavagem das mãos e meios higiênicos convenientes para secá-las junto aos sanitários e localizados de maneira que o pessoal tenha que passar por elas ao retornar à área de manipulação. Contar com placa de obrigatoriedade de lavagem das mãos, após o uso destas instalações. O uso de toalhas de pano é proibido, devendo haver número suficiente de porta-toalhas de papel e coletores de toalhas de papel.</p> <p><b>9</b> <b>Lavagem das mãos na área de produção</b> Devem ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos, sempre que a natureza das operações o exigir, bem como instalações para a desinfecção das mãos após a lavagem, no caso de manipulação de substâncias contaminantes ou o tipo de tarefa requerer a desinfecção.</p> <p><b>10</b> <b>Iluminação e instalações elétricas</b> As dependências industriais devem dispor de iluminação natural ou artificial, não podendo alterar as cores. As fontes de luz artificial, suspensas ou diretamente afixadas no teto da área de manipulação, devem ser do tipo inócuo e estarem protegidas contra rompimentos. As instalações elétricas podem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, devem ser recobertas por canos isolantes e estar apoiadas nas paredes e nos tetos.</p> <p><b>11</b> <b>Equipamentos, vasilhames e utensílios</b> Devem ser próprios para a finalidade a que se destinam, sendo constituídos de material como o aço inox, que não transmita substâncias indesejáveis à bebida e seja resistente à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção.</p> 
---	--

Fonte: IMA, 2019b

Dando sequência as informações disponibilizadas pelo IMA, a segunda cartilha é sobre “Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas” (IMA, 2019c). Essa cartilha visa orientar os produtores sobre o registro junto ao MAPA, sendo esta uma obrigatoriedade de todo estabelecimento produtor.

Figura 10- Cartilha sobre “Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas”, parte 1

**5** Instalações sanitárias e outras dependências

- número e localização dos vestiários, banheiros e outras dependências;
- número e localização dos pontos de água para as operações de limpeza disponíveis nas diversas seções;
- número e localização das piaas dotadas de elementos para a lavagem e secagem das mãos, que devem estar disponíveis nas seções.

**6** Seções que compõe o estabelecimento

- finalidade e que se destina;
- tipo de parede e revestimento empregado;
- tipo de piso, revestimento e inclinação para o escoamento de água;
- tipo de revestimento do teto, área e altura do pé-direito;
- portas, janelas, buscalantes e similares e respectivo material de constituição;
- sistema de captação e escoamento de líquidos (canaletas, raios sifonados, etc.);
- pontos de água para higienização das instalações e dos equipamentos;
- disponibilidade de pontos de água para lavagem das mãos; iluminação e ventilação.

**7** Equipamentos e utensílios

Equipamentos e utensílios existentes e respectivo material de constituição, especialmente das partes em contato com o alimento, bem como respectiva capacidade de produção, conforme o caso.

**8** Fluxo das operações

Fluxo das operações necessárias para a elaboração dos produtos, desde a recepção das matérias-primas até a expedição do produto final.

**9** Assinatura do Responsável Técnico pelo estabelecimento.



### Manual de Boas Práticas de Fabricação

É o documento que descreve o programa de boas práticas de fabricação a ser aplicado no estabelecimento, de acordo com a regulamentação específica do MAPA.

Deve conter as Instruções de Trabalhos, Procedimentos Operacionais Padrão etc, contemplando pelo menos os seguintes controles/programas:

- Programa de higiene das instalações, dos prédios e utensílios;
- Programa de higiene pessoal e requisitos sanitários;
- Requisitos de higiene na elaboração;
- Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados;
- Armazenamento de produtos devolutos e resíduos antes de sua eliminação;
- Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais;
- Sistema de controle de potabilidade da água utilizada pelo estabelecimento, contendo a periodicidade em que serão realizados o controle e a análise físico-química e microbiológica da água, com, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais, cloro residual;
- Programa de higienização do sistema de armazenamento de água potável;
- Programa de Controle Integrado de Pragas (CIP);
- Controle de qualidade dos produtos: quem executa (a própria empresa ou laboratório terceirizado), meio para controle de qualidade, segundo parâmetros oficiais estabelecidos nos PQs;
- Meios para controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores;
- Meios para registros da produção e movimentação de estoque;
- Meios para controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos.

Fonte: IMA. Material produzido pelo IMA/Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal. Distribuição gratuita.

### Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas

O Decreto nº 6.871/2009 define REGISTRO DE ESTABELECIMENTO como "a formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de bebida, de acordo com a sua atividade e linha de produção desenvolvida".

O REGISTRO é único e exclusivo para cada unidade produtiva e recebe um número único ainda que o estabelecimento elabore bebidas regidas pela Lei nº 8.918 de 1994.

A solicitação deve ser apresentada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio do Sistema SIPEAGRO, juntamente com a documentação listada nas páginas seguintes. Acompanhe!



O Decreto nº 6.871/2009 define o que é o Registro de um Estabelecimento Produtor de Bebidas.

Ative o Windows e acesse Configurações para saber o V

Fonte: IMA, 2019c

Figura 11- Cartilha sobre “Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas”, parte 2

### Documentação necessária para o registro de um estabelecimento produtor de bebidas

**REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS COM INSCRIÇÃO NO CNPJ**

- 1- Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF) dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento e Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- 2- Anotação de responsabilidade técnica ou documento equivalente expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico.
- 3- Contrato Social consolidado com suas alterações, consoante a atividade do estabelecimento prevista no regulamento da Lei nº 8.918/1994.
- 4- Alvará de funcionamento da empresa expedido pela Prefeitura Municipal ou documento comprobatório de solicitação do alvará junto ao órgão competente (protocolo).
- 5- Projeto Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos e Manual de Boas Práticas.
- 6- Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade (pode ser apresentado por ocasião da vistoria).

OBS: Com os documentos analisados e aprovados, os estabelecimentos serão vistoriados pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFA), designado pelo Serviço de Inspeção competente do SFA-MG. Depois de elaborado um Laudo de Vistoria favorável, o Auditor dará prosseguimento ao registro do estabelecimento.

**REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS IMPORTADORES E EXPORTADORES**

- 1- Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF) dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento e Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- 2- Comprovante de Inscrição Estadual, quando aplicável.
- 3- Contrato Social consolidado com suas alterações, consoante a atividade do estabelecimento prevista no regulamento da Lei nº 8.918/1994.
- 4- Alvará de funcionamento da empresa, expedido pela Prefeitura Municipal.

OBS: Estes estabelecimentos estão dispensados de vistoria pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFA).

**Expedição**

A expedição do CERTIFICADO será emitida pelo MAPA e estará disponível no Sistema SIPEAGRO. Deverá manter a data de vigência mesmo em função de alteração do REGISTRO.

**Alterações**

Havendo alterações, o estabelecimento deve comunicar todas elas previamente ao MAPA, via Sistema SIPEAGRO, mediante apresentação dos documentos respectivos ao REGISTRO e às alterações.

A data da alteração deve constar de documentação ou deverá ser executada no dia seguinte à data de comunicação da mesma.

Alterações no estabelecimento com a finalidade de ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação Industrial Registrada, bem como as que provoquem mudanças de qualquer natureza no fluxograma de produção ou nos procedimentos operacionais ligados à elaboração do produto implicam em alteração no REGISTRO, ficando sua autorização sujeita à realização de vistoria prévia, a critério da fiscalização.

Além da documentação listada, é necessário elaborar o Projeto Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos e o Manual de Boas Práticas.

### Projeto Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos

Um desenho em escala deve ser feito e apresentado para visualização da localização do estabelecimento e identificação dos seguintes itens:

- Instalações, seções de elaboração e equipamentos;
- Vias de trânsito interno, tubulações e outros meios utilizados para o transporte de matéria-prima e produto;
- Depósitos e pontos de água potável para higienização e limpeza;
- sistema de escoamento;
- áreas de armazenamento de produtos acabados e devolutos.

**Etapas**

- 1- Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos
- 2- Identificação do estabelecimento: nome empresarial ou pessoa física, CNPJ ou nº do DAP ou documento equivalente.
- 3- Finalidade
- 4- Descrição de produtos que serão elaborados, as respectivas atividades relacionadas a eles e a capacidade anual em litros ou quilogramas.
- 5- Aspectos gerais do estabelecimento
  - urbanização da área do terreno;
  - meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais;
  - sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação;
  - sistema de eliminação de efluentes e águas residuais;
  - dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados, se existirem.
- 6- Água
  - origem da água utilizada pelo estabelecimento;
  - sistema de controle da potabilidade de água.

Fonte: IMA, 2019c

A terceira e última cartilha informativa, é sobre “Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana” (IMA, 2019a). Muitos produtores quase não têm conhecimentos a respeito das limitações dos rótulos, assim, quando ocorre a fiscalização, estes são penalizados, podendo até mesmo retirar seus produtos de comercialização por causa de algum erro. O entrevistado 23

relatou que já perdeu mais de 500 rótulos por inadequações do tamanho da fonte no adesivo, de modo que a fiscalização o obrigou a refazer os rótulos e etiquetar as garrafas novamente.

Figura 12- Cartilha sobre “Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana”, parte 1

## Cachaça ou Aguardente de cana?

Segundo a Lei Federal nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, existe uma diferenciação entre Cachaça e Aguardente de Cana.

AGUARDENTE DE CANA é a bebida obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou da destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com graduação alcoólica de 38 a 54% vol., a 20°C, com ou sem a adição de açúcares até 6 g/L, expressos em sacarose.

CACHAÇA é a aguardente de cana produzida no Brasil, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, graduação alcoólica de 38 a 48% vol., a 20°C, com ou sem a adição de açúcares (até 6 g/L), expressos em sacarose.

As denominações variam ainda segundo outras características, como apresentada na tabela abaixo:

Denominação	Açúcar (g/L)	Envelhecimento (anos)	Percentual envelhecido (%)
Cachaça	≤ 6	-	-
Cachaça Adoçada	> 6 e ≤ 30	-	-
Cachaça Envelhecida	≤ 6	≥ 1	50
Cachaça Premium	≤ 6	≥ 1	100
Cachaça Extra Premium	≤ 6	≥ 3	100
Aguardente de Cana	≤ 6	-	-
Aguardente de Cana Adoçada	> 6 e ≤ 30	-	-
Aguardente de Cana Envelhecida	≤ 6	≥ 1	50
Aguardente de Cana Premium	≤ 6	≥ 1	100
Aguardente de Cana Extra Premium	≤ 6	≥ 3	100

Fonte:  Material produzido pelo IMA / Comissão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal. Distribuição gratuita.

## Como criar o rótulo de sua Cachaça ou Aguardente de Cana



Você sabia que o Decreto Federal nº 6.871, de 4 de junho de 2009, define e enumera as informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo de uma Cachaça ou Aguardente de Cana?

O artigo 18 explica que RÓTULO é a identificação afixada ou gravada no recipiente da bebida ou na parte plana da cápsula ou outro material empregado na vedação do recipiente.

E várias são as INFORMAÇÕES que nele devem constar. Para facilitar, vamos listar todas para você. Vire a página e acompanhe!



Fonte: IMA, 2019a

Figura 13- Cartilha sobre “Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana”, parte 2

### Informações obrigatórias em um rótulo de Cachaça ou de Aguardente de cana

**1** Nome empresarial do produtor ou fabricante, do padronizador, do emvasilhador ou engarrafador.

**2** Endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do emvasilhador ou engarrafador.  
Obs.: A indicação de procedência geográfica do produto só é permitida quando se tratar de procedência reconhecida pelo INPI (Abaíra/BA, Paraty/RJ e Salinas/MG).

