



**BRUNO INÁCIO LONCHIATI VIDEIRA**

**SELO ARTE PARA CACHAÇA: SELO CACHAÇA  
ARTESANAL COMO DIFERENCIAL PARA AGRICULTURA  
FAMILIAR E PEQUENOS E MÉDIOS PRODUTORES DE  
CACHAÇA DE ALAMBIQUE**

**LAVRAS-MG  
2024**

**BRUNO INÁCIO LONCHIATI VIDEIRA**

**SELO ARTE PARA CACHAÇA: SELO CACHAÇA ARTESANAL COMO  
DIFERENCIAL PARA AGRICULTURA FAMILIAR E PEQUENOS E MÉDIOS  
PRODUTORES DE CACHAÇA DE ALAMBIQUE**

Monografia apresentada ao curso de especialização em Tecnologia de Cachaça de Alambique - TCA, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Especialista em Tecnologia de Cachaça de Alambique.

Profª. Dra. Hélia Alves De Mendonça  
Orientadora

**LAVRAS-MG  
2024**

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

Inácio Lonchiati Videira, Bruno.

Selo Arte para Cachaça : selo cachaça artesanal como diferencial para agricultura familiar e pequenos e médios produtores de cachaça de alambique / Bruno Inácio Lonchiati Videira. - 2024.

127 p. : il.

Orientadora: Hélia Alves De Mendonça

Monografia (Especialização) - Universidade Federal de Lavras, 2024.

Bibliografia.

1. Legislação de Cachaça. 2. Cachaça artesanal. 3. Cachaça de alambique. 4. Agricultura Familiar . 5. Selo Arte - artesanal. I. Alves De Mendonça, Hélia . II. Universidade Federal de Lavras. III. Título.

**BRUNO INÁCIO LONCHIATI VIDEIRA**

**SELO ARTE PARA CACHAÇA: SELO CACHAÇA ARTESANAL COMO  
DIFERENCIAL PARA AGRICULTURA FAMILIAR E PEQUENOS E MÉDIOS  
PRODUTORES DE CACHAÇA DE ALAMBIQUE**

**ART SEAL FOR CACHAÇA: ARTISAN CACHAÇA SEAL AS A DIFFERENTIAL FOR  
FAMILY FARMING AND SMALL AND MEDIUM ALAMBIQUE CACHAÇA  
PRODUCERS**

Monografia apresentada ao curso de especialização em Tecnologia de Cachaça de Alambique - TCA, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Especialista em Tecnologia de Cachaça de Alambique.

APROVADA em 25 de março de 2024.

Dra. Hélia Alves de Mendonça (UFLA)  
Dra. Maria das Graças Cardoso (UFLA)  
Dr. Wilder Douglas Santiago (UFLA)

Documento assinado digitalmente  
 HELIA ALVES DE MENDONCA  
Data: 12/06/2024 10:59:10-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Hélia Alves De Mendonça  
Orientadora

**LAVRAS-MG  
2024**

*Dedico este trabalho a todas produtoras e produtores  
de cachaça que com muita dedicação e empenho  
produzem a bebida símbolo do Brasil! As  
cachaceiras e cachaceiros que degustam, apreciam,  
pesquisam e estudam, à cachaça, o espírito  
brasileiro.*

## AGRADECIMENTOS

Aparentemente fazer os agradecimentos seria uma das tarefas mais fáceis, já que não precisa citar a fonte, analisar, fazer gráficos e tabelas. Porém, toda vez que iria começar este pequeno texto a memória me transportava para momentos importantíssimos na minha trajetória cachaceira.

Gostaria de começar fazendo graça, mas seria um trocadilho sem graça! Em 2019 a convite do Sr. Adão Cellia fui um dos coordenadores metodológicos do Congresso Brasileiro da Cachaça, realizado nos dias 05 e 06 de setembro daquele ano. Fiz questão de trazer uma multiplicidade de visões e na mesa sobre pesquisas científicas, uma pesquisadora que eu já conhecia apenas de nome se destacou. E é claro que no final da fala fui até ela e fiz duas simples perguntas: quando a quarta edição do livro “Produção de Aguardente de Qualidade” vai sair? E a outra: Professora e a pós graduação de cachaça da UFLA, muito importante para o mercado termos um espaço de construção de conhecimento para o setor.

E de tempos em tempos, lá estava eu sendo intrometido e perguntando novamente! Ela conseguiu lançar o livro em 2020 e já sabemos o que houve no mundo neste período terrivelmente pandêmico, mas ela não deixou de lado o empenho e a luta em vencer a burocracia acadêmica para lançar este tão esperado curso: especialização em Tecnologia de Cachaça de Alambique - TCA pela UFLA. Dos 17 cursos lançados em 2021 apenas o de cachaça conseguiu preencher a turma, graças ao empenho dela e de muitas pessoas que sonharam o seu sonho.

Professora Maria das Graças Cardoso, muito obrigado por toda sua luta e empenho pela ciência e pesquisas relacionadas à Cachaça! Foi uma honra para mim “lutar” ao seu lado para conseguirmos realizar esse curso, é uma satisfação maior ainda concluir o curso e com meu trabalho poder colaborar com a comunidade acadêmica e o mercado da cachaça. Espero que estejamos juntos mais vezes nas próximas turmas que virão! Agradeço também aos coordenadores Guilherme e Ana Maria.

As professoras e professores, muito obrigado pela troca e conhecimento! As monitoras, obrigado pela atenção e desculpe por enviar os trabalhos nos últimos minutos do tempo regulamentar.

Eu acredito muito que o conhecimento construído no coletivo é muito melhor e mais rico, pois parte da experiência prévia de cada um e com isso podemos ir muito além de um *power point*. Digo isso para agradecer a cada colega de turma que se dispôs a fazer um curso tão complexo à distância, porém com uma troca de conhecimentos muito rica. Seja de

conhecimento de campo, dia-a-dia da roça nos alambiques e destilarias, experiências de outras áreas completamente diferente, mas estávamos ali com dedicação e vontade de aprender e compartilhar. Sem perder o bom humor e as piadas com o colega.

Tenho um carinho muito especial por essa turma de 2022/2024, acredito que quem vivenciou este curso, a nossa rede de contatos formada, é algo que vai além dos “bancos” universitários. Somos profissionais que faremos a diferença no mercado da cachaça e deixamos os nossos currículos ainda mais “maturados” com o título de especialistas da Universidade Federal de Lavras. Parabéns a todos e todas!

Meu respeito e carinho aos trabalhadores e trabalhadoras das bibliotecas, que sempre me acolheram muito bem, sendo elas públicas ou privadas. Em especial da PUC/SP onde escrevi boa parte deste trabalho que respeitosa e “me mandavam” embora pois já estava fechando e não me deixaram preso por lá, apesar da minha vontade, às vezes!

Agradeço minha família pelo apoio, mesmo as vezes não entendendo muito bem o que fazia nas aulas enquanto estavam reunidos na minha casa me esperando para jantar e eu sempre tinha a “última” pergunta mesmo após a aula ter “acabado”. A minha irmã Gabi que em momentos de sufoco com a escrita deste trabalho buscava a minha cachorrinha e cuidava muito bem dela.

A minha orientadora Dra. Hélia Alves De Mendonça teve um papel muito importante, fazendo contrapontos necessários. A cadeira dela tinha tudo para ser “chata”, por tratar de legislação: “Aspectos Legais para a Produção de Cachaça no âmbito do MAPA”, porém foi uma das disciplinas mais importantes do curso, com abertura ao diálogo e muita discussão. Tudo isso contribuiu muito com este trabalho, pois a legislação que já tinha estudado anteriormente, pude estudar ainda mais e sedimentar conhecimento ao longo do tempo. Obrigado pela paciência e serenidade.

Aos amigos e amigas que me entenderam os motivos do sumiço e a ausência de respostas no whatsapp, me desculpem, já estarei de volta. A querida Laura e Pedro, sempre presentes e me ajudando com algum referencial. Ao Rafael que me socorreu na última hora pois estava “apanhando” da formatação final deste trabalho.

Outra “figura” importante neste período foi a Amburana! Não a cachaça envelhecida, mas nossa cachorrinha que me trazia para o momento presente e quando avançava muitas horas na escrita ela me “chamava” para sair e respirar.

E para finalizar, agradeço a quem me dá um apoio incondicional, que esteve do meu lado e em toda essa mudança de trajetória profissional, que começou namorar com um professor de direito e advogado e casou com um cachaceiro, registrado em cartório! Obrigado, Aline!

Você vibrou junto quando o curso foi aprovado e sempre atenta quando saia empolgado de algumas aulas e queria comentar mais uma descoberta.

Este trabalho ganhou um “corpo” e um “peso” muito maior com a nossa viagem para Escócia e toda logística de você dirigir na “mão inglesa” inclusive na neve para visitarmos diversas destilarias, conhecer as experiências de um mercado tão avançado com o Scotch Whisky.

Por fim, poder estar com você nas bibliotecas da Universidade de Cardiff cada um desenvolvendo seu trabalho acadêmico foi maravilhoso! Pude aproveitar o seu doutorado sanduíche para estarmos juntos na universidade e acendeu ainda mais a vontade de seguir a pesquisa acadêmica. Muito obrigado!

## RESUMO

O objetivo deste trabalho é apresentar as bases técnicas e jurídicas para a proposta de criação do "Selo Arte" para a Cachaça. Aponta os prováveis benefícios da utilização do Selo ARTE para "Cachaça Artesanal" que poderá ser um diferencial para produtores da agricultura familiar e pequenos produtores de cachaça de alambique. A proposta é inspirada na iniciativa já existente no sistema brasileiro, por meio da Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 para a produção de queijos e embutidos, com adaptações específicas da realidade da produção de cachaça de alambique. A pesquisa foi baseada em levantamento e análise das normas brasileiras de âmbito federal sobre cachaça. Diante da constatação de que a legislação brasileira trata da mesma forma grandes e pequenos produtores de cachaça, este estudo foi além e fez análises complementares, como é o caso da legislação da agricultura familiar. Um breve resgate histórico foi feito para demonstrar a importância da bebida brasileira no campo econômico, reconhecendo os métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional e cultural, foi apresentado com base em legislações correlatas e padrões internacionais os critérios para definição de "Cachaça Artesanal", bem como sugestão para criação do Selo Cachaça Artesanal.

**Palavras-chave:** cachaça artesanal; agricultura familiar; cachaça de alambique; selo ARTE; agroindústria artesanal, legislação, proposta de regulamentação

## ABSTRACT

The aim of this paper is to present the technical and legal foundations for the proposal of creating the "Craft Seal" for Cachaça. It identifies the potential benefits of using the ARTE Seal for "Artisanal Cachaça," which could serve as a distinguishing factor for family farmers and small alembic cachaça producers. The proposal is inspired by the existing initiative in the Brazilian system, through Law No. 13.680, dated June 14, 2018, for the production of cheeses and cured meats, with specific adaptations to the reality of alembic cachaça production. The research was based on a survey and analysis of Brazilian federal norms regarding cachaça. Given the finding that Brazilian legislation treats large and small cachaça producers similarly, this study went further and conducted additional analyses, such as examining legislation related to family farming. A brief historical overview was provided to demonstrate the economic significance of the Brazilian beverage, recognizing traditional methods, with ties to and valorization of territorial, regional, and cultural aspects. Based on related legislation and international standards, the criteria for defining "Cachaça Artesanal" were presented, as well as a suggestion for the creation of the Cachaça Artesanal Seal.