**3** Número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  
Obs.: O número deve ser precedido da expressão 'REGISTRO MAPA'.

**4** Denominação do produto\* (veja tabela no verso)  
Obs.: Expressões relativas ao processo de destilação podem ser utilizadas, desde que não associadas ao nome da bebida e colocadas em dimensão máxima correspondente à metade da denominação do produto. É proibido o uso da expressão 'Artesanal' como designação, tipificação ou qualificação da bebida. E também o uso das bandeiras nacional ou estadual e ainda qualquer imagem que seja falsa, incorreta, insuficiente, que suscite dúvida ou induza a erro.

**5** Marca comercial\*  
Obs.: Podem ser associadas à marca as tipificações "Ouro" para as bebidas armazenadas em madeira, com alteração em sua coloração, e "Prata" ou "Clássica" ou "Tradicional" para as bebidas cuja armazenagem em madeira não agregue cor à elas.

**6** Ingredientes  
O ingrediente básico da cachaça é o "mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar" e os opcionais, "água" e "açúcar". "Água" deve ser listada quando for utilizada na padronização; "açúcar", quando acrescentada sacarose e "aditivo caramelo", quando utilizado na padronização da cor das bebidas que passem por processo de envelhecimento.  
Obs.: A lista de ingredientes deve ser precedida da palavra "Ingredientes" ou da abreviatura "Ingr.".
 

**7** A expressão 'Indústria Brasileira', por extenso ou abreviada.

**8** Conteúdo líquido\*, expresso na unidade de medida correspondente.

**9** Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico.

**10** Identificação do lote ou da partida.

**11** Prazo de validade: deve constar a expressão 'VALIDADE INDETERMINADA'.

**12** Frases de advertências: 'Não contém Glúten'; 'Evite o Consumo Excessivo de Alcool'; 'Proibido a venda a menores de 18 anos'; 'O uso imoderado desta bebida faz mal à saúde'.

**B** No caso de bebida armazenada em madeira, mas não envelhecida, é obrigatória a expressão 'Armazenada' em... (nome do recipiente) de... (nome da madeira). Ex. Armazenada em barril de carvalho.

\*A "Denominação do produto", a "Marca comercial" e o "Conteúdo líquido" devem constar no painel principal do rótulo (parte frontal).

Fonte: IMA, 2019a

As cartilhas foram criadas de modo a institucionalizar a cultura profissional de organizações produtoras em conformidade com as leis, já que a cultura da informalidade ainda é muito presente no setor da cachaça em geral. Essa ação surge justamente para desinstitucionalizar essa prática ilegal de produção de cachaça de modo clandestino. A educação constitui uma boa ferramenta para a legitimação da prática de registro do estabelecimento e abandono da informalidade.

As cartilhas foram construídas pelo IMA, através da Gerência de Inspeção de Produtos de origem vegetal, sendo distribuídas pelos fiscais das 20 coordenadorias regionais e seus 209 escritórios, com abrangência nos 853 municípios mineiros. Os produtores e agentes do campo entrevistados desconhecem essas cartilhas. A justificativa dada pelo IMA é de que essas cartilhas ainda estão sendo distribuídas ao longo das visitas dos fiscais do IMA aos estabelecimentos produtores, e também houve uma grande abrangência durante a Expocachaça. Ressalte-se que na região em que ocorreu esta pesquisa, os fiscais já se encontram com os materiais em mãos que já estão sendo distribuídos aos estabelecimentos visitados.

Dessa forma, a preocupação com questões de produção e geração de impactos ambientais tem sido uma cultura institucionalizada no campo, por meio do envolvimento dos agentes produtores e também com a ajuda do estado, que está trabalhando na educação destes

produtores para que estes desenvolvam boas práticas de fabricação. Para Morais et al. (2013) são pequenas práticas como estas que resultam na construção de práticas de produção de cachaça com maior sustentabilidade e melhores impactos socioeconômicos para as organizações.

### **4.3 Reações e Resistências ao Trabalho Institucional**

As ações intencionais e não intencionais dos agentes envolvidos no campo da cachaça, como a própria figura do estado, produtores, responsáveis técnicos, e demais agentes influenciadores no campo, fazem parte do trabalho institucional de criação, manutenção ou ruptura de instituições. Estes trabalhos realizados na prática provocam uma série de reações e resistências às instituições.

Fica evidente que são encontradas percepções diferentes dentro de um mesmo campo, mas algumas delas tendem a se convergirem, enquanto que outras se divergem de forma considerável. Essas disparidades encontradas no campo fazem parte do trabalho institucional e assim, ajuda-o a sempre manter ativo e em constantes reformulações.

Durante o desenvolvimento dessa pesquisa, a primeira resistência encontrada se refere a um trabalho institucional de desinstitucionalização vinda do Estado, em referência as titularidades ‘artesanal’ e ‘alambique’, sendo estas denominações muito comuns de serem encontradas, como cachaça artesanal, cachaça de alambique e cachaça artesanal de alambique.

A denominação cachaça artesanal desde muitos anos sempre foi muito usada para se referir ao modo de produção da cachaça fabricada em alambiques com procedimentos rudimentares, sem tecnologias e de baixa escala, mas oficialmente o termo artesanal para produção de bebidas não possui uma definição exata, sendo este o motivo oficial apresentado para a vedação de seu uso.

A vedação do termo “artesanal” está contida em diversos instrumentos normativos e informativos, a exemplo, temos sua citação na Instrução Normativa nº13/2005, do MAPA, que diz:

Fica vedado o uso da expressão “Artesanal” como designação, tipificação ou qualificação dos produtos previstos no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais (MAPA, 2005).

Outro exemplo, é o Anuário da cachaça de 2019, que corrobora,

É vedado o uso da denominação CACHAÇA ARTESANAL, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Cachaça Artesanal (item 9.5 da IN nº 13, de 2005) (MAPA, 2019a).

Através de pesquisas, a informação que esteve ao nosso alcance foi de que a vedação se tornou obrigatória desde a IN 13/2005, não sendo encontrado vestígios de menção na Lei 8.918/94 nem no Decreto 6.871/2009, conjunto normativo vigente para bebidas em gerais, inclusive a cachaça. Vale ressaltar que essa vedação também se estende para as cervejas, que também estão em ascensão no mercado conhecidas como ‘cerveja artesanal’, sendo que segundo o entrevistado 10, estas são cervejas produzidas com produtos diferenciados, mas não pelo processo natural de manuseamento.

A cartilha informativa produzida pelo IMA onde aponta as diretrizes para a criação de rótulo de cachaça e aguardente de cana também apontam essa vedação, uma vez que nas obrigatoriedades que devem conter no rótulo, é explícito a proibição da expressão artesanal, como pode ser visto na figura 14.

Figura 14- Recorte da cartilha de “Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana”

*Informações obrigatórias em um rótulo de Cachaça ou de Aguardente de cana*

- 1 Nome empresarial do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador.
- 2 Endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador.  
Obs.: A indicação de procedência geográfica do produto só é permitida quando se tratar de procedência reconhecida pelo INPI (Abaitira/BA, Paraty/RJ e Salinas/MG).
- 3 Número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  
Obs.: O número deve ser precedido da expressão 'REGISTRO MAPA'.
- 4 Denominação do produto\* (veja tabela no verso)  
Obs.: Expressões relativas ao processo de destilação podem ser utilizadas, desde que não associadas ao nome da bebida e colocadas em dimensão máxima correspondente a metade da denominação do produto.  
**É proibido o uso da expressão 'Artesanal' como designação, tipificação ou qualificação da bebida. É também o uso das bandeiras nacionais e estadual e ainda qualquer imagem que seja falsa, incorreta, insuficiente, que suscite dúvida ou induza a erro.**
- 5 Marca comercial\*  
Obs.: Podem ser associadas à marca as tipificações 'Ouro' para as bebidas armazenadas em madeira, com alteração em sua coloração, e 'Prata' ou 'Clássica' ou 'Tradicional' para as bebidas cuja armazenagem em madeira não agregue cor à elas.
- 6 Ingredientes  
O ingrediente básico da cachaça é o 'mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar' e os opcionais, 'água' e 'açúcar'. 'Água' deve ser listada quando for utilizada na padronização; 'açúcar', quando acrescentada sacarose e 'edulcorante', quando utilizado na padronização da cor das bebidas que passem por processo de envelhecimento.  
Obs.: A lista de ingredientes deve ser precedida da palavra 'Ingredientes' ou da abreviatura 'Ingr:'.
- 7 A expressão 'Indústria Brasileira', por extenso ou abreviada.
- 8 Conteúdo líquido\*, expresso na unidade de medida correspondente.
- 9 Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico.
- 10 Identificação do lote e da partida.
- 11 Prazo de validade: deve constar a expressão 'VALIDADE INDETERMINADA'.
- 12 Frases de advertências: 'Não contém Glúten'; 'Evite o Consumo Excessivo de Alcool'; 'Proibido a venda a menores de 18 anos'; 'O uso moderado desta bebida faz mal à saúde'.
- 13 No caso de bebida armazenada em madeira, mas não envelhecida, é obrigatória a expressão 'Armazenada' em... (nome do recipiente) de... (nome da madeira). Ex. Armazenada em barril de carvalho.

\*A 'Denominação do produto', a 'Marca comercial' e o 'Conteúdo líquido' devem constar no painel principal do rótulo (parte frontal).

Fonte: IMA, 2019a

Contudo, ainda há produtores e pessoas inseridas no campo, que mesmo cientes do conhecimento da vedação, ainda insistem na utilização do termo. Em documentos oficiais, como os trabalhos de cunho informativo apresentados no capítulo anterior se referem à cachaça como sendo ‘cachaça artesanal’. A partir deste, podemos observar que as resistências a essa vedação se encontram também por parte dos próprios servidores que trabalham com a cachaça.

Analisando a reação dos entrevistados quanto à nossa pesquisa, ao classifica-la como “errada” por empregar uma terminologia vedada, pode-se compreender que a vedação ao termo ‘artesanal’ e ‘de alambique’ trata-se de trabalho disruptivo que envolve agentes que trabalham para incorporar seus interesses em lógicas institucionais pré-existentes. Ou seja, existe no campo a lógica institucional dos produtores de cachaça de alambique, representados, inclusive pela ANPAQ, uma associação com 30 anos de existência. Portanto, é saído que os processos disruptivos caracterizam-se por tentativas de enfraquecer ou dissipar as forças políticas que estabilizam e reforçam as instituições estabelecidas.

Entretanto, aceitamos a provocação feita pelo entrevistado 7 sobre o que consistiria um processo de fabricação de cachaça artesanal, optamos por ouvir a opinião de todos os entrevistados para então, através de suas percepções, redigir uma possível definição sobre o processo artesanal de produção de cachaça.

A justificativa de muitos entrevistados desta pesquisa é a mesma, referindo-se ao processo de fabricação, onde se questionam, ‘se não é fabricado em colunas de modo industrial, qual seria o modo de fabricação então?’. Essa é uma das justificativas para utilizarem a denominação artesanal.

Alves (2014) corrobora que a diferenciação entre cachaça artesanal de alambique e cachaça industrial está justamente em seu processo de produção, pois no processo artesanal ocorre a fermentação natural e sem a adição de elementos químicos e a destilação é feita em alambique de cobre, enquanto que a industrial utiliza colunas de aço inox. Enquanto que para os produtores,

[...] dentro do setor existe duas definições, artesanal pra muitos é aquele ambiente sujo, imundo, é onde tem toda porcaria lá dentro, dornas de fermentação toda suja, isso é muito comum do setor tecnicamente falando, é uma cachaça produzida em pequena quantidade, onde se tem maior facilidade para controle, sem o uso de produtos químicos no processo, usando produtos naturais pra combater a acidez, você vai usar um limão [...] (ENTREVISTADO 16).

[..] a cachaça destilada em alambique de cobre, com produção de cana própria exclusivamente, seguindo processo de fermentação embatelada, isso pra mim já define o artesanal, quando é alambique de cobre não existe processo

automatizado, quando usa destilação em aço inox, é outra coisa, o sabor muda [...] (ENTREVISTADO 13).

[...] produto feito à mão, feito na roça, nada mecanizado, mais rústico [...] (ENTREVISTADO 12).

[...] produção sem muito maquinário com um rigor de qualidade maior e melhor e se possível, mais orgânica [...] (ENTREVISTADO 15).

[...] quando é feito com todas as características de produção que mantém qualidades impecáveis, com cuidado desde o plantio da cana. [...] utiliza um equipamento para a elaboração do produto não é artesanal mais, segundo o conceito do Ministério [...] a quantidade não determina que deixa de ser artesanal, se o processo for o mesmo, você pode fazer muito no mesmo processo [...] (ENTREVISTADO 14).

[...] sistema mais rústico que a gente utiliza, coisa simples [...] cuidado com o fermento desde a moagem, um caldo bem coado e a fermentação [...] (ENTREVISTADO 18).

[...] produção da cachaça é uma arte, feito por um artesão. Trabalho manual, feito por uma pessoa. Processo de produção ele é artesanal, porque colhe a cana manual, vai colocar na moenda manual, vai pra fermentação, vai pra destilação, tem um processo industrialzinho nessas passagens por bombas, mas é só uma forma de facilitar, que acredito eu, que em tempos passados até levava no baldinho né, mas é pra facilitar o processo e ter menos contato, evitar contaminação, mais higiênico. É uma arte produzir cachaça sim, só que infelizmente o consumidor faz muita confusão com o que é artesanal e falta de higiene, eles confundem esses dois termos. Tem gente que pede cachaça sem rótulo e fechada com sabugo de milho pra falar que é artesanal (ENTREVISTADO 19).

[...] a pequena produção, produção ali voltada pro trabalho da família, com poucos funcionários, pequena quantidade de cachaça produzida, até uns 100 mil litros ano (ENTREVISTADO 20).

[...] artesanal pra mim já seria o fermento caipira, sem química nenhuma, a partir do momento que você usa o CA11 ali já não é um processos artesanal mais [...] alambique de cobre e processo do fermento caipira (ENTREVISTADO 24).

[...] pequena produção, tinha que ser o fermento caipira, o CA11 é produzido em laboratório. Destilação devagar. Mais influência é a fermentação natural (ENTREVISTADO 25).

Através dos recortes das falas dos entrevistados, observou-se incidências de alguns aspectos que ajudam a pressupor uma definição para o termo artesanal na produção de bebida. Dessa forma, pressupomos que um processo de produção artesanal é caracterizado por uma produção familiar, com plantação de cana de açúcar própria destinada à produção da cachaça em pequena escala, sendo destilada em alambique de cobre com fermentação natural (sem adição de processos químicos e laboratoriais).

Outra resistência encontrada no campo, é em relação a cultura da certificação, um trabalho institucional criado por entidades de representação e do estado. Das dez alambiques visitadas, somente uma possui algum programa de certificação, sendo o selo da ANPAQ e outra encontra-se em processo de certificação junto ao IMA. Em relação ao programa do IMA e INMETRO não entrevistamos nenhuma alambique certificada.

Identificamos que há um medo por parte dos produtores em adquirir o selo do IMA ou IMA/INMETRO, pois o órgão que fiscaliza é o mesmo que faz as auditorias para a certificação. Certos de que são fiscais com funções diferentes, mas que trabalham dentro do mesmo ambiente, os produtores temem que durante uma auditoria para certificação um fiscal encontre algo errado e repasse para seu colega que realiza a inspeção e fiscalização do estabelecimento.

Outro aspecto que contribui para que os produtores não se certifiquem diz respeito à falta de conhecimento dos benefícios que os selos de qualidade agregam aos seus produtos. Segundo muitos relatos de entrevistados, os selos não agregam em nada ao seu produto. As informações sobre o programa de certificação somente eram repassadas pelos técnicos do IMA, visto que antes do acordo estabelecido entre IMA e MAPA, quem atuava no campo era o MAPA e seus fiscais não incentivavam a adesão ao programa de certificação.

Em se tratando do relacionamento entre IMA e MAPA, um novo desenho institucional proposto entre estas entidades, foi possível observar que os produtores ainda se encontram resistentes às mudanças de fiscalização e inspeção. De acordo com as entrevistas, pode-se constatar que muitos produtores já pensavam em produzir alguma bebida mista e passaram então a produzi-la de fato para manter a fiscalização centrada no MAPA, com medo e receio da atuação do IMA, como é o caso dos entrevistados 11 e 18, ou que já possuíam a produção de bebida mista, como também é o caso do entrevistado 16 e que não apresenta esperanças positivas com a parceria diante da inexperiência do IMA em fiscalização de bebidas.

[...] o que que tá acontecendo, eu vou fazer um outro tipo de bebida usando a cachaça, pra poder ficar na fiscalização do MAPA, porque o IMA é bem custoso sabe (ENTREVISTADO 18).

[...] Ministério tá migrando por IMA sabe, mas eu tô meio desanimado, é uma exigência danada, se precisa de vê [...] (ENTREVISTADO 17).

É válido ressaltar que mudanças geram impactos aos agentes envolvidos, mas diante da nossa observação no campo junto aos produtores e agentes do IMA e MAPA, o IMA está se esforçando para exercer um trabalho exemplar e de acordo com o que lhe é cobrado pelo MAPA, uma vez que os fiscais procuram sempre se capacitar junto ao MAPA para adquirir

experiência e passam por auditorias frequentes para melhores esclarecimentos de suas ações, enquanto que muitos produtores ainda resistem.

Sendo assim, as resistências encontradas pelo trabalho de institucionalização de boas práticas propostas pelo governo de Minas Gerais estão mais centradas no novo desenho institucional proposto pelo Ministério da Agricultura e o Instituto Mineiro de Agropecuária que começou seu trabalho de campo no início do ano de 2019. Assim, muitos produtores ainda encontram-se resistentes à atuação do IMA, argumentando que estes são inflexíveis, mais rígidos e inexperientes, enquanto que o MAPA já tem conhecimento de como funciona o campo de produção, e são mais flexíveis em relação as cobranças durante a fiscalização e prazos.

Identificou-se também um trabalho disruptivo em curso, com a vedação do uso do termo ‘artesanal’. Lawrence e Suddaby definem a ruptura institucional como um conjunto de ações que objetivam atacar ou minar os mecanismos que estabilizam as instituições. Isto equivale dizer que a cachaça artesanal ou de alambique está institucionalizada num campo em que atuam diversos agentes, implicando em conflitos de interesses. Portanto, o trabalho disruptivo abrange os esforços dirigidos por objetivos, que são empreendidos por atores individuais ou coletivos, cujo objetivo é modificar algum aspecto de seu contexto social-simbólico. De algum modo, a “cachaça artesanal” ou “de alambique” envolve disputas no campo institucional e mesmo após 30 anos de existência da ANPAQ, publica-se uma vedação que modifica aspectos simbólicos que foram objeto de luta e consideráveis esforços por parte de agentes coletivos, como o caso da associação.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta dissertação procurou-se compreender como o trabalho institucional realizado coletivamente por diversos agentes que participam do campo da cachaça artesanal situado no estado de Minas Gerais tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção no campo da cachaça, evidenciando o trabalho técnico, político e cultural de institucionalização de boas práticas de produção, particularizando as possíveis resistências ao processo de mudança decorrentes deste trabalho.

A cachaça é uma bebida que vem passando por um momento de ressignificação, sendo um produto, em tempos passados, visto como inferior, característico de classe social mais baixa, que remetia vulgarmente a “bebida de pobre”. Em tempos atuais, essa é uma bebida que está ocupando lugares de destaque em prateleiras e bares refinados, sendo apreciada por diversos públicos, inclusive os que exigem sabores e aromas marcantes, características peculiares da cachaça. Além do mais, a cachaça é uma bebida genuinamente brasileira e legitimada pelo seu público consumidor. Dessa forma, a produção da bebida sofreu mudanças no decorrer do tempo, de modo a atender esse público mais exigente, que preza pelo sabor e qualidade da bebida, como apreciadores e consumidores.

A cachaça demonstrou ser um produto que durante seu processo de produção, passou por diversas restrições de produção, mas que conseguiu se transformar de um simples e marginalizado subproduto da cana de açúcar em um produto sofisticado. Então, sua valorização se deu a partir da ação de agentes ligados à sua produção que contribuíram para seu reconhecimento como um “produto histórico”, relacionado ao povo e à cultura brasileira. Esses agentes são sujeitos reflexivos e capazes de influenciar na estrutura da agência, provocando mudanças.

O campo de produção de cachaça é marcado por práticas de produção que perduram desde o período colonial, que datam o início da produção da bebida. Portanto, muitas dessas práticas sofreram alterações ao longo dos anos, mudanças provocadas por ações intencionais e não intencionais que influenciam diretamente na agência e estrutura. Para tanto, fundamentou-se na teoria institucional, mais especificamente, no arcabouço teórico do trabalho institucional que envolve o processo de criação, manutenção e interrupção de instituições.

Tornou-se necessário o resgate histórico da bebida até a contemporaneidade, por meio do institucionalismo histórico, que considera que as trajetórias são utilizadas para explicar como e porque ocorrem os movimentos de mudanças e decisões, de modo a compreender as narrativas da institucionalização da bebida, sua mudança de imagem e modo de produção, visto que as

instituições são construídas ao longo do tempo por meio das ações de diferentes agentes. Os resultados apontaram que o ano de 1982 foi um marco para o cenário de produção da cachaça, sendo que neste ano, o setor passou por grandes mudanças, como investimentos, novas tecnologias, pesquisas e atração do governo que passou a conceber a cachaça como um “novo mercado” e uma “nova bebida”.

Na década de 1990, contribuindo para a positivação da cachaça como bebida brasileira, tem-se como marco as primeiras legislações específicas sobre a cachaça, como a criação do Programa Mineiro de Incentivo à Produção de aguardentes - Pró-cachaça, e a criação da AMPAQ, na época, criada como associação mineira de produtores da bebida, que se aliou ao estado para a promover a imagem positiva da bebida. A análise documental revelou que a ANPAQ é uma associação que teve papel relevante na produção de cachaça em Minas Gerais, contribuindo de forma ativa para a mudança institucional.

O Pró-cachaça representa a primeira iniciativa do estado de Minas Gerais com o formato de lei, com o objetivo de valorizar o produto mineiro e auxiliar a solucionar questões sobre a atuação de produtores informais. Do ponto de vista histórico, pode-se afirmar que as últimas três décadas constituem-se de importantes momentos para o campo de produção da bebida, a qual passa a ganhar um novo olhar pela sociedade brasileira. O reconhecimento da titularidade ‘cachaça’ como um produto genuinamente brasileiro, com a aprovação do Decreto Federal nº 4.062/2001 regulamentando os termos “cachaça” e “cachaça do Brasil”, Lei Estadual nº 13.949/2001 e Decreto Estadual nº 42.644/2002 também contribuíram para a institucionalização nacionalmente e no estado de Minas Gerais da bebida ao longo de sua trajetória.