**Keywords:** Cachaça, artisanal cachaça, family farming, alembic cachaça, ARTE seal, legislation, regulatory proposal

## **Impactos sociais, tecnológicos, econômicos e culturais**

O trabalho propõe a discussão de um selo normativo para a cachaça, inspirado na legislação do Selo Arte já existente para produtos de origem animal, como estratégia de valorização da produção de pequenos e médios produtores, especialmente da agricultura familiar. Ao analisar lacunas da legislação brasileira atual, que trata de forma igual produtores de grande e pequeno porte, o estudo traz subsídios técnicos e jurídicos para uma nova proposta regulatória alinhada com os princípios constitucionais. Os impactos sociais estão relacionados à valorização de saberes tradicionais e à promoção de políticas públicas inclusivas, ampliando o reconhecimento do papel do pequeno produtor na cadeia da cachaça. No campo econômico, o selo proposto pode dar visibilidade e incentivar a formalização de mais de 88% dos produtores atualmente informais, gerando renda e segurança jurídica, além de agregar valor ao produto e abrir mercados consumidores. Culturalmente, contribui para o fortalecimento da identidade da cachaça como patrimônio brasileiro, associando-a à diversidade regional e aos modos de produção tradicionais. O trabalho estimula a articulação entre setor público, academia, produtores e consumidores, o que está alinhado à Agenda 2030 da ONU, especialmente nos ODS 1, 4, 8, 10, 12 e 17, ao promover inclusão produtiva, educação, justiça regulatória e valorização da produção local.

### **Social, technological, economic and cultural impacts**

The work proposes discussion of a normative seal for cachaça, inspired by the existing Art Seal legislation for animal-origin products, as a strategy to enhance the production of small and medium-sized producers, especially those from family farming. By analyzing gaps in the current Brazilian legislation, which treats large and small producers equally, the study provides technical and legal subsidies for a new regulatory proposal aligned with constitutional principles. The social impacts are related to the appreciation of traditional knowledge and the promotion of inclusive public policies, expanding the recognition of the small producer's role in the cachaça value chain. Economically, the proposed seal can provide visibility and encourage the formalization of more than 88% of currently informal producers, generating income and legal security, in addition to adding value to the product and opening consumer markets. Culturally, it contributes to strengthening the identity of cachaça as a Brazilian heritage, associating it with regional diversity and traditional production methods. The work encourages articulation between the public sector, academia, producers, and consumers, which aligns with the UN 2030 Agenda, especially SDGs 1, 4, 8, 10, 12, and 17, by promoting productive inclusion, education, regulatory justice, and enhancement of local production.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1 - Total de Produtos registrados.</b>	<b>24</b>
<b>Figura 2 - Total de Estabelecimentos registrados.</b>	<b>25</b>
<b>Figura 3 - Evolução dos tipos de Tequila produzido.</b>	<b>27</b>
<b>Figura 4 - Evolução na Exportação da Tequila.</b>	<b>29</b>
<b>Figura 5 - Comparativo Exportação de Tequila x Cachaça no ano de 2022.</b>	<b>30</b>
<b>Figura 6 - Tamanho de Produtores de Tequila – CRT.</b>	<b>31</b>
<b>Figura 7 - Comparativo Exportação de Schotch Whisky.</b>	<b>33</b>
<b>Figura 8 - Regiões Produtores de Schott Whisky.</b>	<b>36</b>
<b>Figura 9 - Demonstração da categorização da legislação aplicada (1).</b>	<b>43</b>
<b>Figura 10 - Demonstração da categorização da legislação aplicada (2).</b>	<b>43</b>
<b>Figura 11 - Perguntas realizadas nos buscadores de internet.</b>	<b>73</b>
<b>Figura 12 - Perguntas sobre ALAMBIQUE que os usuários fazem nos motores de busca da internet.</b>	<b>75</b>
<b>Figura 13 - Perguntas sobre CACHAÇA DE ALAMBIQUE que os usuários fazem nos motores de busca da internet.</b>	<b>77</b>
<b>Figura 14 - Perguntas sobre CACHAÇA ARTESANAL que os usuários fazem nos motores de busca da internet.</b>	<b>78</b>
<b>Figura 15 - Banner do site do MAPA: Selo Arte e selo Queijo Artesanal.</b>	<b>93</b>

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Comparação dos Critérios e Classificação da Cerveja “Artesanal”.	20
Tabela 2 - Aspectos da Revolução da “Cerveja Artesanal” no mundo.	22
Tabela 3 - Tipos de Tequila.	28
Tabela 4 - Comparativo Tipos de Whisky.	34
Tabela 5 - Fontes pesquisadas.	41
Tabela 6 - Palavras-chaves utilizada nas buscas.	42
Tabela 7 - Denominações da Cachaça.	51
Tabela 8 - Trechos da Legislação - Pequenos e médios produtores cachaça.	52
Tabela 9 - Trechos da Legislação – Vinho.	55
Tabela 10 - Trechos da Legislação - Agroindústria artesanal.	57
Tabela 11 - Trechos da Legislação - Agricultura familiar.	61
Tabela 12 - Trechos do Projeto de Lei Cachaça Artesanal.	64
Tabela 13 - Comparação da Definição de Artesanal - UNESCO e MDIC.	69
Tabela 14 - Comparativo sobre pesquisas de usuários de internet.	71
Tabela 15 - Comparação entre definição de Artesanal UNESCO/MDIC e Cachaça feito por pequenos produtores e médios.	82
Tabela 16 - Trechos das normativas do Selo Arte.	90
Tabela 17 - Trechos PL Selo Arte Vegetal.	94
Tabela 18 - Enquadramento de Empresas.	97
Tabela 19 - Classificação do Produtor Rural por Receita Bruta Agropecuária Anual.	98
Tabela 20 - Requisitos Referente ao Processo Produtivo da Cachaça Artesanal.	99
Tabela 21 - Requisitos Faturamento para habilitação do Selo Arte - Cachaça Artesanal.	99

# SUMÁRIO

PRÓLOGO: O meu lugar de fala	3
1. INTRODUÇÃO GERAL	6
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	9
2.1. RAZÕES PARA ESCRITA EM PRIMEIRA PESSOA EM TRABALHOS CIENTÍFICOS	15
2.2. O QUE APRENDEMOS COM O MERCADO DA “CERVEJA ARTESANAL”	17
2.3. REGULAMENTAÇÕES INTERNACIONAIS DE BEBIDAS DESTILADAS: O QUE PODEMOS APLICAR PARA CACHAÇA	25
2.3.1. Tequila	26
2.3.2. Scotch Whisky	32
2.3.3. Movimento de Destilados Artesanais na América Do Norte	37
3. METODOLOGIA	41
3.1. PESQUISA BIBLIOGRÁFICA	41
3.2. PESQUISA DOCUMENTAL	41
3.3. OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE	44
4. SISTEMATIZAÇÃO E ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO	46
4.1. PEQUENOS E MÉDIOS PRODUTORES E A LEGISLAÇÃO DE CACHAÇA	47
4.2. PEQUENOS PRODUTORES E A LEGISLAÇÃO DO VINHO	53
4.3. AGROINDÚSTRIA ARTESANAL	56
4.4. TRATAMENTO PELA AGRICULTURA FAMILIAR	58
4.5. PROJETO DE LEI DE INTERESSE	62
4.6. SÍNTESE DA ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO E PORQUE PRECISAMOS DE UMA NOVA PROPOSTA	64
5. ARTESANAL OU NÃO, EIS A QUESTÃO	66
5.1. PROBLEMATIZAÇÃO DA EXPRESSÃO “ARTESANAL”	66
5.2. ALGUÉM CONHECE ALAMBIQUE?	70
5.3. MERCADO DE CACHAÇA “ARTESANAL”	79
6. CONSTRUÇÃO DA PROPOSTA: SELO ARTE PARA A CACHAÇA	84
6.1. INSPIRAÇÃO DO SELO ARTE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL	84
6.2. PROJETO DE LEI nº 5.516/2020 – SELO ARTE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS DE ORIGEM VEGETAL	93
6.2.1. Critérios para definição do Selo Arte para a Cachaça Artesanal	95

<b>7. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>101</b>
<b>7.1. Critérios para definição de Cachaça Artesanal</b>	<b>104</b>
<b>8. REFERÊNCIAS</b>	<b>106</b>

## PRÓLOGO: O meu lugar de fala

Este prólogo tem o objetivo de me apresentar e declarar minhas relações e engajamento com o tema deste Trabalho de Conclusão de Curso - TCC. Trata-se de uma estratégia relevante para apoiar na reflexividade, autenticidade e transparência em trabalhos científicos.

Eu, Bruno Videira, o cachaceiro fundador do Movimento Viva Cachaça, via meu avô Inácio degustando uma branquinha "para abrir o apetite", como ele sempre dizia, antes do almoço no fogão a lenha no sítio da família em Pirapozinho, interior de São Paulo. Meu pai, Videirão, sempre trazia uma cachaça de alambique de suas viagens a trabalho pelo interior. Ao completar 18 anos, ganhei dele um presente inesquecível: um tonel de carvalho para envelhecer minhas próprias cachaças.

De forma empírica, comecei a testar as mudanças provocadas pelo armazenamento, notando diferenças nas branquinhas e fazendo "misturas de cachaças", que anos depois descobri serem chamadas de *blend*. Uma das coisas que mais gostava era compartilhar essas experiências com meu pai, meu avô e meus amigos. Outra mania era sempre provar uma cachaça diferente nos bares e restaurantes que frequentava, enriquecendo assim a minha "biblioteca etílica" ou sensorial.

Foram muitos aprendizados até esse hobby se transformar em algo mais sério. Trabalhei como advogado, professor de direito especializado em direito administrativo, e participei profissionalmente na elaboração de políticas públicas e desenvolvimento de campanhas de *advocacy*. Em uma das minhas férias, viajei a Minas Gerais para fazer um curso intensivo de Mestre Alambiqueiro. Lá, conheci todo o processo produtivo da cachaça, do plantio à colheita da cana, da fermentação à destilação até o envelhecimento e elaboração de *blends*.

Minha empolgação foi tanta que fiz todos os cursos disponíveis: de análise sensorial, boas práticas de produção, *blend* e sommelier de cachaça. O último me deu uma base importante para os eventos de harmonização de pratos com cachaça que venho organizando nos últimos anos. Busquei conhecimento nas principais escolas de cachaça e nas universidades de diversos estados para entender o regionalismo que envolve o mercado dessa bebida.

Todo esse processo de descoberta do universo da cachaça foi compartilhado nas redes sociais e por meio do blog Cachaça do Bruno, onde narrei os novos aprendizados, viagens aos

alambiques e, principalmente, descrevi as características das cachaças que tomei, divulgando assim parte da minha "litragem", a experiência prática em degustar cachaça.

Minha busca incessante por conhecimento e minha experiência profissional impulsionaram ações pela valorização da cachaça. O reconhecimento veio rápido. Articulei com diversos colaboradores e, por meio de campanhas nas redes sociais, promovi a organização de eventos para a comemoração do Dia Nacional da Cachaça, em 13 de setembro de 2015, que foram um sucesso. Naquele mesmo ano, fui chamado para ser palestrante do I Congresso Nacional da Cachaça e do Seminário Estadual Mineiro da Cachaça, organizado pelo Governo do Estado de Minas Gerais. Desde então, foram tantas as oportunidades para colaborar com o mercado da cachaça que, em conjunto com parceiros, fundei o Movimento Viva Cachaça em setembro de 2017.