No decurso de seu processo evolutivo histórico, tem-se uma reconfiguração que decorre da própria atualidade, como preocupações de formalização e regularidade da produção da bebida em decorrência dos aspectos punitivos, posições de mercado e qualidade da bebida produzida, mudanças de práticas de produção e demais preocupações em torno da imagem da cachaça. Contudo, tais preocupações provocam mudanças ou interrompem práticas já institucionalizadas mediante a ação humana individual ou coletiva, em que se considera a racionalidade destes agentes inseridos nos campos organizacionais mediante a intencionalidade de darem significações a elas. A única prática que não cai em desuso, mas sofre mudanças, é o consumo da cachaça. Portanto, em relação à institucionalização da cachaça e suas práticas de produção, identificou-se o conjunto normativo mencionado ao longo deste trabalho e a atuação de entidades de representação do setor, como ANPAQ e Pro-Cachaça.

Em relação às práticas de produção da bebida, esse é um processo que perpassa por diversos rituais que variam de alambiques para alambiques, até chegar ao seu produto final. As entrevistas apontaram que o processo de fabricação da cachaça é que constitui o grande diferencial da bebida, sendo único para cada produtor. Observa-se essa diferenciação por meio dos inúmeros aromas, cores e sabores que a cachaça possui. Portanto, um único produto denominado ‘cachaça’ diferencia-se no processo produtivo por meio dos utensílios utilizados na produção, podendo ser materiais de cobre e aço inox, do processo de descanso da bebida, podendo ser armazenada em diferentes barris e tonéis, sendo diferentes madeiras e o aço inox, assim como também, diferentes processos de fermentação, variedade da cana de açúcar e manuseios. Entretanto, o grande diferencial de produção está relacionado à produção artesanal, (realizada em engenhos) e a produção em colunas, realizada de forma industrial. Esta distinção no processo produtivo é alvo de debates, pois a grande indústria defende que não deva existir a diferenciação do produto como ‘artesanal’. Por outro lado, o mercado consumidor possui um público que aprecia a cachaça produzida em alambiques de cobre e envelhecida toneis de madeira que confere a esta bebida sabores característicos na cachaça artesanal. Há que se considerar, contudo, que existe um grande embate entre a grande indústria e produtores artesanais em relação à definição de processo artesanal de produção de cachaça. E como não há uma definição exata de como é esse processo artesanal de produção, o estado vedou o uso da terminologia, conforme legislação específica. Entretanto, a vedação definida em ato normativo não é suficiente para impedir o uso deste termo já institucionalizado no campo, uma vez que é amplamente empregado por produtores, consumidores e do próprio setor estatal que ainda lança a nomenclatura ‘cachaça artesanal’ em seus documentos e mídias oficiais.

Uma prática de produção inovadora identificada durante as entrevistas com os produtores e estabelecimentos refere-se aos *blends* da bebida, que são misturas de sabores, consistindo em um novo sabor da cachaça. No entanto, para a adoção dessa prática, é necessário que o alambiqueiro tenha um bom conhecimento e experiência em análise sensorial da bebida para produzir um *blend* que agrade ao público consumidor. Essas bebidas vêm sendo cada vez mais fabricadas e procurada pelos consumidores.

Em relação ao trabalho institucional no campo da cachaça, tem sua origem ligada à época da coroa portuguesa, que realizou ações para a proibição da produção da bebida, criando barreiras coercitivas para mudança institucional, por meio de sanções, multas e penas. Entretanto, os produtores resistiram e enfrentaram a proibição de forma organizada, contribuindo para a reconfiguração do sistema de crenças dos agentes, criando identidade própria, por meio da manutenção das práticas que já possuíam fundamentações morais e

culturais próprias, o que viabilizou e fortaleceu a construção de redes normativas que sancionaram e legitimaram as práticas. Dessa forma, através da análise de conteúdo temática, identificaram-se três tipos de trabalhos, sendo o trabalho político, trabalho técnico e trabalho cultural de institucionalização de boas práticas de produção.

O trabalho político de institucionalização de boas práticas está relacionado à criação de um novo modelo de inspeção e fiscalização no campo da cachaça, o qual vem sendo institucionalizado oficialmente desde 2017, em parceria entre IMA e MAPA. Para tanto, uma nova rede normativa de agentes foi desenvolvida, visando garantir legitimidade ao novo processo institucionalizado. Essa rede normativa de agentes diz respeito à parceria entre as instituições, por meio do compartilhamento de práticas que sustentam a institucionalização da prática de inspeção e fiscalização. O trabalho de educação destes agentes também constitui fundamental categoria analítica da criação de instituição, pois os agentes envolvidos precisam de conhecimento para apoiar e sustentar a nova instituição. Assim, foram realizados cursos, reuniões e treinamentos entre IMA e MAPA, de modo a compartilharem conhecimentos e experiências. O retorno da tributação para o regime do Simples nacional também representa um trabalho político de institucionalização de boas práticas, visto que a tributação já se encontra institucionalizada no campo de produção da bebida, porém tem passado por processos de mudanças. Dessa maneira, estes trabalhos institucionais contribuem para a criação de boas práticas e manutenção de instituições como a tributação e fiscalização, tendo uma relação dialética entre os agentes e a estrutura, marcada por artefatos simbólicos, normativos e culturais que ao serem compartilhados, legitima as boas práticas realizadas no campo institucional da cachaça.

Em relação ao trabalho técnico de institucionalização de boas práticas, tem-se um trabalho de manutenção das instituições, sendo necessária a manutenção ativa para sustentar sua continuidade, eficácia e relevância. Dessa forma, dentro das manutenções das instituições tem-se a criação de novas práticas técnicas e a desinstitucionalização das práticas de produção antigas. Como exemplo desse trabalho, destaque-se a manutenção dos materiais de produção e exigências em infraestrutura, que passaram por mudanças, sendo criadas novas exigências, como o uso de materiais de aço inox, que visam melhor higienização da produção, e adequações estruturais. Assim, houve um trabalho de desinstitucionalização das práticas de produção obsoletas em que produtores tiveram que abandonar e se adaptar as novas. Essas novas práticas visam melhor higienização à produção. Cabe reforçar que a desinstitucionalização faz parte dos processos de reprodução institucional, sendo necessária, contudo, a manutenção ativa para sustentar sua continuidade, iniciando um novo ciclo. A certificação da cachaça também

constitui um processo de criação institucional, mas que ainda não conseguiu se institucionalizar e possuir legitimidade no campo de produção da cachaça, visto que muitos produtores ainda são resistentes a esse processo.

Em menção ao trabalho cultural institucionalizado que visa às boas práticas de produção, o que se destacou nesta pesquisa está relacionado às boas práticas de utilização dos resíduos sólidos e líquidos e a criação de cartilhas informativas de modo a institucionalizar a cultura profissional de organizações produtoras em conformidade com as leis, já que a cultura da informalidade ainda é muito presente no setor da cachaça. Através da pesquisa documental, encontraram-se trabalhos técnicos de cunho informativo sobre as boas práticas ambiental e de produção, visando uma mudança cultural. Foram encontrados dois estudos de caráter informativo e de instrução para produtores desenvolvidos por secretarias estaduais, sendo que ambos os trabalhos constituem uma criação institucional por parte do Estado que tem a intencionalidade de promover a educação de agentes envolvidos no campo, assim como também promover a institucionalização de boas práticas ambientais e de produção, associando-se também às outras práticas já institucionalizadas no campo de forma a adquirir maior legitimidade. Diante estes estudos, identificou-se que a gestão ambiental tem se destacado no contexto institucional, sendo vista como uma estratégia de ação interna e sobrevivência das organizações produtoras, em que a principal motivação de criação surge da mobilização dos agentes sociais como governo, organizações e sociedade, motivados pelo objetivo de elaborar medidas que assegurem a exploração dos recursos naturais, econômicos e socioculturais de forma consciente, respeitando as especificidades do meio ambiente, procurando sempre reaproveita-las. Por um tempo, houve uma interrupção de instituições que se referem à educação dos agentes sobre a reutilização dos rejeitos sólidos e líquidos produzidos durante a produção, em que a interrupção ocorre quando o estado passa a não mais incentivar ações que visam analisar os efeitos do aproveitamento da vinhaça, interrompendo o que já estava sendo feito e não dando mais continuidade. Mas agora, através do trabalho político desenvolvido entre IMA e MAPA, a gerência de inspeção de produtos de origem vegetal produziu três cartilhas informativas. As cartilhas foram criadas de modo a institucionalizar a cultura profissional de organizações produtoras em conformidade com as leis, já que a cultura da informalidade ainda é muito presente no setor da cachaça em geral. Essa ação surge justamente para desinstitucionalizar essa prática ilegal de produção de cachaça de modo clandestino. A educação constitui uma boa ferramenta para a legitimação da prática de registro do estabelecimento e abandono da informalidade.

Estes trabalhos de institucionalização das boas práticas de produção têm enfrentado algumas resistências por parte dos agentes produtores e organizações. A primeira resistência encontrada se refere a um trabalho institucional de desinstitucionalização vinda do Estado, sendo as titularidades ‘artesanal’ e ‘alambique’, denominações muito comuns de serem encontradas, como cachaça artesanal, cachaça de alambique e cachaça artesanal de alambique. Oficialmente o termo artesanal para produção de bebidas não possui uma definição exata, sendo este o motivo oficial apresentado para a vedação de seu uso. Contudo, ainda há produtores e pessoas inseridas no campo, que, mesmo cientes do conhecimento da vedação, ainda insistem na utilização do termo. Em documentos oficiais ainda se encontra menção à cachaça como sendo ‘cachaça artesanal’. Pôde-se compreender que a vedação ao termo ‘artesanal’ e ‘de alambique’ trata-se de trabalho disruptivo que envolve agentes que trabalham para incorporar seus interesses em lógicas institucionais pré-existentes. Esse processo disruptivo é caracterizado por tentativas de enfraquecer ou dissipar as forças políticas que estabilizam e reforçam as instituições estabelecidas.

A prática de certificação, como parte do trabalho institucional criado por entidades de representação e do estado, também tem encontrado resistências por parte dos produtores, que alegam não possuir confiança no processo devido aos altos valores atribuídos ao processo de certificação e também por não conhecerem de fato os benefícios que os selos de qualidade agregam aos seus produtos. A certificação não é uma prática amplamente encontrada no campo, uma vez que as cachaças certificadas representam uma pequena parte do mercado da bebida.

Os produtores ainda se encontram resistentes às mudanças ao processo de fiscalização e inspeção. Estas resistências são decorrentes do trabalho de institucionalização de boas práticas, cuja origem esta vinculada a introdução de novos conhecimentos científicos e introdução de melhoria do processo de produção. A aplicação destas boas práticas tem sido fiscalizada e acompanhada por uma atuação conjunto do Mapa e do governo de Minas Gerais. Esta parceria teve seu início no início do ano de 2019. Assim, muitos produtores ainda encontram-se resistentes à atuação do IMA, argumentando que estes são inflexíveis, mais rígidos e inexperientes, enquanto que o MAPA já tem conhecimento de como funciona o campo de produção, e são mais flexíveis em relação as cobranças durante a fiscalização e prazos.

Diante do apresentado ao longo dessa dissertação, algumas limitações foram encontradas ao longo de sua elaboração, como dificuldade em conseguir entrevistas com produtores e servidores públicos, diante o fato de a pesquisa ter sido desenvolvida em plena safra de produção e ambos estarem muito atarefados. Outra dificuldade foi em relação a

categorização dos dados, diante a inúmeras categorias analíticas encontradas e suas sínteses para cumprir com os objetivos traçados nos objetivos específicos ao início dessa dissertação.