A criação do conceito, identidade visual e escolha de propósito do Movimento é uma história muito boa que foi tema de um trabalho de conclusão de curso da pós-graduação de marketing da USP (Videira et al., 2019).

Cada vez mais, iniciantes têm participado do Movimento Viva Cachaça, que conta hoje com apoio de integrantes especialistas para consultorias específicas, sejam voltadas aos produtores de cachaça que visam a melhoria do produto, reposicionamento da marca e estratégia de marketing, ou sejam direcionadas para bares e restaurantes que queiram introduzir ou melhorar seu serviço com a cachaça, através de qualificação da brigada (maitres, bartenders e garçons) ou mesmo desenvolvimento de blend exclusivo. Estou envolvido em todas as ações do Viva Cachaça e hoje trabalho para a sua expansão.

Com o objetivo de contribuir para o aprofundado do estudo para o setor, ainda separo tempo para desenvolver pesquisas mais profundas e iniciei, em 2019, os meus estudos sobre o imaginário da cachaça no Departamento de Antropologia da Universidade de São Paulo - USP, e fui aluno especial em diversas disciplinas no Departamento de História Social e Econômica na mesma universidade.

Uma das estratégias que desenvolvi pelo Viva Cachaça, foi criar o Cachaça Lab, um alambique urbano, que funciona como uma escola para cursos e eventos de destilação em São Paulo, onde as pessoas vão para fazer cursos e experiências. Iniciei o projeto na cobertura do apartamento em que morava. Atualmente, estou com Cachaça Lab sediado em um casarão da década de 30 pertencente à Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em São Paulo - ABRASEL/SP.

Meu objetivo sempre foi formar um “novo público cachaceiro”, falar para pessoas que não conhecem cachaça. Já impactamos mais de 2800 pessoas com nossas ações, seja no corporativo ou pessoas que vão até o Cachaça Lab, apresentando uma metodologia própria de formação que inclui doses de história e de cachaça, conhecer o universo das madeiras brasileiras e ver ao vivo como uma cachaça é destilada em um alambique.

Por essa trajetória de quase 10 anos de mercado fui convidado a integrar a Cúpula da Cachaça em 2023, uma associação de especialistas, que dentre suas atribuições é promover o Ranking da Cúpula da Cachaça, que elege as 50 Melhores Cachaças do Brasil e em 2024 vai para sua VI edição.

Parte da minha dedicação está em desenvolver estratégias de valorização da cultura de cachaça. Em 2016, depois de um amplo debate, consultas, pesquisas que fiz em conjunto com o grupo de pessoas que compõe as estratégias do Viva Cachaça, fizemos uma proposta de mudança do significado da palavra “cachaceiro e cachaceira” nos dicionários da língua portuguesa, que ainda carrega um preconceito muito grande.

Esse tema merece ser aprofundado em outra publicação, mas aqui quero registrar que a definição que estamos propondo é a seguinte: “cachaceiro(a) [sm] [sf] aquele que produz, aprecia, degusta, estuda, pesquisa a cachaça”.

Trata-se de um conceito que, eventualmente, pode inclusive adquirir significado próprio em normas e políticas públicas. Trata-se de um esforço para reconhecer o papel das pessoas que trabalham e atuam no mercado da cachaça. Essa estratégia já foi amplamente divulgada em mídias nacionais, jornais e revistas. Fizemos mais de 12 mil *bottons* de divulgação que estão presentes em alambiques e lojas de todo Brasil. Criamos camisetas sustentáveis com essas mensagens de valorização da cachaça.

Neste trabalho, ao me referir a pessoa como cachaceiro ou cachaceira, é válida essa definição descrita acima. Por fim, deixo registrado que o fato de estar tão engajado com o tema desta pesquisa traz suas vantagens e desvantagens, como é próprio de pesquisas em que o pesquisador está inserido no contexto do seu tema de estudo. Tomarei os devidos cuidados para agir com ética e transparência diante dos meus vieses de ser um entusiasta de cachaças produzidas por pequenos produtores, incluindo a agricultura familiar.

# 1. INTRODUÇÃO GERAL

A cachaça deveria ser considerada patrimônio imaterial brasileiro pela legislação específica. A história dessa bebida se confunde com a do próprio país. Da introdução das primeiras mudas de cana-de-açúcar por volta das primeiras décadas de 1500, passando pelos primeiros movimentos contra o aumento abusivo dos impostos (Revolta da Cachaça), lidando com a proibição da produção e comercialização da “aguardente da terra” até os dias atuais. Ela foi utilizada como moeda de troca de africanos escravizados no tráfico negreiro. Serviu como “alimento” para quem saiu em busca do ouro para aguentar as condições climáticas desfavoráveis da Mata Atlântica.

Foi a bebida amplamente consumida pela população ex-escravizada que vivia em desamparo total após a tardia abolição da escravidão. Enfrentou um preconceito enorme no “Ciclo do Café”. A então nova elite cafeeira que se formou no sul fluminense e interior de São Paulo viu seus descendentes voltarem de estudos na Europa, principalmente em Porto, Coimbra, Lisboa e Paris com “padrão de consumo europeu”. Esse movimento renegou os produtos "da terra" (do Brasil), como a nossa aguardente, em detrimento dos produtos do reino (de Portugal).

Somente no século 20 é que a cachaça volta a ser respeitada. Uma importante manifestação cultural de elite, a Semana de Arte Moderna, resgata os valores nacionalistas e alguns modernistas, como Mário de Andrade, começam a escrever sobre a cachaça e sua importância na cultura brasileira, como o artigo “Os Eufemismos da Cachaça”, dentre outros. A pintora Tarsila do Amaral era uma entusiasta da bebida brasileira, quando morava em Paris ela levava cachaça para a França e fazia seus recitais e “almoços brasileiros” (MIS, 1971) , apresentando a cachaça para uma elite intelectual francesa, como ela descreveu em uma entrevista gravada em áudio para pesquisadora Aracy do Amaral e outros entrevistadores .

Gostaria de frisar que nos últimos anos tivemos uma contribuição relevante de pesquisadores sérios no campo da história da cachaça, seja por historiadores, no campo da literatura. Anteriormente poucos autores escreviam obras dedicadas à cachaça, como Câmara Cascudo em Prelúdio da Cachaça, e outros autores renomados que tratam o tema de forma colateral em suas obras. Existia um problema real de autores que escreveram obras descrevendo a história da cachaça, porém sem um rigor ou conhecimento histórico, com isso difundindo diversas inverdades. Lançando mão de frases de efeito ou “achismos” históricos. Espero que possamos avançar ainda mais neste campo.

Já na esfera da legislação brasileira não acompanhou os movimentos de valorização da

cachaça, tanto dos produtores quanto do mercado consumidor. Na década de 70, o termo sequer constava na legislação como conhecemos hoje, naquele momento o Decreto 73.267/1973 (Brasil, 1973), a cachaça era sinônimo de “aguardente de melão”. Na Portaria do Ministério da Agricultura 371 de 19 de setembro de 1974 (Brasil, 1974) que estabeleceu o padrão de identidade e qualidade para “aguardente de cana ou caninha” a cachaça está longe de ser o que conhecemos hoje. No final da década de 90 por meio do Decreto nº 2.314/1997 (Brasil, 1997), a cachaça passa a ser considerada sinônimo de aguardente de cana.

Com a edição da Lei Geral de Bebidas em 1994 - Lei 8.918 (Brasil, 1994), os congressistas delegaram ao Poder Executivo a responsabilidade de estabelecer, por meio de regulamento, questões relacionadas à inspeção, fiscalização e demais questões sobre estabelecimentos artesanais e caseiros envolvidos na produção de bebidas. Passados 30 (trinta) anos deste comando legal, até agora não houve a publicação de norma sobre o assunto.

O Decreto nº 4.062/2001 (Brasil, 2001) trouxe um marco importante para esta bebida brasileira ao definir as expressões “cachaça”, “Brasil” e “cachaça do Brasil” como indicação geográfica brasileira. O decreto deixa claro que o uso da palavra “Cachaça” é para produtos produzidos em território nacional.

Embora relevante, o decreto pouco contribuiu para a regulação a respeito de técnicas de produção e qualidade da cachaça, muito menos apoiou numa diferenciação de cachaça artesanal. Foi na primeira década do Século XXI, dentre os anos 2003 e 2009 que tivemos alguns avanços normativos infralegais sobre esse destilado nacional. A definição de cachaça como é conhecida nos dias atuais foi apresentada apenas 2003 no Decreto 4.851/2003 (Brasil, 2003) que alterou o Decreto 2.314/1997 (Brasil, 1997), ou seja, uma bebida com quase 5 séculos de história, tem pouco mais de 20 anos de uma norma que define a cachaça com ela é hoje.

A criação de um instrumento normativo próprio, por meio da IN 13/2005 - PIQ - Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e Cachaça do MAPA (Brasil, 2005), trouxe avanços significativos.

Recentemente, a Portaria MAPA nº 539/2022 (Brasil, 2022) aprovou a possibilidade de utilizar o termo “Cachaça de Alambique” nos rótulos para produtores que utilizam esse método de destilação. A norma infralegal regulou ainda uma possibilidade controversa de utilização de fragmentos de madeiras *chip* para obtenção de uma bebida com cor e aromas de madeira. Não enfrentou a questão artesanal, nem a diferenciação da produção de cachaça por pequenos produtores.

Desse modo, o que se vê é que há uma lacuna jurídica com relação à regulação sobre

esse tema. Além do silêncio das políticas públicas voltadas à pequena produção e à produção artesanal, estamos carentes com relação à dados.

O cruzamento das informações atualmente disponíveis do Anuário da Cachaça (MAPA, 2022) com o Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2017) permitem afirmar que o setor da cachaça possui uma taxa de informalidade de 88,13%. Pode-se especular que boa parte desta informalidade deve ser representada por pequenos produtores que não possuem capacidade, conhecimento e suporte necessário para a busca da formalização.

Os dados oficiais disponibilizados até 2023 não permitem a análise por porte ou tamanho dos produtores de cachaça ou aguardente de cana registrados no MAPA.

O objetivo desta pesquisa é poder contribuir para uma análise mais qualificada sobre este assunto, ir além da do debate simplório do aparelho de destilação, como é o caso da disputa entre Coluna de destilação “industrial” e Alambique “artesanal” e de fato discutir a importância de normativas específicas para os diferentes tamanhos e porte de produção.

Para tanto, a proposta é desenvolver um mapeamento das legislações de âmbito federal sobre a cachaça e legislações correlatas para subsidiar teoricamente a construção de uma proposta normativa para regular a “Cachaça Artesanal” que é produzida por pequenos produtores, incluindo agricultura familiar. Busca-se a inspiração do selo ARTE do Ministério da Agricultura e Pecuária para propor a criação de um Selo Cachaça Artesanal.