Destaca-se que existem poucos estudos realizados no Brasil sobre Trabalho Institucional e mais restritos ainda, desenvolvidos em unidades produtoras de cachaça, tendo trabalhos que analisam as perspectivas em modo distinto. Como proposta de estudos futuros, recomendam-se estudos que procurem investigar as causas do desconhecimento do trabalho realizado pela ANPAQ em alambiques localizadas fora de seu centro de atuação; realização de análise de conteúdo das cartilhas disponibilizadas pelo IMA; o trabalho institucional desenvolvido em outros ramos do agronegócio, visto que são poucos os estudos que investigam os processos sob a ótica das ciências administrativas; assim como também, estudo que aprofundem nas práticas de produção da cachaça e a utilização de seus rejeitos líquidos e solos como beneficiamento para o solo, visto que são poucos os estudos nessa vertente e que se mal administrado no solo, podem acarretar riscos para a área.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, L. P. et al. Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica. **Revista Gestão em Análise**, v. 7, n. 2, p. 184-201, 2018.
- ANDRADE, L. P.; ANDRADE, L. F. A. Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica. In: SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO, 18., 2015, São Paulo, **Anais...** São Paulo: USP, 2015.
- ALVES-MAZZOTTI, A. J. Usos e abusos dos estudos de caso. **Cadernos de pesquisa**, v. 36, n. 129, p. 637-651, 2006.
- ALVES, M. de C. Pesquisa e novos negócios na redescoberta dessa aguardente secular. **Ciência e Cultura**, v. 66, n. 2, p. 60-61, 2014.
- BARBIERI, J. C.; VASCONCELOS, I. F. G. de.; ANDREASSI, T.; VASCONCELOS, F. C. de. Inovação e Sustentabilidade: Novos Modelos e Proposições. **RAE-Revista de Administração de Empresas**, v. 50, n. 2, abr-jun, p.146-154, 2010.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.
- BERGER, P.; LUCKMANN, T. **The social construction of reality**, 1966.
- BERGER, P; LUCKMANN, T. **A Construção Social da Realidade**. 24ª. Vozes, 2004.
- BEUNEN, R.; PATTERSON, J.J. Analysing institutional change in environmental governance:exploring the concept of ‘institutional work’. **Journal of Environmental Planning and Management**, p.1-18, 2017.
- BRASIL. Lei nº 6.305 de 15 de dezembro de 1975. Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 de dezembro de 1975. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/1970-1979/L6305.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/1970-1979/L6305.htm)>. Acesso em 07 de junho de 2019.
- BRASIL. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 14 de julho de 1994. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L8918.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8918.htm)>. Acesso em 07 de junho de 2019.
- BRASIL. Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília**, DF, 5 de setembro de 1997. Disponível em : <[http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw\\_Identificacao/dec%202.314-1997?OpenDocument](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/dec%202.314-1997?OpenDocument)>. Acesso em 21 de fev.2019.

BRASIL. Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000. Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 25 de maio de 2000. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L9972.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9972.htm)> . Acesso em 21 de fev. 2019.

BRASIL. Decreto nº 4062, de 21 de Dezembro de 2001. Define as expressões “cachaça”, “Brasil e “cachaça do Brasil” como indicações geográficas e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 22 de dez.2001. Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/CCiViL\\_03/decreto/2001/D4062.htm](https://www.planalto.gov.br/CCiViL_03/decreto/2001/D4062.htm)>. Acesso em 21 de fev.2019.

BRASIL. Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 22 de novembro de 2007. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6268.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6268.htm)>. Acesso em 13 de janeiro de 2020.

BRASIL. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 4 de junho de 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm)> . Acesso em 21 de fev. 2019.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative research in psychology**, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006.

BRAUN, V; CLARKE, V. (Mis) conceptualising themes, thematic analysis, and other problems with Fugard and Potts’ (2015) sample-size tool for thematic analysis. **International Journal of Social Research Methodology**, v. 19, n. 6, p. 739-743, 2016.

BONCHEK, M. S.; SHEPSLE, K. A. **Analyzing politics: rationality, behavior and institutions**. New York: W. W. Norton & Co. 1996.

BOUMA, G. D.; FELLOW, V. **Distinguishing institutions and organisations in institutions theory: the case of religion and church**. 1997.

BRUNING, C.; MARRA, A. L. A.; GODRI, L. Institutional Work: Uma Ponte Entre Estudos Críticos e Institucionais? **Revista Pensamento Contemporâneo em Administração**, v.9, n.4, p. 144-156, 2015.

CANAL RURAL. **Cachaça: produtores poderão reduzir impostos em mais de 40%**. Disponível em: <<https://www.canalrural.com.br/noticias/cachaca-produtores-poderao-reduzir-impostos-mais-71674/>>. Acesso em 13 de janeiro de 2020.

CARVALHO, C. A. P.; VIEIRA, M. M. F.; LOPES, F. D. Contribuições da perspectiva institucional para análise das organizações. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPAD, 23., Foz do Iguaçu, 1999. **Anais...** Porto Alegre: Anpad, 1999.

CARVALHO, C.A; VIEIRA, M.M.F.; GOULART, S. A trajetória conservadora da teoria institucional. **Revista de Administração Pública**, v. 39, n. 4, p.849-74, jul./ago, 2005.

CLARKE, V.; BRAUN, V. Teaching thematic analysis: Overcoming challenges and developing strategies for effective learning. **The psychologist**, v. 26, n. 2, p. 120-123, 2013.

CORAIOLA, D. M. et al. Trabalho Institucional e teoria da mudança gradual: reflexões sobre atores sociais, estratégias e contextos. In: ENCONTRO DE ESTUDOS ORGANIZACIONAIS, 7., Curitiba, 2012. **Anais...** Curitiba: Anpad, 2012.

COUTINHO, E.P. **Dinâmica da modernização do setor de produção de aguardente de cana-de-açúcar no Brasil: construindo uma cachaça de qualidade**. 2001. Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2001.

CREED, W. E. D. et al. Swimming in a sea of shame: Incorporating emotion into explanations of institutional reproduction and change. **Academy of Management Review**, v. 39, n. 3, p. 275-301, 2014.

CRESWELL, J. W. **Projeto de Pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2007.

CURRIE, G. et al. Institutional work to maintain professional power: Recreating the model of medical professionalism. **Organization Studies**, v. 33, n. 7, p. 937-962, 2012.

DELLAGNELO, E. H. L.; SILVA, R. C. Análise de conteúdo e sua aplicação em pesquisa na administração. **Pesquisa qualitativa em administração: teoria e prática**, v. 1, p. 97-118, 2005.

DIMAGGIO, P. J.; POWELL, W. W. The iron cage revisited: institutional isomorphism and collective rationality in organizational fields. **American Sociological Review**, v. 48, p. 147-160, 1983.

DIMAGGIO, P. **Interest and agency in institutional theory. Institutional patterns and organizations culture and environment**, p. 3-21, 1988.

DIMAGGIO, P. J; POWELL, W. W. **The new institutionalism in organizational analysis**. Chicago: University of Chicago Press, 1991.

DIMAGGIO, P. J; POWELL, W. W. A gaiola de ferro revisitada: isomorfismo institucional e racionalidade coletiva nos campos organizacionais. **RAE Clássicos**, abr/jun, 2005.

DUARTE, R. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar em revista**, v. 20, n. 24, p. 213-225, 2004.

FACHIN, R. C.; MENDONÇA, J. R. C. O conceito de profissionalização e da teoria institucional. In: VIEIRA, M. F.; CARVALHO, C. A. (org.). **Organizações, instituições e poder no Brasil**. Rio de Janeiro: FGV, p. 19-41. 2003.

FEAM. Fundação Estadual do Meio Ambiente. **Plano de ação para adequação ambiental do setor de aguardente e cachaça artesanal no Estado de Minas Gerais**. Belo Horizonte: FEAM, 2013. Disponível em: < <https://goo.gl/mDNeeA>>. Acesso em 24 de junho de 2019.

FONSECA, M. A. P.; MARTINS, M. F. Produção mais Limpa no Setor de Cachaça: Estudo em Engenharia no Estado da Paraíba. **Revista Pensamento Contemporâneo em Administração**, v. 12, n. 1, p. 117-130, 2018.

GAWER, A; PHILLIPS, N. Institutional work as logics shift: The case of Intel's transformation to platform leader. **Organization studies**, v. 34, n. 8, p. 1035-1071, 2013.

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

GODOI, C. K; BALSINI, C. P. V. A pesquisa qualitativa nos estudos organizacionais brasileiros: uma análise bibliométrica. In: GODOI, C. K; BANDEIRA-DE-MELLO, R; SILVA, A. B. da. (Orgs.) **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos**. São Paulo: Saraiva, 2006.

GODOY, A. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

GODOY, A. S. Estudo de caso qualitativo. In: Godoi, C.K.; MELLO, R.B.D.; SILVA, A.B. (org.). **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos**. Cap. 4. Barra Funda – SP, Saraiva, 2005.

GONÇALVES, C. M. **Avaliação das boas práticas de fabricação da cachaça de alambiques no estado da Bahia como suporte para desenvolvimento biotecnológico dos processos produtivos da bebida**. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia) –Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, BA, 174p, 2009.

GOODIN, R. E., MORAN, M., & REIN, M. The Oxford handbook of public policy (Vol. 6). **Oxford Handbooks of Political**. 2006.

GUARIDO FILHO, E. R.; MACHADO-DA-SILVA, C. L.; GONÇALVES, S. A. Institucionalização da teoria institucional no contexto dos estudos organizacionais no Brasil. In: XXXIII Encontro da EnANPAD, São Paulo, **Anais...** São Paulo: Universidade Mackenzie, 2009.

HAGUETTE, T. M. F. **Metodologias qualitativas na Sociologia**. 5a edição. Petrópolis: Vozes, 1997.

HWANG, H.; COLYVAS, J.A. Problematizing Actors and Institutions in Institutional Work. **Journal of Management Inquiry**, 20 (1), 62–66, 2011.

IBRAC. Instituto Brasileiro da Cachaça. IG Cachaça. **História da Cachaça**. Disponível em : < <http://www.ibrac.net/index.php/ig-cachaca/historia-da-cachaca>> Acesso em 13 de janeiro de 2020.

IMA. INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria nº 712, de 17 junho de 2005. **Aprova o regulamento de auditoria para a certificação de origem e de qualidade de produtos agropecuários e agroindustriais e dá outras providências**. Disponível em: < [http://www.ima20anos.ima.mg.gov.br/intranet/nova/legis/portarias\\_pdf/0712.pdf](http://www.ima20anos.ima.mg.gov.br/intranet/nova/legis/portarias_pdf/0712.pdf)>. Acesso em 15 de janeiro de 2020.

IMA. INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria IMA nº 1.009 de 31 de julho de 2009. **Aprova os modelos de selo de certificação do programa certifica minas.** Disponível em: < [http://www.ima20anos.ima.mg.gov.br/intranet/nova/legis/portarias\\_pdf/1009.pdf](http://www.ima20anos.ima.mg.gov.br/intranet/nova/legis/portarias_pdf/1009.pdf)>. Acesso em 15 de janeiro de 2020.

IMA. INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria IMA nº 738 de 07 de novembro de 2016. **Baixa o regulamento de produção de cachaça em processo de alambique e dá outras providências.** Disponível em: < [http://www.ima20anos.ima.mg.gov.br/intranet/nova/legis/portarias\\_pdf/0738.pdf](http://www.ima20anos.ima.mg.gov.br/intranet/nova/legis/portarias_pdf/0738.pdf)> . Acesso em 15 de janeiro de 2020.

IMA(a). INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Como criar o rótulo de sua cachaça ou aguardente de cana.** Folder impresso de distribuição gratuita, 2019a.

IMA(b). INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Como montar um estabelecimento produtor de bebidas.** Folder impresso de distribuição gratuita, 2019b.

IMA(c). INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Como obter o registro de um estabelecimento produtor de bebidas.** Folder impresso de distribuição gratuita, 2019c.

IMA(d). INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Certifica Minas.** Disponível em: <<http://www.ima.mg.gov.br/certificacao/certifica-minas>>. Acesso em 13 de junho de 2019d.

INMETRO. INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL. **Portaria n.º 276 de 24 de setembro de 2009.** Atribui ao Inmetro a competência para estabelecer as diretrizes e critérios para a atividade de avaliação da conformidade. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC001497.pdf>>. Acesso em: 15 de janeiro de 2020.

JARZABKOWSKI, P.; MATTHIEN, J.; VAN DE VEN, A. H. 1 1 **Doing which work? A practice approach to institutional pluralism. Institutional work: Actors and agency in institutional studies of organizations**, v. 284, 2009.

JUNG, S. I., FERNANDES, S. B. V., & UHDE, L. T. Aspectos Socioambientais da Produção de Alcool e Cachaça no Noroeste–Missões do Rio Grande do Sul. **Desenvolvimento em Questão**, 13(29), 257-288, 2015.

LAMMERS, J. C.; GARCIA, M. A. Institutional Theory Approaches. **The International Encyclopedia of Organizational Communication**, p.1-10, 2017.

LAWRENCE, T. B., SUDDABY, R. Institutions and Institutional Work. In S. Clegg, C. Hardy, T. B. Lawrence & W. R. Nord (Eds.), **The SAGE handbook of organization studies** (2nd ed., pp. 215-254). London: Sage. 2006.

LAWRENCE, T. B.; SUDDABY, R.; LECA, B. (Ed.). **Institutional work: Actors and agency in institutional studies of organizations**. Cambridge university press, 2009.

LAWRENCE, T.; SUDDABY, R.; LECA, B. Institutional work: Refocusing institutional studies of organization. **Journal of management inquiry**, v. 20, n. 1, p. 52-58, 2011.

LAWRENCE, T. B.; LECA, B.; ZILBER, T. B. Institutional work: Current research, new directions and overlooked issues. **Organization Studies**, v. 34, n. 8, p. 1023-1033, 2013.

LIMA, M. B. Organizações em eterno fracasso”: reflexões acerca do institucionalismo sociológico aplicado ao contexto organizacional. **Revista Pensar Gestão e Administração**, v. 4, n. 2, jan. 2016.

LIMA, Y. D. **Código Costa Matoso**: coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor-geral das do Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749, & vários papéis; coordenação geral de Luciano Raposo de Almeida Figueiredo e Maria Verônica Campos. [S.l: s.n.], 1999.

MAGUIRE, S.; HARDY, C. Discourse and deinstitutionalization: The decline of DDT. **Academy of management journal**, v. 52, n. 1, p. 148-178, 2009.

MAHONEY, J.; SCHENSUL, D. Historical context and path dependence. In: **The Oxford handbook of contextual political analysis**. Oxford University Press, 2006.

MAPA. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Instrução Normativa Nº 13, de 29 de junho de 2005**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-13-de-29-de-junho-de-2005.doc>> Acesso em 23 de junho de 2019.

MAPA. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO **Instrução Normativa Nº 32/2010**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-no-32-de-4-de-novembro-de-2010.pdf/view>>. Acesso em 15 de janeiro de 2020.

MAPA. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Portaria nº 1 de 26 de junho de 2018**. Dispõe do credenciamento do IMA para atividades de inspeção e fiscalização da produção e comercialização de cachaça e aguardente. Disponível em: <[https://www.lex.com.br/legis\\_27677344\\_PORTARIA\\_N\\_1\\_DE\\_26\\_DE\\_JUNHO\\_DE\\_2018.aspx](https://www.lex.com.br/legis_27677344_PORTARIA_N_1_DE_26_DE_JUNHO_DE_2018.aspx)>. Acesso em 23 de junho de 2019.

MAPA (b). MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-no-72-de-16-de-novembro-de-2018.pdf/view>>. Acessado em 15 de janeiro de 2020.

MAPA; ANVISA. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO; AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Instrução Normativa Conjunta nº 2, de 7 de fevereiro de 2018**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/comeca-a-valer-em-agosto-sistema-de-rastreabilidade-de-vegetais-frescos/InstruoNormativaConjuntaINC02MAPAANVISA07022018.pdf>>. Acesso em 15 de janeiro de 2020.

MAPA (a). MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **A Cachaça no Brasil. Dados de registro de Cachaças e Aguardentes.** (Anuário da cachaça) Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2019.

MAPA (b). MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Criado na época do Império, Mapa completa 158 anos.** Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/criado-na-epoca-do-imperio-mapa-completa-158-anos-neste-sabado>>. Acesso em 10 de novembro de 2019.

MAPA. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Qualidade dos produtos vegetais. Brasília/DF**, 1ª edição, 2010. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/QualidadedosProdutosVegetais.pdf>>. Acesso em 10 de novembro de 2019.

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

MARELLI DE SOUZA, L.; ALCARDE, R. A.; LIMA F. V.; BORTOLETTO A. M. **Produção de cachaça de qualidade.** Piracicaba - ESALQ, 72p, 2013.

MARTI, I.; MAIR, J. Bringing change into the lives of the poor: Entrepreneurship outside traditional boundaries. **Institutional work: Actors and agency in institutional studies of organizations**, p. 92-119, 2009.

MEYER, J.W.; ROWAN, B. Institutionalized organizations: formal structure as myth and ceremony. **American Journal of Sociology**, n. 2, p. 340-363, 1983.

MINAS GERAIS. Lei nº 10.549 de 7 de janeiro de 1992. Cria o Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA - e dá outras providências. **Diário do Executivo de Minas Gerais.** Disponível em: <[http://www.ima.mg.gov.br/index.php?preview=1&option=com\\_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=1437&id=15225&Itemid=1000000000000](http://www.ima.mg.gov.br/index.php?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=1437&id=15225&Itemid=1000000000000)>. Acesso em 13 de novembro de 2019.

MINAS GERAIS. Lei nº 10.853, de 04 de agosto de 1992. Cria o Programa Mineiro de Incentivo à Produção de aguardentes - Pró-cachaça - e dá outras providências. **Diário do Executivo de Minas Gerais.** Disponível em: <<http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2252>>. Acesso em 13 de janeiro de 2020.

MINAS GERAIS. Decreto Estadual nº 34.645, de 14 de abril de 1993. Regulamenta a Lei nº 10.853, de 4 de agosto de 1992, que cria o Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardente - Pró-Cachaça, e dá outras providências. **Diário do Executivo de Minas Gerais.** Disponível em: <<http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=5034>>. Acesso em 13 de janeiro de 2020.

MINAS GERAIS. Lei nº 11.903, de 06 de setembro de 1995. Cria a Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, altera a Denominação da Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente e dá Outras Providências. Disponível em:

<<http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2303>>. Acesso em 11 de janeiro de 2019.

MINAS GERAIS. Lei nº 12.581, de 17 de julho de 1997. **Dispõe sobre a organização da Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável - SEMAD - e dá outras providências.** Disponível em < <http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=2339> >. Acesso em 11 de janeiro de 2019.

MINAS GERIAS. Lei Estadual nº 13.949, de 11 de julho de 2001. **Estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Cachaça de Minas e dá outras providências.** Publicada no Diário do Executivo de Minas Gerais em 12 de julho de 2001. Disponível em: < <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=140123>>. Acesso em 13 de novembro de 2019.

MINAS GERAIS. Decreto Estadual nº 42.644, de 05 de junho de 2002. **Regulamenta a Lei nº 13.949, de 11 de julho de 2001, que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Cachaça Artesanal de Minas e dá outras providências.** Disponível em: < <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa-nova-min.html?tipo=Dec&num=42644&comp=&ano=2002&texto=original>>. Acesso em 13 de novembro de 2019.

MINAS GERAIS. **Deliberação Normativa COPAM nº184 de 13 de junho de 2013.** Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=255377>>. Aceso em 15 de janeiro de 2020.

MINAYO, MC de S. **O desafio do conhecimento científico: pesquisa qualitativa em saúde.** 2 edição. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco, 1993.

MORAIS, M. P., OLIVEIRA, J. M. S. R., de SOUZA, M. F., & SILVA, A. R. Diagnóstico ambiental da produção de aguardente em uma cooperativa de produtores de cachaça de alambique na região calcária do centro-oeste de Minas Gerais. **Conexão ciência**, 8(1), 103-118, 2013.

MORAIS, R. de. **A interrupção da informalidade no campo da cachaça de alambique: uma análise sob a ótica do trabalho institucional de participantes de uma associação.** Dissertação de mestrado em Administração. Universidade Federal de Lavras (UFLA) 2019.

MOSCA, H. M. B. **Fatores institucionais e organizacionais que afetam a profissionalização da gestão do departamento de futebol dos clubes.** Dissertação (Mestrado em Administração de Empresas)-Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 189 p., 2006.

MOZZATO, A. R.; GRZYBOVSKI, D. Análise de conteúdo como técnica de análise de dados qualitativos no campo da administração: potencial e desafios. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 15, n. 4, p. 731-747, 2011.

NORTH, D. C. **Institutions, institutional change and economic performance.** New York: Cambridge University Press, 1990.

OFFE, C. Modern” Barbarity”: A Micro- State of Nature?. **Constellations**, 2.3, p. 354-377, 1996.

OLIVEIRA, R. E. S.; SILVA, M. J.; COUTINHO, E. P.; MOREIRA, R. T.; CRUZ, G. R. B. Perfil e hábitos dos consumidores de cachaça no Estado da Paraíba. **Ciências Agrárias**, Londrina, v. 33, n. 1, p. 259-270. 2012.

OLIVEIRA, D. C. de. Análise de conteúdo temático-categorial: uma proposta de sistematização. **Rev. enferm. UERJ**, v. 16, n. 4, p. 569-576, 2008.

OLIVEIRA, C. R. de.; GARÍGLIO, H. A. de A.; RIBEIRO, M. M.; ALVARENGA, M. S. P. de. MAIA, F. X. **Cachaça de Alambique: Manual de Boas Práticas Ambientais e de Produção**. Convênio de Cooperação Técnica SEAPA / SEMAD / AMPAQ / FEAM / IMA. 72p. 2005.

OLIVER, C. The antecedents of deinstitutionalization. **Organization studies**, v. 13, n. 4, p. 563-588, 1992.

PAIVA, A. L. de. **Lógicas institucionais e estratégia como prática: um estudo em organizações constitutivas do campo da cachaça de alambique**. 2017. 216 p. Dissertação (Mestrado em Administração) -Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2017.

PAIVA, A. L.; ANDRADE, L. F. S.; MORAIS, R.; RODRIGUES, K. L. S. Nas fronteiras do novo institucionalismo organizacional: estudo bibliométrico e sociométrico do Institutional Work (2006 – 2017). In: SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO, 21., 2018. São Paulo, **Anais...** São Paulo: USP, 2018.

PARSONS, T. Evolutionary Universals in Society. **American Sociological Review**, 29, p. 339-357, 1964.

PECI, A. A nova teoria institucional em estudos organizacionais: uma abordagem crítica. **Cadernos Ebape**. br, v. 4, n. 1, p. 1-12, 2006.

PEREIRA, F. A. M. A evolução da teoria institucional nos estudos organizacionais: um campo de pesquisa a ser explorado. **Revista Organizações em Contexto**, v. 8, n. 16, p. 275-295, 2012.

PETTIT, P. Institutional Design and Rational Choice. In R. Goodin (ed.) **The Theory of Institutional Design Cambridge**: Cambridge University Press. p. 54-89, 1996.