Este trabalho está organizado da seguinte forma. Após esta introdução geral, é apresentada a revisão bibliográfica sobre trabalhos anteriores de análises jurídicas sobre o tema da cachaça artesanal (Capítulo II). Em seguida, apresenta-se a Metodologia (Capítulo III), onde é detalhado o percurso metodológico, as técnicas e as fontes de análise. Logo após, é apresentado o resultado da sistematização e análise da legislação federal sobre o tema (Capítulo IV). Depois do detalhamento deste assunto, é apresentado o Capítulo V sobre o título “Artesanal ou não, eis a questão” e nele, é feita a problematização da expressão “artesanal” (item V.I); é apresentado o resultado sobre buscadores digitais relacionados à expressão alambique (item V.II); é feita a análise dos dados do mercado da cachaça artesanal (item V.III) e o capítulo termina com a análise de regulamentações internacionais de bebidas destiladas (item V.III). Por fim, o Capítulo VI apresenta a Construção da proposta: selo ARTE para a cachaça, seguido da Conclusão deste trabalho.

## 2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Durante a pesquisa fiz revisão bibliográfica abrangente nos principais portais acadêmicos do país, incluindo o Portal de Periódicos da CAPES, o SciELO e a Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD), Repositório da Universidade Federal de Lavras (UFLA), bem como em livros especializados na área.

Existe uma quantidade considerável de pesquisas disponíveis sobre aspectos técnicos, químicos, contaminantes e questões regionais sobre a cachaça. Ao analisar essas bases de dados, me chamou atenção o grande volume de produção acadêmica de pesquisadores vinculados à UFLA. No entanto, há uma lacuna significativa na bibliografia relacionada ao âmbito legislativo da cachaça, cachaça de alambique e cachaça artesanal.

Essa constatação destaca a necessidade de mais estudos e análises no campo legislativo, visando a compreensão e o aprimoramento das políticas relacionadas à cachaça e seu papel na economia e cultura do Brasil.

Dos trabalhos identificados, gostaria de mencionar aqui um importante trabalho já existente de sistematização das normas referente à cachaça. A tese de doutorado da Universidade Federal de Lavras-UFLA com o título: “Criação, renovação e interrupção de instituições jurídicas: um estudo no campo da cachaça de alambique”, da pesquisadora Sant'Anna. A autora fez uma extensa pesquisa histórica e sistematizou as legislações envolvendo a aguardente de cana e cachaça (Sant'Anna, 2020).

Outro trabalho que destaco é de (Thomé, 2018) que em sua dissertação fez uma análise do aspecto institucional da cachaça no período de 2001 a 2016. No trabalho, ele apresenta os diálogos da Câmara Setorial da Cachaça no MAPA e a discussão da nomenclatura da “Cachaça Artesanal”.

Ainda no campo da legislação (Bellato e Areas, 2017) fizeram uma análise da legislação da cachaça e agricultura familiar em um caso de produtores de Joinville/SC, no artigo elas analisam o, hoje extinto, PL do Senado nº 77, de 2014 (Brasil, 2014), de autoria do Senador Vital do Rêgo, que buscava especificar os atributos da cachaça, estabelecendo novas expressões como “cachaça produzida por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural” ou “cachaça artesanal” como indicações geográficas; tipifica a cachaça produzida por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural.

Para me certificar que abrangeria um maior número de trabalhos nessa revisão, fiz buscas genéricas como “cachaça” e mais específicas como “cachaça de alambique” e “cachaça

artesanal”. O que acendeu um sinal de alerta ao ver muitos trabalhos acadêmicos descrevendo a “cachaça artesanal” sem conceito definido. Pior que isso era mistura de informação como (Morais, Brito, Pinheiro & Brito, 2020) que chamaram o principal decreto que reconhece a “cachaça”, “Brasil” e “Cachaça do Brasil” como se fosse exclusivo da cachaça artesanal:

Da mesma forma, enquanto criavam-se legislações que visavam fortalecer a ideia da cachaça artesanal como produto nacional e ampliar a sua qualidade (o Decreto nº 4062 de dezembro de 2001 definiu que o nome cachaça deve ser única e exclusivamente utilizado por produtores brasileiros para fins e comércio).

A ausência de definição legal tem gerado essas distorções, para alguns autores, como (Borges e Takaemoto, 2019), (Calbino, Brito e Brito, 2021) que em seus trabalhos consideram “cachaça artesanal” como sendo “cachaça de alambique”. Nesta mesma linha (Araújo, 2020) em sua dissertação apresenta um capítulo sobre “Cachaça Artesanal de Alambique”.

Ainda no campo das nomenclaturas de cachaça na tese de (Barbieri, 2019) apresenta duas nomenclaturas a primeira “Cachaça Artesanal” que segundo autora as “diferenciam pela maneira com que são produzidas, se destiladas em colunas de inox, são industrializadas e se destiladas em alambiques ou engenhos de cobre são artesanais.”. Ela define também a expressão: “Cachaça Gourmet” de acordo com o trabalho: “cachaça oferecida ao mercado consumidor como gourmet é uma variante refinada de cachaça artesanal. Seu diferencial se dá na apresentação – em garrafas e embalagens luxuosas – de produto com qualidade superior.”.

Também consultei alguns livros, com ressalvas que tivemos mudanças legislativas significativas com a Portaria do MAPA nº 539/2022 (Brasil, 2022) e os livros consultados ainda não foram atualizados com a nova portaria, devido as obras terem sido publicados antes de 2022. Cito 3 livros que analisei: “Produção de Aguardente de Cana”, de autoria de (Cardoso, 2020), especificamente o capítulo 9 (p. 313-366) que trata dos “Aspectos Legais para a produção de cachaça no âmbito de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Um panorama amplo sobre a legislação de cachaça.

Os outros dois livros foram Tecnologia de Produção de Cana-de-açúcar e Cachaça, de autoria de (Santos et al, 2018), sobretudo o capítulo 17 que trata da “Legislação e Certificação de Origem da Cachaça” (p. 306-318) e Fabricação Artesanal da Cachaça Mineira, de autoria de (Ribeiro 2009) (p.183 - 213).

Apesar de ter consultado estes trabalhos relevantes, como se verá a seguir, eu realizei busca ativa das normas a partir de fonte primária, isto é, o próprio diário oficial. Esse esforço se mostrou relevante já que há normas aqui mencionadas que não foram objeto de atenção de outros autores.

Será evidenciado no decorrer deste trabalho a importância da diferenciação no campo legislativo para agricultura familiar e pequenos e médios produtores de cachaça, e as grandes destilarias, que produzem grandes volumes de cachaça seja em colunas de destilação ou alambique.

Neste contexto de diferenciação (Barbon, 2022) trabalha a concepção de justiça distributiva na teoria filosófica de Aristóteles. A autora apresenta “justiça distributiva refere-se à repartição de encargos e benefícios dentro de uma comunidade, tarefa qual exige justiça ao ponderar as diferenças existentes entre os cidadãos”. Complementa que “devem ser colocados em pé de igualdade aqueles em iguais condições de mérito, e em desigualdade aqueles em condições diferentes. Nessa parte da justiça particular, o desrespeito à proporção é que causa injustiça”. No caso que analisaremos neste trabalho, ao optar o legislador tratar todos os produtores de cachaça de forma igualitária independente do seu porte, tende a gerar injustiças.

Outro ponto relevante apresentado em seu artigo, refere-se a visão de Aristóteles sobre equidade:

Por fim, insta ressaltar mais uma espécie de justiça apresentada por Aristóteles: a equidade. Esta não se opõe à justiça, pelo contrário, é considerada superior. Porém, o equitativo não é necessariamente o legalmente justo, pois as leis são criadas com o intuito de serem universais, mas no caso concreto, por vezes não são satisfatoriamente justas. Isso acontece porque a lei pode não ser abrangente o suficiente para a realidade fática, fazendo ser necessário decidir de acordo com aquilo que é mais usual e de acordo com o que o legislador teria feito se conhecesse o caso.

Fica evidente que na perspectiva filosófica e prática, se uma legislação não olhar para particularidade de cada caso, ela pode até ser legal, porém pode ser injusta.

Ao sairmos do campo da filosofia e ampliarmos o escopo para aplicação da norma em si, trago reflexões de (Mascaro, 2014):

A aplicação do direito não é meramente declaratória e reprodutiva de um direito positivo. Essa aplicação seria constitutiva e produtiva de um direito atualizado, que abarca o fato social e suas atualizações. O direito positivo contemporâneo deixou de ser um instrumento de controle social *stricto sensu* para se tornar um instrumento de direção social. Trata-se, portanto, de um direito promocional que almeja estimular comportamentos por meio de medidas diretas ou indiretas. Considerando também o critério da efetividade, um direito promocional não pode restringir-se ao alcance da validade formal; procurando-se avaliar também a conduta dos destinatários das normas.

A autora propõe que a aplicação da norma não é meramente reprodutiva do “texto da lei”, que atualmente nosso direito positivo leva em conta proporcionalidade e a efetividade, tudo isso em consonância para os destinatários da norma.

No decorrer do trabalho será demonstrado que a legislação aplicada para os produtores de cachaça é a mesma, independentemente do tamanho ou porte do produtor, e sua capacidade produtiva instalada. Isso gera um desequilíbrio econômico e uma insegurança jurídica.

O índice de informalidade no setor da cachaça chega próximo aos 90% (Item 5.3), o que demonstra que muitos produtores estão à margem do sistema, por vezes sem controle, o que pode colocar em risco a saúde dos consumidores que eventualmente consumam esses produtos sem o devido registro.

Vale destacar que ao fazer as análises da legislação e diferenciação por porte dos produtores de cachaça, busco o princípio da igualdade ou isonomia que é aplicado de forma geral, garantindo tratamento igualitário entre as empresas, sem discriminações injustificadas. No entanto, em algumas situações, a legislação estabelece critérios para diferenciar as empresas com base em seu tamanho, porte ou faturamento. Essa diferenciação tem como objetivo atender às necessidades específicas das diferentes categorias de empresas e promover uma regulação proporcional e adequada. Já temos no ordenamento jurídico uma legislação que faz essa diferenciação que é a Lei Complementar nº 123/2006 - Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte (Brasil, 2006) que estabelece critérios para diferenciar as microempresas e empresas de pequeno porte, como faturamento anual e número de empregados.

Este trabalho não pretende abarcar todos os problemas relacionados à distorção na legislação, mas apontar caminhos e critérios para termos uma normativa mais justa e igualitária entre pequenos e grandes produtores.

Conforme mencionei anteriormente o capítulo que tratava sobre uma breve história da cachaça, foi suprimido, porém quero destacar alguns trechos que foram analisados e que tem referência com o tamanho dos produtores e a questão da informalidade.

A cana-de-açúcar, introduzida no Brasil pelos portugueses, foi central para a economia colonial, especialmente através da produção de açúcar no Nordeste com grandes engenhos. No entanto, a cachaça emergiu como um subproduto dessa cultura, segundo (Casudo, 2009). Além de ser amplamente consumida internamente, a cachaça desempenhou um papel crucial nas relações comerciais com a África, funcionando como moeda de troca no infame comércio triangular envolvendo açúcar, escravizados e aguardente, conforme destacado por Luiz Felipe Alencastro, (Alencastro, 2020). Esse comércio evidencia a importância da cachaça não apenas culturalmente, mas também como um elemento significativo no sistema de comércio transatlântico.

Para além da tragédia que foi a utilização da cachaça como moeda de troca por seres humanos, tivemos uma delimitação clara de quem era o “público alvo” da aguardente brasileira, conforme Lilia M. Schwarcz, (Schwarcz e Starling, 2015):

Além do mais, a aguardente extraída da cana-de-açúcar permitia bons negócios entre os habitantes da América portuguesa. Considerada “bebida dos homens”, a cachaça era consumida sobretudo pelas camadas populares — negros escravizados ou livres, mestiços de índios e negros, brancos pobres ou vadios. Por conta de seu nível calórico, servia de alimento complementar na dieta desses setores. A aguardente estava sempre disponível para compra, em cabaças, e ao lado da rapadura e do fumo — a “erva santa”, como se dizia então — era um produto fácil de ser encontrado nas numerosas vendas espalhadas pelas vilas, arraiais e pelos caminhos que vinham sendo abertos para o interior.”

Longe da nobreza do vinho a cachaça era uma bebida consumida por uma classe menos favorecida, escravizados, libertos, negros e brancos pobres. E para ficar evidente essa correlação entre cachaça e escravizados, Laurentino Gomes (Gomes, 2019) apresenta:

“O historiador português José Curto calculou que a cachaça foi responsável pela aquisição de 25% de todos os escravos traficados da África para o Brasil entre 1710 e 1830. Somados, o tabaco e a cachaça serviram para adquirir 48%, ou seja, quase a metade, dos 2 milhões e 27 mil escravos que chegaram vivos ao Brasil entre 1701 e 1810, segundo Luiz Felipe de Alencastro. Em Luanda, uma pipa de quinhentos litros de cachaça comprava dez escravos.”

Gostaria de salientar com essas pequenas “doses” da história a importância e reconhecimento de debatermos a questão racial, muitas vezes ignoradas, nos livros e pesquisas acadêmicas, como se deixar de olhar para esta chaga brasileira que é o racismo e simplesmente exaltar a cachaça como “a bebida brasileira” fosse diminuir a importância que a aguardente brasileira teve na escravidão negra no país.

E para finalizar este tópico que a história da cachaça é feita por pequenos produtores, “pequenos engenhos” ou “engenhocas”, a atividade principal era o valorizado açúcar, e a cachaça foi ganhando importância como subproduto, mas não em grandes estruturas. Como podemos observar na obra clássica de Caio Prado Jr. “Formação do Brasil contemporâneo” (Prado 2011):

“Além do açúcar, extrai-se também da cana a aguardente. É um subproduto de largo consumo no País, e que se exporta para as costas da África onde servia no escambo de escravos. **A par das destilarias de aguardente anexas aos engenhos, há os estabelecimentos próprios exclusivos para este fim; são as engenhocas ou molinetes, em regra de proporções mais modestas que os engenhos, pois suas instalações são mais simples: menos dispendiosas e portanto mais acessíveis.** A aguardente é uma produção mais democrática que a do aristocrático açúcar. Há no entanto destilarias com dezenas de escravos. As engenhocas empregam muitas vezes, como matéria-prima, o melado, resíduo da produção do açúcar adquirido nos engenhos.” (grifo nosso)

Corroborando com essa tese de pequenas unidades produtoras de aguardente da terra, o escritor Darcy Ribeiro (Ribeiro, 2015):

“Implantação da economia açucareira e de seus complementos e anexos na faixa litorânea do Nordeste brasileiro, que vai do Rio Grande do Norte à Bahia. Entre seus complementos se conta a fabricação de aguardente e de rapadura, **que era a produção principal dos pequenos engenhos, destinada ao mercado interno**” (grifo nosso)

O historiador Lucas Brunozi Avelar em sua obra “Brasil : cachaça e outras bebidas tradicionais” também resgata a produção por pequenos produtores, neste caso era para abastecer a demanda da população que trabalhava na mineração onde atualmente é Minas Gerais. Até a profissão de “aguardenteiro” já havia registro no período citando Figueiredo e Venâncio, (Avelar 2022):

As capitâneas da Bahia e do Rio de Janeiro ampliaram a produção de rapadura e cachaça para atender à demanda da população mineradora, de tal modo que, logo em 1714, já se registrava a profissão de aguardenteiro. Nesse momento, o preço da cachaça aumentou, **“estimulando a formação de uma malha de pequenos produtores”** (grifo nosso)

Gostaria de trazer a reflexão que a cachaça por quase 4 séculos foi produzida por pequenos engenhos, engenhocas, alambiques e muitas vezes “à margem” da legislação, sendo um subproduto do açúcar ou para atender a demanda interna de uma bebida barata ou externa no tráfico negreiro. Realidade que começa mudar apenas no Século XX.

O professor Avelar apresenta que entre o século XIX e meados do século XX, o processo de fabricação da cachaça era majoritariamente de pequenos produtores que utilizavam alambiques. E cita Camila Marques, (Avelar, 2022):

Entre 1945 e 1960, o sistema produtivo de tipo industrial despontou no setor da cachaça e atingiu o mercado externo com produção em larga escala. Mudou-se, assim, a configuração da produção antes existente e novos agentes ingressaram no negócio: empresários que compram cana e aguardente de destilarias e produtores menores, funcionários especializados e agentes internacionais para a distribuição no mercado externo.

Neste processo de industrialização brasileira, chegaram as grandes fábricas de bebidas, incluindo as destilarias. Avelar cita o caso do estado de São Paulo, maior produtor de cachaça do Brasil, a pesquisa de Rodrigues e Ross demonstram que nos municípios paulistas de Capivari e Piracicaba (Avelar 2022):

(...) foram instaladas colunas de destilação e retificação, que permitiram que a destilação se desse de forma gradativa, iniciando-se pelos produtos mais voláteis contidos no mosto, e a retificação pela graduação do produto, possibilitando a produção de 15 a 20 hL de álcool/dia.

Como será demonstrado neste trabalho a legislação de bebidas é recente, tendo como um dos marcos iniciais o Projeto de Lei nº 2.114, de 1970 que gerou a Lei nº 5.823, de 14 de Novembro de 1972 (Brasil, 1972). O PL que trata sobre a obrigatoriedade de adição de 10% de suco de frutas naturais aos refrigerantes.

Ainda na década de 70, em plena ditadura civil militar brasileira, outras normas de bebidas surgiram, como a Lei Nº 5.823/1972 (Brasil, 1972) que dispõe sobre a padronização, classificação, inspeção e registro de bebidas e seu decreto regulamentador Decreto Nº 73.267/73 (Brasil, 1973). A Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana ou Caninha é de 1974. O que nos mostra uma pista que as normativas acompanharam o processo de industrialização brasileiro, deixando de lado todo histórico e saber fazer da “Cachaça Artesanal”.

## **2.1.RAZÕES PARA ESCRITA EM PRIMEIRA PESSOA EM TRABALHOS CIENTÍFICOS**

Sou parte da primeira turma da pós-graduação lato sensu em Tecnologia da Cachaça de Alambique do Brasil promovida pela Universidade Federal de Lavras. Trata-se de uma iniciativa inédita e que foi pensada para atender diferentes profissionais e interessados no tema da cachaça.

Tanto é assim que o requisito para ingresso no processo seletivo era ter concluído curso superior em qualquer área do conhecimento, conforme indicado no edital de seleção (UFLA 2021). Como advogado sempre soube que encontraria espaço para contribuir com a minha trajetória junto a esta instituição. A própria chamada para inscrição (UFLA, 2021) indicou que seriam abordados os aspectos legais relacionados à produção e comercialização da cachaça e, por isso, tivemos um módulo específico de 30 horas sobre “Aspectos Legais para a Produção de Bebidas Fermentadas e Destiladas” (UFLA, 2021).

É sabido que historicamente há uma tendência em ver trabalhos escritos em voz passiva e na terceira pessoa. Parte-se de uma crença de que dessa forma se transmitirá imparcialidade e impessoalidade, que seriam requisitos para uma boa produção científica. Essa visão, no entanto, simplifica um cenário mais complexo e diverso.

Existem formas de ver e viver no mundo diversas e que são refletidas na forma de se produzir estudos científicos. A escrita acadêmica não é uma massa única e indiferenciada, conforme alerta feito no estudo seminal sobre este assunto (Hyland, 2002). Após examinar 240 artigos em jornais acadêmicos de oito disciplinas diferentes, foi constatado que a escrita em primeira pessoa varia a depender de qual é a disciplina ou área do conhecimento. De fato, nas áreas “hard” é mais raro ver a utilização da primeira pessoa do singular nos artigos científicos, o que já é mais frequente de ser visto na área de sociais e humanas em geral, segundo o autor.

De fato, no âmbito dos trabalhos científicos de química, a escrita é geralmente feita em voz passiva e em terceira pessoa. Trata-se de uma convenção resultante de uma influência histórica alemã na produção científica na área de química (*Guide for Writing in Chemistry*). Porém, mesmo na área de química o uso da voz ativa em primeira pessoa passa a ser reconhecido como possível:

Durante décadas, no interesse da imparcialidade, os escritores científicos evitaram expressões ou declarações pessoais. Eles acreditavam que os textos científicos não deveriam incluir pronomes de primeira pessoa (eu, meu, nós, nosso ou nós) porque o foco estaria nos fatos, não nos pesquisadores. Essa crença, assim como a preferência para voz passiva, foi recentemente questionada. (...) Como resultado, o uso de pronomes na primeira pessoa (e a escrita na voz ativa) é frequentemente recomendado para manter o significado mais claro. Tradução livre de (Redmond, 2023)

Conforme aponta a literatura, a opção de escrever em primeira pessoa do singular pode ser utilizada com diversas finalidades. Para apresentar propostas; para vincular claramente a contribuição de quem está escrevendo para evidenciar que as opiniões pessoais influenciam a abordagem da pesquisa ou que as experiências pessoais oferecem um suporte relevante para o argumento.

A escolha sobre a forma de escrever não é um aspecto trivial. Ela de fato molda a produção do conhecimento científico. É preciso compreender que há um crescimento da importância de se considerar os aspectos interpessoais na produção científica de acordo com (Hyland, 2002).

Neste trabalho eu adoto a primeira pessoa do singular para evidenciar as implicações que a minha singularidade traz para as análises e propostas que serão aqui apresentadas. Não é à toa que inicio este trabalho com um prólogo, declarando meu lugar de fala neste assunto. Esse trabalho é essencialmente ancorado na área de humanas, ao analisar e propor uma legislação específica, dialogando com os conhecimentos técnicos das áreas de exatas e biológicas, em razão do conhecimento sobre cachaça e seus modos de produção.

Estou autorizado a seguir desta forma uma vez que não há qualquer proibição sobre isso, seja nas normas internas da Universidade, seja da ABNT. Vejamos.

O Manual de Normalização e Estrutura de Trabalhos Acadêmicos: TCCs, Monografias, Dissertações e Teses da Universidade Federal de Lavras em sua 4ª edição de 2024 (UFLA, 2024) nada trata sobre a escolha da escrita se em voz passiva ou ativa, se em primeira ou terceira pessoa. A única passagem que trata desse tema é com relação ao resumo do trabalho que deve ser escrito em terceira pessoa, conforme recomendação da norma ABNT.

De fato, tirando essa obrigação voltada para o item do resumo, as normas da ABNT nada dispõem sobre regras para a escolha do tempo verbal. Ou seja, cabe ao autor optar e padronizar o uso, por exemplo, em primeira pessoa do singular ou plural ou em terceira pessoa do singular em voz passiva ou ativa. O resumo deste TCC foi escrito com verbos em voz ativa e em terceira pessoa do singular, de modo que cumpri as regras impostas sobre este assunto.