PIERSON, P. Big, slow-moving, and... invisible. Comparative historical analysis in the social sciences, p. 177-207, 2003.

ROJAS, F. Power through institutional work: Acquiring academic authority in the 1968 third world strike. **Academy of Management Journal**, v. 53, n. 6, p. 1263-1280, 2010.

SÁ-SILVA, J. R.; ALMEIDA, C. D. de; GUINDANI, J. F. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**, v. 1, n. 1, 2009.

SCOTT, W. R. *Institutions and organizations: Ideas, Interests, and Identities*. **SAGE Publications**, 2014.

SCOTT, R. W. *Institutions and Organizations: Ideas and Interests*. 3a. ed. Thousand Oaks, CA: **Sage**, 2008.

SELZNICK, P. **Leadership in administration**. Evanston: Northwestern University, 1957.

SELZNICK, P. **A liderança na administração: uma interpretação sociológica**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1972.

SELZNICK, P. Institutionalism “Old” and “New”. **Administrative Science Quarterly**, Ithaca, v. 41, n. 2, p. 270-277, jun. 1996.

SEBRAE. SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS PEQUENAS E MÉDIAS EMPRESAS. **Cachaça: como legalizar seu empreendimento: conheça os procedimentos para formalizar sua empresa de produção ou comercialização de cachaça e aguardente de cana**. Brasília: Sebrae, 2013.

SEBRAE. SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS PEQUENAS E MÉDIAS EMPRESAS. **Diagnóstico da Cachaça de Minas Gerais**. Belo Horizonte, 2001, 259 p.

SILVA, V. F. **De cabeça de porco à bebida de negro: um estudo sobre a produção e o consumo da aguardente nas Minas Gerais no século XVIII**. 2015. 247 f. Dissertação (Mestrado em História), UFMG, Belo Horizonte. 2015.

SILVA, F. R. **Na embriaguez da cachaça: produção, imaginário e marketing**. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2009.

SILVA, E. L.; MENEZES, E. M. Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação. 2001. 4 ed. Florianópolis: **Revista atual (UFSC)**, 2005.

SOUSA, J. L. de. **Configurações de mercados de cachaças artesanais: um estudo multicase**. Dissertação de mestrado acadêmico, Universidade Federal de Lavras, 2019.

SOUZA, R. B. de. **Padronização e certificação da cachaça de alambique mineira: um estudo sob a perspectiva da análise de discurso crítica**. Tese de doutorado, Universidade Federal de Lavras, 2018.

SOUZA, M. A. F.; VALE, F. N. Considerações Estratégicas sobre a Indústria da Cachaça. In: Simpósio de Engenharia de Produção, 11., 2004, Bauru. **Anais...** Bauru: UNESP, 2004.

SUDDABY, R.; GREENWOOD, R. Methodological Issues in Researching Institutional Change. In **The SAGE Handbook of Organizational Research Methods**, edited by David A Buchanan and Alan Bryman, 176–195. Los Angeles, CA: Sage, 2009.

THELEN, K. **How institutions evolve**. 2004.

THORNTON, P. H; OCASIO, W. The Institutional Logics Perspective. In: **The Institutional Logics Perspective: A New Approach to Culture, Structure and Process**, Oxford Scholarship Online, p.99-129, 2012.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VERGARA, S. **Metodologia de pesquisa**. Rio de Janeiro: Atlas, 2015.

VIEIRA, M. M. F. Por uma boa pesquisa (qualitativa) em administração IN: VIEIRA, M. M. C.; ZOUAIN, D. M. (org) **Pesquisa qualitativa em Administração**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

VIEIRA, M. M. F.; CARVALHO, C. A. **Organizações, instituições e poder no Brasil**. FGV Editora, 2003.

WRIGHT, A. L.; ZAMMUTO, R. F.; LIESCH, P. W. Maintaining the values of a profession: Institutional work and moral emotions in the emergency department. **Academy of Management Journal**, v. 60, n. 1, p. 200-237, 2017.

YAN, Z, J. et al. An institutional work view toward the internationalization of emerging market firms. **Journal of World Business**, 2018.

ZIETSMA, C.; MCKNIGHT, B. Building the iron cage: institutional creation work in the context of. In: LAWRENCE, T. B; SUDDABY, R.; LECA, B. **Institucional Work: Actors and Agency in Institutional Studies of Organizations**. New York: Cambridge University Press, 2009.

ZILBER, T. B. Stories and the discursive dynamics of institutional entrepreneurship: The case of Israeli high-tech after the bubble. **Organization Studies**,v. 28, n.7, p. 1035–1054, 2007.

ZILBER, T.B., Institutional logics and institutional work: should they be agreed? **Research in the Sociology of Organizations**, v. 39 (A), p.77-96, 2013.

ZVOLSKA, L.; PALGAN, Y.V.; MONT, O. How do sharing organizations create and disrupt institutions? Towards a framework for institutional work in the sharing economy. **Journal of Cleaner Production**, v.5, n.10, p. 667-676, 2019.

**APÊNDICE A – Roteiro de entrevista semiestruturada aplicado aos órgãos envolvidos  
no campo de cachaça**

**DATA:** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**LOCAL:** \_\_\_\_\_

**Caracterização do entrevistado(a)**

I. NOME:

II. ÓRGÃO:

III. QUADRO FUNCIONAL:

**ROTEIRO DE ENTREVISTA**

- 1) Como ocorre a participação do órgão dentro do campo da cachaça?
- 2) Há quanto tempo? Legalmente e na prática.
- 3) Quais são as leis que embasam sua atuação para com os produtores?
- 4) Como tem sido o contato com o produtor?
- 5) Tem promovido palestras, oficinas ou cursos sobre boas práticas de produção?
- 6) O produtor apresenta resistências à assuntos ou técnicas de produção?
- 7) Como tem incentivado a inovação em técnicas de produção e novas práticas?
- 8) O órgão tem contribuído para a institucionalização de boas práticas de produção?
- 9) Se sim, há resistências a esses processos de mudanças?
- 10) Como o órgão tem atuado no quesito fiscalização e inspeção?
- 11) Quais outros órgãos estão envolvidos no campo da cachaça?

**APÊNDICE B – Roteiro de entrevista semiestruturada aplicado aos produtores de  
cachaça**

**DATA:** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**LOCAL:** \_\_\_\_\_

**ROTEIRO DE ENTREVISTA**

**Caracterização do entrevistado(a)**

I. NOME:

II. ESCOLARIDADE:

III. FUNÇÃO NO ESTABELECIMENTO:

**DADOS GERAIS SOBRE O EMPREENDIMENTO**

1) Nome

2) Ano de fundação da alambique

3) Cidade

4) História da alambique

5) É do ramo familiar ou empresarial?

6) Segue alguma tradição de família que influencia no processo de produção?

7) Há quantos funcionários?

7.1) Eles são responsáveis por qual etapa?

8) Quem é o responsável por alambicar a bebida?

9) Quantos litros, em média, são produzidos?

10) Atuam de modo regular ou na informalidade?

11) Possui certificação do IMA, Anpaq ou outras?

**ENTIDADES E ÓRGÃOS**

12) Quais órgãos estaduais você considera importante no campo da cachaça?

13) Quais atuam diretamente com você? (Realizando visitas, consultorias, eventos, trazendo informações...)

13.1 ) Com que frequência?

13.2) Conte suas experiências com estes órgãos

14) Você conhece toda a legislação que abrange o campo da cachaça? Tanto leis e decretos nacionais quanto estaduais, inclusive os que falam sobre as técnicas de produção?

14.1) Comente sobre o trabalho institucional (mudanças) que vem sendo realizado dentro do campo da cachaça

- 15) Você se sente motivado a colocar em prática as técnicas que são propostas pelos órgãos que atuam junto a sua produção?
- 16) Você é filiado a alguma associação, cooperativa ou entidade de representação do setor de cachaça?
- 17) Como o Estado e seus agentes têm atuado na implantação de política de gestão ambiental aplicada ao campo da cachaça?
- 18) Quais são os princípios que orientaram a implantação desta política?
- 19) Quem foram os responsáveis pela elaboração desta política?
- 20) Quais práticas de Gestão ambiental têm sido recomendadas?
- 21) Quais são as estratégias usadas na implantação desta política?
- 22) Quais são as dificuldades de implantação destas políticas e práticas?
- 23) Como as organizações produtoras têm reagido a esse trabalho?
- 24) Como você avalia os resultados desse processo de mudança proposto pelo Estado? 25) As organizações produtoras têm modificado suas práticas para cumprir estas recomendações do Estado?

25.1) Se não, por que eles não cumprem? Por que eles resistem à mudança?

- 26) Tem modificado suas práticas de produção para atender as recomendações e obrigatoriedades do Estado?

## **PRODUÇÃO**

- 27) Como é realizada a produção da cachaça?
- 28) Como você aprendeu a destilar a cachaça? Veio de família ou passou por cursos?
- 29) O que é feito com o que é considerado rejeito da produção? (Bagaço, águas de lavagem, cabeça e calda...)
- 30) Você participa de eventos sobre técnicas de produção? (Com que frequência ocorrem? Quem oferece? Você participa? Como a notícia do curso chega até você?)
  - 30.1) Caso não participe, por que não participa? Falta de interesse?
- 31) Você recebe consultoria sobre técnicas de produção?
- 32) Você destaca e divulga suas técnicas de produção para os consumidores? (Rótulos, propagandas...)
- 33) Como a cachaça tem sido produzida e quais são os impactos ambientais das práticas (plantio da cana, moagem, fermentação, destilação, engarrafamento) constitutivas deste processo?

**APÊNDICE C – Roteiro de entrevista semiestruturada aplicado aos responsáveis técnicos**

**DATA:** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**LOCAL:** \_\_\_\_\_

**Caracterização do entrevistado(a)**

I. NOME:

II. PROFISSÃO:

**ROTEIRO DE ENTREVISTA**

- 1) Há quanto tempo trabalha como responsável técnico de alambique?
- 2) Como começou o seu contato com a produção de cachaça?
- 3) Quais órgãos você considera importante para o campo?
- 4) Como é o seu contato com eles? Comente sua experiências com estes órgãos.
- 5) Como você lida com as obrigatoriedades impostas pelos órgãos presentes no campo?
- 6) Incentiva seus produtores a praticarem boas práticas de produção?
  - 6.1) Sempre seguindo em conformidade com as leis?
- 7) Há novas práticas de produção sendo criadas?
- 8) Há praticas de produção caindo em desuso?
- 9) Você participa de eventos informativos promovidos por instituições públicas?
- 10) Como procura se inteirar das atualizações de leis e práticas de produção?
- 11) Há dificuldades para implementação de políticas e práticas propostas pelos órgãos?
- 12) As organizações tem modificado suas práticas de produção para atender as recomendações e obrigatoriedades do Estado?
- 13) Comente sobre a vedação do uso da titularidade “artesanal” e “alambique”

## ANEXO A - Lista de Verificação



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
 Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
 em Minas Gerais  
 Divisão Defesa Agropecuária  
 Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal

ANEXO 03.2

Número

Página \_\_\_ de \_\_\_

## LISTA DE VERIFICAÇÃO

<b>ESTABELECIMENTO:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>ATIVIDADE:</b>	<b>CNPJ:</b>

**C = Conforme:** atende as exigências legais; **NC = Não Conforme:** não atende as exigências legais; **NA = Não se Aplica:** não exigido para a atividade ou pelo processo tecnológico envolvido.