A escolha da escrita com a primeira pessoa do singular tem vantagens para trabalhos como o que me proponho aqui. Conforme American Chemical Society em publicação da Oxford University, recomenda-se o uso da primeira pessoa “quando isso ajudar a manter o seu significado claro e a expressar uma proposta ou uma decisão” (Coghill e Garson, 2006).

## **2.2.O QUE APRENDEMOS COM O MERCADO DA “CERVEJA ARTESANAL”**

Ao realizarmos uma simples busca no Google sobre “Cerveja Artesanal” vai aparecer aproximadamente 10.400.000 resultados. Aí fica a pergunta: Cerveja Artesanal pode? A resposta para essa pergunta é simples: não pode!

No último Anuário da Cerveja 2022 a publicação oficial do (MAPA, 20023) indica em eles trouxeram uma “nota de rodapé” que não há definição legal para cerveja artesanal na página 6 que muito provavelmente é o entendimento atual do Ministério da Agricultura e Pecuária a esse respeito, trago aqui a descrição do texto:

Por fim, também é importante destacar que, até a finalização desta edição, não existe definição legal para termos como cervejaria artesanal, microcervejaria, nanocervejaria, craft brewery e brewpub, entre outros. Do ponto de vista do Mapa, tais estabelecimentos estão sujeitos a exatamente as mesmas regras e procedimentos de registro como qualquer outra cervejaria, ainda que existam legislações em outras esferas para fins de zoneamento, licenciamento ou tributação. (MAPA, 2023)

Apesar disso, é indiscutível que existe um movimento da “Cerveja Artesanal” é bem interessante de se observar e como ele vem se consolidando ao longo dos anos. Para esse trabalho fiz uma extensa pesquisa sobre a história e a dinâmica deste mercado. Um livro que me chamou muito a atenção foi o *The Audacity of Hops: The History of America's Craft Beer Revolution* (em uma tradução livre: A audácia do lúpulo: a história da revolução da cerveja artesanal na América) de (Acitelli, 2017).

O autor (Acitelli, 2017) faz um verdadeiro mergulho histórico associado ao “renascimento” das cervejarias nos Estados Unidos na década de 1970. Ele nos apresenta como marco significativo a fundação da cervejaria *Anchor Brewing Company* em São Francisco, Califórnia, por Fritz Maytag em 1965. Ele é muitas vezes creditado como um dos pioneiros do renascimento da cerveja artesanal nos Estados Unidos.

Outros nomes importantes na história da cerveja artesanal americana incluem Jim Koch, fundador da *Boston Beer Company*, conhecida por sua marca Samuel Adams, uma das primeiras cervejarias a liderar o movimento da cerveja artesanal nos Estados Unidos. Outra pessoa de destaque é Michael Jackson embora não seja um produtor de cerveja, Jackson, também conhecido como "*The Beer Hunter*", foi um escritor e crítico de cervejas que desempenhou um papel fundamental na popularização e educação sobre cervejas artesanais em todo o mundo, um de seus livros é o *The World Guide to Beer* (Jackson, 1977).

Outro autor que destaco é Dan Koester em seu livro *The American book of craft breweries: the history, culture and legacy of craft breweries and beers in America* (Koester, 2012) faz um questionamento importante: “Afinal, o que é cerveja artesanal?” Ele relata que no início da década de 1980, Jimmy Carter, presidente americano, assinou um projeto de lei que descriminaliza a fabricação caseira de cerveja. De acordo com Carter, de repente, os americanos não precisavam tomar cerveja de baixa qualidade, produzida em massa e aguada. Segundo o autor, poderiam comprar ingredientes de alta qualidade, como trigo, ervas e cevada para criar cervejas de qualidade superior.

Complementa que cerveja artesanal, ou microcervejaria, é o que ele denomina de cerveja excelente que sai dessas pequenas cervejarias privadas. Ele conclui que a “cerveja artesanal é uma microcervejaria que se tornou popular e agora é produzida em massa – embora ainda seja de alta qualidade” (Koester, 2012).

O movimento da cerveja artesanal no Brasil começou a ganhar destaque mais recentemente, especialmente a partir do final dos anos 2000 e início dos anos 2010. A cerveja

artesanal no nosso país passou por um crescimento significativo e uma maior apreciação por parte dos consumidores nos últimos anos.

Também tivemos alguns precursores como uma cervejaria fundada em 1995, localizada em Ribeirão Preto, São Paulo, é frequentemente mencionada como uma das pioneiras no movimento da cerveja artesanal no Brasil. Em Minas Gerais, uma outra cervejaria de destaque em 1999 localizada em Belo Horizonte, era reconhecida por sua excelência na produção de cervejas artesanais. Essas duas cervejarias pioneiras fizeram tanto sucesso que foram vendidas para uma gigante do mercado da cerveja.

Neste tópico quero trazer uma experiência pessoal importante, antes de me tornar cachaceiro, e fazer todos os cursos de cachaça já mencionados, iniciei meu interesse por produção de bebidas em um curso de Cervejaria Caseira. Um curso onde aprendi a “moer malte”, “rampas de aquecimento”, “fermentação”, “lúpulos”. Uma descoberta de novos aromas e sabores.

Me indaguei se todas as pessoas do curso falavam com naturalidade IPA, APA, Pilsen e vários tipos de estilos, mas não conheciam a diferença do bálsamo para amburana, do freijó para castanheira. Foi neste momento pós curso de cerveja e de conhecer o processo que resolvi que queria fazer cursos de cachaça.

Trago esse relato para dizer que o movimento dos cervejeiros caseiros desempenhou um papel significativo no crescimento e desenvolvimento do mercado de cerveja “artesanal”. À medida que mais pessoas começaram a experimentar a fabricação de cerveja em casa, muitas delas se tornaram mais conscientes da qualidade e da diversidade de estilos de cerveja disponíveis. O público mais qualificado fez a demanda crescer na busca de cervejas de melhor qualidade e mais distintas no mercado comercial.

De acordo com Ronaldo Morado em “Larousse da cerveja: A história e as curiosidades de uma das bebidas mais populares do mundo” (Morado, 2009) após a recepção positiva de suas receitas, muitos cervejeiros caseiros, também conhecidos como “nanocervejeiros”, decidiram aproveitar as oportunidades de negócio e estabeleceram pequenas cervejarias. Esse movimento resultou no surgimento de centenas de empreendimentos em todo o país. A presença de cervejeiros caseiros, microcervejarias e importadores começou a remodelar o panorama nacional, ampliando a variedade de produtos disponíveis e despertando o interesse tanto de formadores de opinião quanto do público em geral (Marcusso, 2021).

Hoje é possível afirmar que o mercado da cerveja no Brasil evoluiu muito nos últimos anos, segundo o Anuário da Cerveja 2022 (MAPA, 2023). No ano 2000 tínhamos 40

estabelecimentos registrados no Brasil. Em 2022, esse número subiu consideravelmente para 1729 cervejarias registradas no país. A série histórica disponível revela que em 2017 existiam 8.790 produtos, tendo tido um salto vertiginoso em cinco anos para 42.831 em 2022.

Podemos notar que esse crescimento vertiginoso tanto no número de cervejarias como de novos produtos, se deu dentre outros fatores por uma diferenciação de produtos e um leque maior de cervejas com a nomenclatura da “Cerveja Artesanal”, não estampada nos rótulos, porém nos cardápios, nas cervejarias, nas gôndolas dos supermercados, com a expressão que diferencia o segmento. Tanto é que grandes empresas consolidadas no mercado como produtoras de cervejas, passaram a comprar “cervejarias artesanais” para poder estampar em seu portfólio essa peculiaridade.

Ao aprofundar o estudo nesta temática das “Cervejas Artesanais”, recebi uma indicação muito importante da orientadora deste trabalho, que é uma tese de doutorado de Eduardo Fernandes Marcusso. O trabalho é de 2021 com o título: “Da Cerveja Como Cultura aos Territórios Da Cerveja: Uma Análise Multidimensional” (Marcusso, 2021).

A extensa pesquisa abordou a relação da cerveja com a cultura, economia e política, analisando como os hábitos e comportamentos das sociedades ao longo do tempo e espaço moldam os "Territórios da Cerveja". Ele apresenta a cerveja como elemento central na expressão de identidades territoriais, na configuração de territórios econômicos e na constituição de redes políticas. A influência da cerveja abrange aspectos simbólicos, materiais e sociais, tornando-a um fator significativo na criação e na dinâmica dos territórios.

A tese é uma obra muito interessante em diversas perspectivas, na construção dos territórios, resgate histórico, cultural, porém para este trabalho, vou me deter a um tópico específico onde o autor aborda no item: *6.2.1 A revolução da cerveja artesanal e as mudanças no padrão de consumo*.

O autor apresenta uma dificuldade de nomenclaturas, já que a expressão “Cerveja Artesanal” ainda não encontra amparo legal. Surgem expressões como cerveja caseira, especial, artesanal, gourmet, premium, *mainstream* dentre outras. Ele vai além: apresenta um quadro com as definições de entidades e associações. Na Tabela 1 é apresentada as definições e critérios de Cerveja “Artesanal” de acordo com (Marcusso, 2021).

*Tabela 1 - Comparação dos Critérios e Classificação da Cerveja “Artesanal”.*

<b>Instituições/Normas</b>	<b>Critérios de Classificação de Cerveja “Artesanal”</b>
Brewers Association	Volume de produção: Small Craft Brewer com capacidade de 6 milhões de

	barris/ano (7,14 mi hl) ou 61,7 milhões de litros por mês e independente quando tiver menos de 25% da empresa controlada por grandes e médias cervejarias. Proporção de cereais maltados: cerveja ou chope artesanal consiste em um produto elaborado a partir de mosto, cujo extrato primitivo contenha no mínimo 80% de cereais malteados ou extrato de malte, conforme registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
ABRACERVA	Volume de produção: Cervejaria Artesanal com capacidade produtiva de 5 milhões de litros/ano ou 416 mil litros/mês e ter mais de 50% do estabelecimento. Receita bruta anual: empresa de pequeno porte com receita bruta anual superior de R\$ 360 mil até 4,8 milhões (micro e pequenas cervejarias).
IBGE/SEBRAE	Número de funcionários: microempresas possuem 19 empregados, enquanto pequenas empresas empregam de 20 a 99 pessoas. As médias possuem entre 100 e 499 funcionários e as grandes são caracterizadas pela presença de mais de 500 empregados.
ABRABE	Função qualitativa: produção de pequenas quantidades de cerveja, desenvolvidas com ingredientes especiais, maior quantidade de malte por hectolitro e microindústrias de origem familiar.
Simples Nacional	Receito bruta anual: empresa de pequeno porte com receita bruta anual superior de R\$ 360 mil até 4,8 milhões (micro e pequenas cervejarias).

Fonte: adaptado de Marcusso, 2021.

O que chama atenção é que mesmo um mercado que começou esse movimento de valorização de produtos produzidos em menor escala, ainda enfrenta dificuldade de consenso e que as entidades tenham números bem discrepantes. A *Brewers Association* com 740.4 milhões de litros/ano e a ABRACERVA com 5 milhões de litros/ano. Segundo (Marcusso, 2021)., algumas instituições de representação da cerveja “artesanal” focaram no termo “independente”, que na minha avaliação só comunica para dentro do mercado e não com o público consumidor.

Vale destacar um conceito que o autor trouxe em sua tese que extrapola o debate de porte da empresa ou quantidade de litros produzidos:

Mais que um conceito, a cerveja artesanal é um comportamento, um hábito, uma identidade que cria pontes entre o consumidor de cerveja e as características sensoriais que essa cerveja lhe entrega, observando seu referencial subjetivo de qualidade. Assim, a produção da cerveja artesanal não está nas mãos do marketing da empresa, mas sim nos referenciais dos cervejeiros, que buscam no seu território elementos para compor uma cerveja que conte sobre a cervejaria, sobre o local e sobre a cultura ali presente (Tschope, 2001); (Morado, 2009) ;(Mosher, 2009) *grifo nosso*

É um posicionamento que perpassa a identificação com o produtor, o local, com as relações sociais, a variedade de estilos, a inovação, é uma relação que trás um pertencimento.

Por fim, gostaria de destacar do trabalho de (Marcusso, 2021), uma referência trazida de (Caravaglia e Swinnen, 2018) onde apresentam os principais aspectos da “Revolução da

Cerveja Artesanal no mundo”, com um diagnóstico crucial sobre esse movimento, o qual é caracterizado pelos seguintes pontos descritos na Tabela 2:

*Tabela 2 - Aspectos da Revolução da “Cerveja Artesanal” no mundo.*

<b>Pontos importantes</b>	<b>Caravaglia e Swinnen (2018)</b>
<b>Renda crescente</b>	A cerveja artesanal é tipicamente mais cara que a cerveja Lager padrão, assim os consumidores das classes altas são mais propensos ao consumo desses produtos.
<b>Decisão de compra</b>	Os consumidores decidem pela compra influenciados pelo ambiente e pressões sociais de seus pares.
<b>Os pioneiros (primeira onda)</b>	Os primeiros empreendedores eram de alguma forma associados com cervejarias existentes, onde eles desenvolveram conhecimento e habilidades na fabricação de cerveja ou tiveram viagens e experiências em países de forte tradição cervejeira.
<b>Os seguidores (segunda onda)</b>	A segunda onda de empreendedores no setor cervejeiro foi fortemente influenciada pelos pioneiros que inspiraram os seguidores do movimento, que muitas vezes visitam diretamente o pioneiro e são contagiados pelo entusiasmo destes.
<b>Pequenos produtores não dependem do forte apelo publicitário</b>	As grandes propagandas midiáticas não são decisivas para os artesanais, que se utilizam em técnicas de marketing de baixo custo (“marketing de guerrilha”), que incluem o uso das mídias sociais e da internet, bem como festivais locais, patrocinando eventos comunitários locais e beneficiando-se do movimento “beba local”.
<b>Demanda por variedade</b>	Existe uma reação do consumidor à homogeneização nos mercados tanto de alimento como de bebidas, o setor de cerveja também passa por esse processo que se afasta das cervejas de massa padronizadas e busca as “cervejas artesanais”.
<b>Legitimação, Informação e Redes</b>	O processo de “legitimação” refere-se à consolidação desse tipo de produção, a informação e o conhecimento também desempenham um papel na determinação de entrada nessa indústria, as redes, por sua vez, desempenham um papel importante como fonte de informação e conhecimento para os produtores e de ideias e criação de demanda no lado do consumidor.
<b>A regulamentação do setor</b>	As normas geralmente procuram aumentar as receitas do governo por meio de impostos sobre a cerveja; proteger a saúde do consumidor; proteger a sociedade do abuso de álcool; reduzir o preço das matérias-primas; e restringir o poder de mercado, além de incentivar o segmento.
<b>A disponibilidade</b>	O crescimento do setor “artesanal” e a entrada de números crescentes de pequenas cervejarias foi reforçada pela crescente disponibilidade de equipamentos, disseminação das técnicas de produção e da cultura cervejeira.

Fonte: elaboração própria, de acordo com (Caravaglia e Swinnen, 2018)

Ao analisarmos essa matriz da Tabela 2 apresentada por (Caravaglia e Swinnen, 2018) podemos fazer várias comparações com a cachaça. A questão da renda é um fator que influencia

demais. Trago uma análise do já mencionado Luiz Felipe de Alencastro, no seu livro “O Trato dos Viventes” (Alencastro, 2020):

No Brasil de hoje, a tendência ao consumo de bebida alcoólica barata pelos mais pobres é comprovada. Estudos de mercado revelam, com efeito, que a elasticidade da demanda nacional aumenta de modo inversamente proporcional à renda: quanto menor for o nível de renda do consumidor, maior sua propensão a adquirir a cachaça, também conhecida como “meu-consolo”, vendida a menor preço. Pesquisas recentes apontam ainda uma correlação positiva entre o consumo de cachaça e o aumento da taxa de desemprego brasileira.

Os dados que mostram a relação entre o aumento do consumo de cachaça e o aumento do desemprego foram divulgados com o título, “Um trago para esquecer” (Folha de São Paulo, 1999). A cachaça mais barata normalmente produzida em grande escala está muito associada a camadas mais populares e com menos poder aquisitivo, que em momentos de crise, vão procurar bebidas mais baratas.

Por outro lado, temos um público consumidor, por exemplo, o que consome cerveja “artesanal” que valoriza o produto feito em menor escala, que pode ser uma oportunidade importante de conseguirmos comunicar e mostrar que existem diferenças nos processos e nos produtos.

A questão dos “Pequenos produtores não dependem do forte apelo publicitário” é uma realidade para os produtores de cachaça tanto da agricultura familiar quanto dos pequenos e médios. Existe um contato próximo e direto com o consumidor na visita aos alambiques, nas feiras tanto específicas do setor ou nas feiras locais.

A “demanda por variedade” não é um problema no setor da cachaça, com 4.969 produtos registrados segundo o Anuário da Cachaça 2021 (MAPA, 2022), e mais de 32 madeiras para envelhecimento, temos variedade impressionante que nenhum outro destilado tem. O problema é que precisamos aprender a comunicar, explicar que a cachaça envelhecida na madeira sassafrás tem um perfil herbal e mentolado, muito diferente da adstringência da cachaça armazenada em tonéis de jaqueira.

O que mencionei acima conecta com o outro tópico sobre “informação”, que acho fundamental para iniciativas que informem o consumidor final. Vejo muita discussão em seminários, workshops, palestras, feiras, grupos em aplicativos de mensagem, mas sinto que estamos falando para “nós” mesmos, não conseguimos “furar a bolha”. Por isso trago para reflexão esses pontos que já foram enfrentados em outras bebidas e que o mercado da cachaça ainda não implementou.

Seguindo a matriz, a regulamentação do setor será tratada em tópico posterior. Por fim, “a disponibilidade” acredito que temos bons produtos já consolidados e um crescimento em qualidade nos últimos anos. Acredito que ainda podemos avançar na modernização de equipamentos e maquinários agrícolas de pequeno porte.

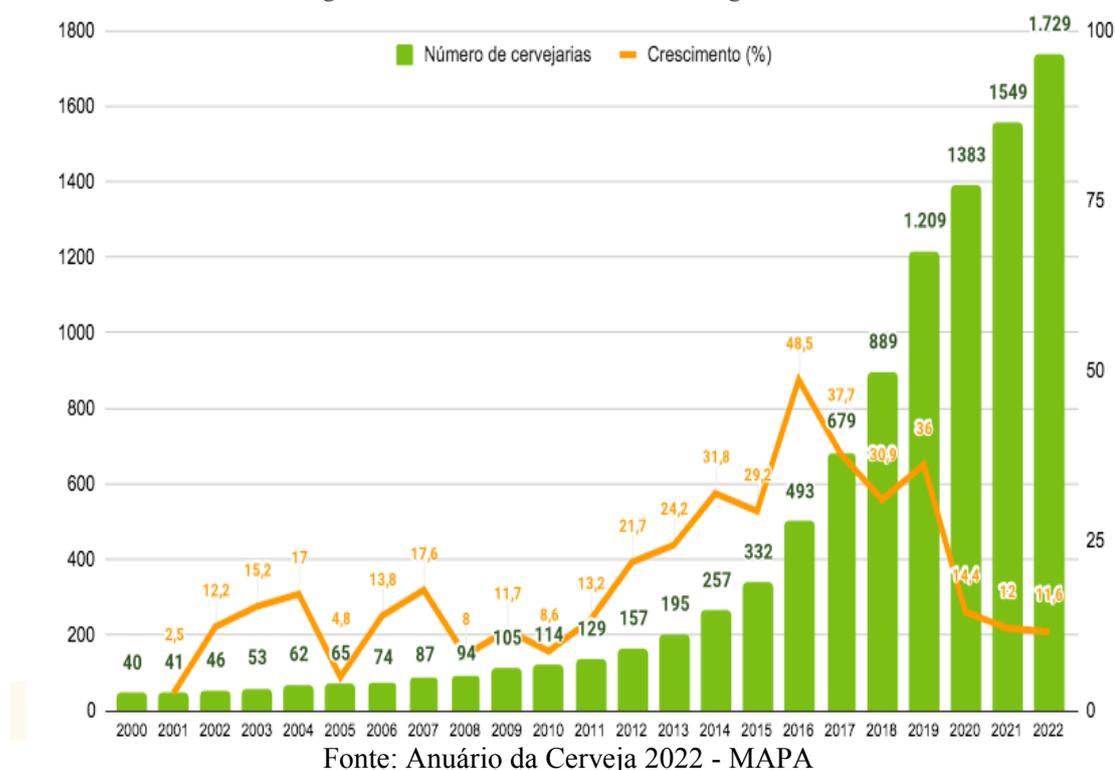
Antes de finalizar este tópico trago dois gráficos do Anuário da Cerveja de 2022 (MAPA, 2023), que demonstra de forma clara como está a evolução do setor cervejeiro no Brasil. Na Figura 1 fica demonstrado a evolução na quantidade de cervejas registradas no MAPA.

Figura 1 - Total de Produtos registrados.



Fonte: Anuário da Cerveja 2022 - MAPA

Figura 2 - Total de Estabelecimentos registrados.



Concluindo, ao olhar para um setor que até a primeira década deste século tinha pouco mais de 100 cervejarias registradas passando a ter em 2022, 1.729 em 2022 (Figura 2), houve um crescimento de aproximadamente 1.546,67% no número de cervejarias ao longo do período entre 2010 e 2022. Na minha avaliação está muito conectado com a “A revolução da cerveja artesanal”, mencionado pelos autores descritos acima.

### 2.3. REGULAMENTAÇÕES INTERNACIONAIS DE BEBIDAS DESTILADAS: O QUE PODEMOS APLICAR PARA CACHAÇA

Neste tópico farei um panorama sobre regulamentação de outras bebidas destiladas em outros países. A escolha de analisar mercados mais antigos e que já estão consolidados globalmente é para que se possa acrescentar elementos importantes para subsidiar a discussão sobre a regulação da cachaça no Brasil.

Foram escolhidos para análise: a) Tequila, b) Scotch Whisky, c) Movimento do *craft distilling* na América do Norte.

O olhar da pesquisa recai sobre práticas de produção, regulamentações e estratégias de mercado.

Tais informações são essenciais para enriquecer e informar o debate sobre a identidade e qualidade da Cachaça, contribuindo significativamente para o seu posicionamento tanto no mercado nacional quanto internacional.

### **2.3.1. Tequila**

Se tem um mercado que deveríamos olhar com muita atenção é o da Tequila, em diversos sentidos. Desde como é a organização do setor, os números impressionantes de exportação e o trabalho de proteção em torno da denominação de origem e nos rituais de consumo que foram criados.