1. OBRIGAÇÕES ADMINISTRATIVAS	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
1. Registro do estabelecimento dentro do prazo de validade			
2. Atividades desenvolvidas de acordo com as previstas no registro do estabelecimento			
3. Os produtos elaborados encontram-se devidamente registrados e estes registros encontram-se dentro do prazo de validade			
4. Dados Cadastrais do estabelecimento atualizados junto ao Serviço			
5. Responsável Técnico pela Produção: ART/AFT ou documento correlato atualizado junto ao Serviço			
6. Cumprimento da Obrigação de informação da produção do ano anterior, por produto (IN 19/2003/Dec. 6871/2009)			
7. Cumprimento das obrigações de informações de Declaração de Estoque em 31/12, Declaração de Safra, Ficha de Movimentação/Manipulação Mensal de Vinho e Guia de Livre Transito (Dec. 8198/2014)			
8. Anotação do número do Cadastro Vitícola do produtor nas notas de entrada das uvas			
9. Cumprimento de Intimação			
<b>EVIDÊNCIAS:</b>			

2. ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
1. Local isento de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes			
2. Urbanização da área externa			
3. Limpeza da área externa			
4. Limpeza e conservação do prédio			
5. Dispositivos para impedimento ao acesso de animais domésticos, aves, roedores e insetos			
6. Aplicação de programa de Controle Integrado de Pragas – CIP			
7. Local para produtos devolutos			
8. Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação			
9. Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais			
10. Planta industrial e Memorial de Instalações e Equipamentos atualizados junto ao Serviço			
11. PPHO Água	11.1 Disponibilidade de água potável para manipulação e elaboração dos produtos		
	11.2 Manutenção do depósito de água potável		
	11.3 Registros de controle laboratorial da potabilidade da água		
	11.4 Disponibilidade de tubulações distintas para água potável e não potável		
12. Vestiários, sanitários e banheiros	12.1 Localização		
	12.2 Iluminação		
	12.3 Ventilação		
	12.4 Conservação		
	12.5 Condições higiênico-sanitárias		
	12.6 Elementos para lavagem e secagem das mãos		
	12.7 Placa de Advertência para lavagem das mãos		
	12.8 Programa de higienização		
13. Substâncias Perigosas	13.1 Local exclusivo e de acesso restrito para guarda de substâncias perigosas		
	13.2 Integridade e legibilidade das informações dos rótulos das substâncias perigosas		
	13.3 Ausência de substâncias perigosas estocadas nas áreas de produção		
	13.4 Sanitizantes autorizados pelos órgãos competentes e próprios para as finalidades		
<b>EVIDÊNCIAS:</b>			

3. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE E RÓTULO		CONFORMIDADE		
		C	NC	NA
1. Operações realizadas a tempo e em condições que excluam a possibilidade de contaminação da matéria- prima/ingrediente				
2. Sistema de iluminação				
3. Sistema de ventilação				
4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas e ralos sifonados)				
5. Conservação e funcionalidade da seção				
6. Programa de higiene e desinfecção da seção				
7. Meios para controle e impedimento de roedores, insetos, aves, contaminantes ambientais				
8. Rede de distribuição elétrica				
9. Matérias-primas e ingredientes: identificação, prazo de validade e estado de conservação				
10. Matérias-primas e ingredientes depositados em estrados, prateleiras e armários				
11. Local refrigerado para armazenamento de matéria-prima e ingrediente que requerem temperatura controlada				
12. Edulcorantes mantidos em área específica, devidamente identificados e mantidos sob controle				
13. Todas as matérias-primas e ingredientes em depósito estão previstos nas CPP e rótulos dos produtos registrados				
14. Rótulo	14.1. Informações, dizeres e figuras de acordo com as exigências legais			
	14.2. Ingredientes relacionados de acordo com a composição declarada no registro do produto			
	14.3. Fidelidade do número de registro do produto no MAPA			
<b>EVIDÊNCIAS:</b>				

4. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA		CONFORMIDADE		
		C	NC	NA
1. Espaço para a realização das operações				
2. Fluxograma das operações				
3. Operações realizadas a tempo e em condições que excluam a possibilidade de contaminação do produto				
4. Sistema de iluminação				
5. Sistema de ventilação				
6. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza da seção				
7. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas e ralos sifonados)				
8. Conservação e funcionalidade da seção				
9. Programa de higiene e desinfecção da seção				
10. Meios para controle e impedimento de roedores, insetos, aves, contaminantes ambientais				
11. Rede de distribuição elétrica				
12. Controle do ingresso de pessoas na seção				
13. Conduta e higiene pessoal dos funcionários				
14. Funcionários devidamente uniformizados				
15. Uso de água potável na realização das operações				
16. Recepção	16.1. Local de descarga da matéria-prima			
	16.2. Sistema de seleção e descarte			
	16.3. Higienização			
17. Equipamentos, recipientes e utensílios apropriados e suficientes				
18. Equipamentos, recipientes e utensílios em condições adequadas de uso, conservação e higiene				
19. Pias dotadas de elementos adequados para lavagem e secagem das mãos				
<b>EVIDÊNCIAS:</b>				

5. SEÇÃO DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO		CONFORMIDADE		
		C	NC	NA
1. Espaço para a realização das operações				
2. Fluxograma das operações				
3. Operações realizadas a tempo e em condições que excluam a possibilidade de contaminação do produto				
4. Sistema de iluminação				
5. Sistema de ventilação				
6. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza da seção				
7. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas e ralos sifonados)				
8. Conservação e funcionalidade da seção				
9. Programa de higiene e desinfecção da seção				
10. Meios para controle e impedimento de roedores, insetos, aves, contaminantes ambientais				
11. Rede de distribuição elétrica				
12. Controle do ingresso de pessoas na seção				
13. Conduta e higiene pessoal dos funcionários				
14. Funcionários devidamente uniformizados				
15. Uso de água potável na realização das operações				
16. Operações de sanitização da matéria-prima				
17. Operações de extração da matéria-prima				
18. Operações de manipulação dos ingredientes				
19. Controle do ingresso de materiais na seção: embalagens, tampas, utensílios				
20. Sistema de descarte de resíduos				

21. Equipamentos, recipientes e utensílios apropriados e suficientes			
22. Equipamentos, recipientes e utensílios em condições adequadas de uso, conservação e higiene			
23. Pias dotadas de elementos adequados para lavagem e secagem das mãos			
<b>EVIDÊNCIAS:</b>			
<b>6. SEÇÃO DE LAVAGEM / ENXAGUAMENTO DOS VASILHAMES</b>	<b>CONFORMIDADE</b>		
	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
1. Espaço para a realização das operações			
2. Fluxograma das operações			
3. Operações realizadas a tempo e em condições que excluam a possibilidade de contaminação do produto			
4. Sistema de iluminação			
5. Sistema de ventilação			
6. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza da seção			
7. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas e ralos sifonados)			
8. Conservação e funcionalidade da seção			
9. Programa de higiene e desinfecção da seção			
10. Meios para controle e impedimento de roedores, insetos, aves, contaminantes ambientais			
11. Rede de distribuição elétrica			
12. Controle do ingresso de pessoas na seção			
13. Conduta e higiene pessoal dos funcionários			
14. Funcionários devidamente uniformizados			
15. Uso de água potável na realização das operações			
16. Conservação e funcionalidade do equipamento de lavagem a quente			
17. Conservação e funcionalidade do equipamento de lavagem a frio			
18. Tratamento prévio da água reaproveitada no processo de lavagem/enxágue dos recipientes			
19. Material de constituição dos recipientes utilizados			
20. Segurança do recipiente utilizado quanto a riscos de transmissão de substâncias indesejáveis ao produto			
21. Recipientes utilizados contendo dizeres gravados condizentes com os produtos			
22. Controle do ingresso de materiais na seção: embalagens, tampas, utensílios			
23. Vasilhames lavados/enxaguados adequadamente			
24. Operação de revisão dos vasilhames após lavagem/enxaguamento			
<b>EVIDÊNCIAS:</b>			

<b>7. SEÇÃO DE ENGARRAFAMENTO/ENVASAMENTO</b>	<b>CONFORMIDADE</b>		
	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
1. Espaço para a realização das operações			
2. Fluxograma das operações			
3. Operações realizadas a tempo e em condições que excluam a possibilidade de contaminação do produto			
4. Sistema de iluminação			
5. Sistema de ventilação			
6. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza da seção			
7. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas e ralos sifonados)			
8. Conservação e funcionalidade da seção			
9. Programa de higiene e desinfecção da seção			
10. Meios para controle e impedimento de roedores, insetos, aves, contaminantes ambientais			
11. Rede de distribuição elétrica			
12. Controle do ingresso de pessoas na seção			
13. Conduta e higiene pessoal dos funcionários			
14. Funcionários devidamente uniformizados			
15. Uso de água potável na realização das operações			
16. Controle do ingresso de materiais na seção: embalagens, tampas, utensílios			
17. Equipamentos, recipientes e utensílios apropriados e suficientes			
18. Equipamentos, recipientes e utensílios em condições adequadas de uso, conservação e higiene			
19. Recipientes destinados ao envase dos produtos desprovidos de águas residuais			
20. Operação de inspeção dos produtos após envase			
<b>EVIDÊNCIAS:</b>			

<b>8. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO A GRANEL</b>	<b>CONFORMIDADE</b>		
	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
1. Espaço para a realização das operações			
2. Operações realizadas a tempo e em condições que excluam a possibilidade de contaminação do produto			
3. Sistema de iluminação			
4. Sistema de ventilação			
5. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza da seção			
6. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas e ralos sifonados)			
7. Conservação e funcionalidade da seção			
8. Programa de higiene da seção			
9. Meios para controle e impedimento de roedores, insetos, aves, contaminantes ambientais			
10. Rede de distribuição elétrica			
11. Controle do ingresso de pessoas na seção			

12. Conduta e higiene pessoal dos funcionários			
13. Funcionários devidamente uniformizados			
14. Material de constituição dos recipientes utilizados no acondicionamento dos produtos			
15. Material de revestimento dos recipientes utilizados no acondicionamento			
16. Recipientes sequencialmente numerados, com indicação da capacidade volumétrica e do produto			
17. Realização das operações de carga e descarga com veículos que expõem gases de combustão fora da seção			
18. Condições de armazenamento do produto			
19. Registros da produção, por produto			
<b>EVIDÊNCIAS:</b>			

9. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO ENGARRAFADO/ENVASADO/EXPEDIÇÃO	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
1. Espaço para a realização das operações			
2. Sistema de iluminação			
3. Sistema de ventilação			
4. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza da seção			
5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas e ralos sifonados)			
6. Conservação e funcionalidade da seção			
7. Programa de higiene da seção			
8. Meios para controle e impedimento de roedores, insetos, aves, contaminantes ambientais			
9. Rede de distribuição elétrica			
10. Controle do ingresso de pessoas na seção			
11. Conduta e higiene pessoal dos funcionários			
12. Funcionários devidamente uniformizados			
13. Realização das operações de carga e descarga com veículos que expõem gases de combustão fora da seção			
14. Produtos devidamente rotulados			
15. Condições de armazenamento			
16. Registros da produção e comercialização dos produtos (rastreadabilidade)			
<b>EVIDÊNCIAS:</b>			

10. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
1. Controle de qualidade realizado de acordo com os parâmetros oficiais estabelecidos nos PIQ			
2. Controle de qualidade das matérias primas e ingredientes dos fornecedores			
3. Controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos			
4. Registros das análises mantidos em arquivo e à disposição da fiscalização			
<b>EVIDÊNCIAS:</b>			

11. OBSERVAÇÕES:

Local e data	
Recebi a 2ª via, em ____ / ____ / ____	Auditor Fiscal Federal Agropecuário
Nome: _____ CPF: _____ Representante do Estabelecimento	