A Tequila é uma bebida alcoólica destilada originária do México, produzida principalmente na região de Jalisco, a partir da fermentação do agave azul, também conhecido como *Agave tequilana* Weber (Bowen, 2015). É uma bebida reconhecida mundialmente e possui uma denominação de origem controlada, o que significa que sua produção está sujeita a regulamentações específicas para garantir sua autenticidade e qualidade.

O Decreto Legislativo nº 154, de 2018 (Brasil, 2018) aprovou o texto do Acordo entre a República Federativa do Brasil e os Estados Unidos Mexicanos para o Reconhecimento Mútuo da Cachaça e da Tequila como Indicações Geográficas e Produtos Distintivos do Brasil e do México, respectivamente. Este acordo foi celebrado na Cidade do México, em 25 de julho de 2016. Por meio deste acordo, tanto o Brasil quanto o México reconhecem a importância cultural e econômica da Cachaça e da Tequila, comprometendo-se a proteger suas denominações de origem e garantir que apenas produtos autênticos e produzidos em suas regiões específicas possam ser comercializados sob esses nomes.

Essa iniciativa reforçou o compromisso mútuo em preservar a autenticidade e a qualidade dessas bebidas tradicionais, promovendo seu valor e reconhecimento internacional. De acordo com informações da (APEX-Brasil, 2016) existiu um esforço de cooperação entre os países, embora não tenha sido possível localizar o registro das tratativas e os resultados concretos deste trabalho no site da agência.

Na minha avaliação, o grande destaque do destilado mexicano está na organização do setor, principalmente por ter uma entidade autoreguladora, que é o CRT (Consejo Regulador del Tequila). Trata-se de uma organização mexicana que supervisiona a produção e qualidade da Tequila. Composto por representantes do governo, produtores e especialistas da indústria, o

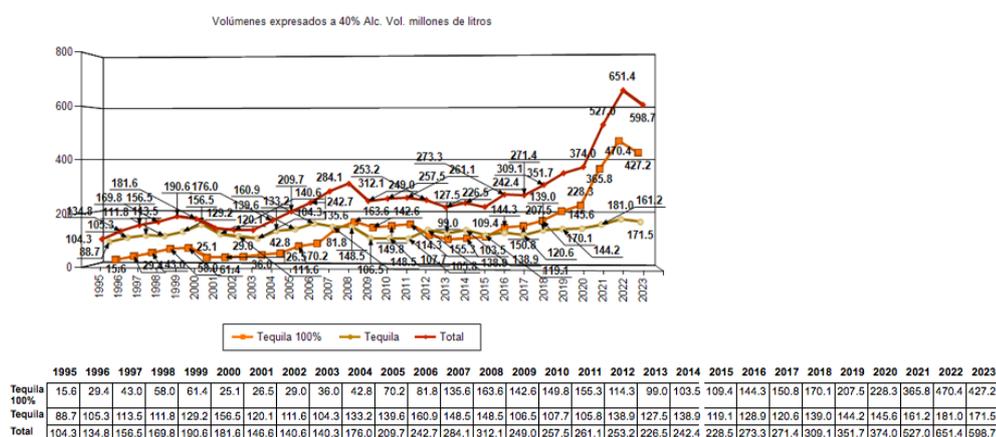
CRT estabelece regulamentos para garantir a autenticidade da bebida, desde o cultivo do agave até o engarrafamento.

Ele emite certificações, fiscaliza instalações de produção e promove a educação sobre Tequila, assegurando sua reputação no mercado nacional e internacional. Em resumo, o CRT desempenha um papel crucial na preservação da qualidade e autenticidade da Tequila.

O portal do CRT é bastante robusto, com dados e estatísticas do mercado desde 1995 sobre volume de produção, exportação, área plantada, além de cartilhas informativas para produtores e consumidores, como demonstrado na Figura 3.

Figura 3 - Evolução dos tipos de Tequila produzido.

Producción Total: Tequila y Tequila 100%



Fonte: CRT.

A Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012 estabelece distinção de categorias. Dependendo da porcentagem de açúcares provenientes do agave utilizados na elaboração da Tequila, esta pode ser classificada em uma das seguintes categorias:

- **Tequila 100% Agave:** categoria refere-se a Tequilas que são feitas exclusivamente a partir do agave azul, também conhecido como *Agave tequilana* Weber. Isso significa que a Tequila é produzida apenas com agave fermentado e destilado, sem adição de outros açúcares ou substâncias. Tequilas rotuladas como "100% Agave" são consideradas de alta qualidade e são geralmente preferidas pelos conhecedores.
- **Tequila (ou Tequila Mixta):** esta categoria inclui Tequilas que são feitas com uma mistura de pelo menos 51% de agave e outros açúcares, algumas vezes provenientes da cana-de-açúcar. Tequilas nesta categoria podem conter até 49% de outros açúcares e são frequentemente chamadas de "Tequila Mixta". Essas Tequilas tendem a ser mais baratas

e podem ter um sabor diferente e menos autêntico em comparação com as Tequilas 100% Agave.

Eles também categorizam com as características adquiridas em processos posteriores à destilação, conforme demonstrado na Tabela 3 a Tequila é classificada em:

*Tabela 2 - Tipos de Tequila.*

<b>Tipo de Tequila</b>	<b>Tempo de Envelhecimento</b>
Blanco ou Prata	Não envelhecida
Reposado	2 meses a 1 ano
Añejo	1 a 3 anos
Extra Añejo	Mais de 3 anos

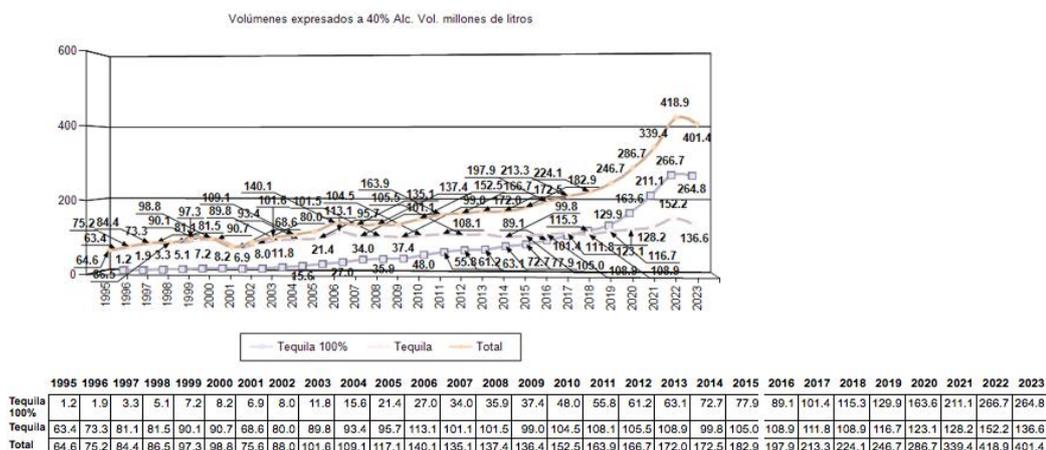
Fonte: elaboração própria, 2024.

Essas categorias de Tequila são importantes para os consumidores entenderem as diferentes características e perfis de sabor que podem esperar de cada tipo. Isso facilita muito a comunicação com o público final que tem mais claro a informação sobre o produto e podem escolher com base no que mais agrada seu paladar.

Acredito que ferramentas como essa, que simplificam o entendimento dos consumidores são estratégias importantes para adotarmos no mercado da cachaça.

Quero salientar que o mercado da Tequila criou diversas estratégias para alcançar diversos públicos e aumentar sua exportação. Trago na figura 4 a série histórica de dados fornecidos pelo CRT que mostra a evolução através dos anos.

Figura 4 - Evolução na Exportação da Tequila.  
Exportaciones por Categoría Tequila y Tequila 100% de Agave



Comparativo Enero - Diciembre 2022 - 2023

Fonte: CRT

Destaco alguns fatores que me chamam a atenção nesses dados, o primeiro é que houve um aumento significativo durante os anos de Tequila 100%, de melhor qualidade, em decorrência da Tequila mista. E que a partir de 2018 a Tequila 100% Agave superou até 2023, demonstrando uma evolução do mercado para a *preminumização* e aumento na qualidade e no valor agregado da bebida.

Algumas estratégias podem ter colaborado com esse crescimento do setor *premium* da bebida. Astros do cinema e da música, têm desempenhado um papel significativo na evolução e popularização do mercado da Tequila. Ao estender suas influências para além de suas carreiras originais, essas celebridades têm contribuído para elevar o status da Tequila, transformando-a de uma simples bebida alcoólica em um símbolo de estilo de vida e sofisticação.

A associação desses astros com marcas de Tequila não apenas impulsionou as vendas e a presença no mercado, mas também inspirou outras celebridades a seguir o mesmo caminho, solidificando ainda mais a posição da Tequila como uma das bebidas destiladas mais populares e lucrativas do mundo. De acordo com a consultoria global do seguimento de bebidas The IWSR (Kiely, 2023), em 2022 US\$1.6, convertendo para o câmbio atual, seria aproximadamente 7,9 bilhões de reais.

Para título de comparação, busquei informações tanto da Tequila quanto da cachaça no ano base de 2022, pois os dados já estão consolidados:

Figura 5 - Comparativo Exportação de Tequila x Cachaça no ano de 2022.



Fonte: elaboração própria, 2024.

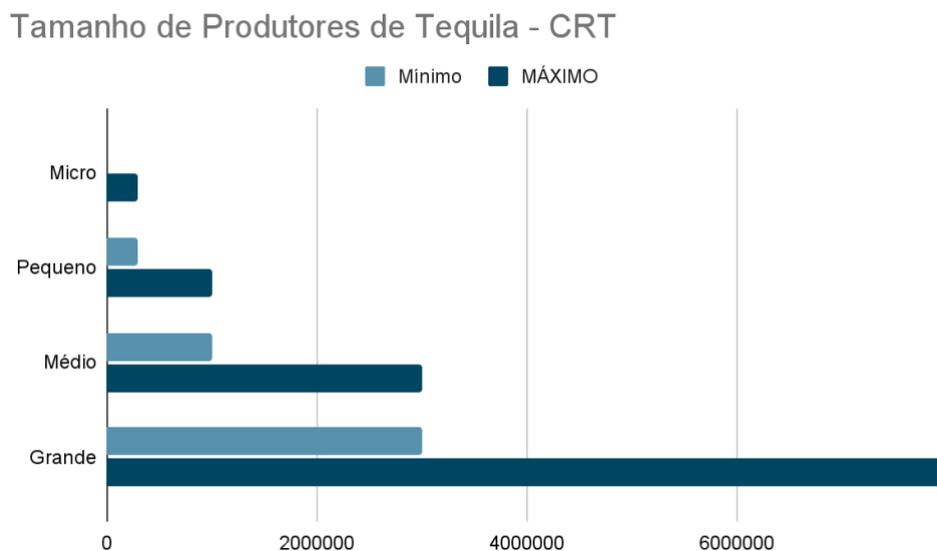
- Exportação de Tequila: R\$ 7.969.600.000,00 (Kiely, 2023)
- Exportação de Cachaça: R\$ 110.440.000,00 (Apex-Brasil, 2023)

Como se vê na Figura 5, a exportação de Tequila é aproximadamente 72 vezes maior que a exportação de cachaça.

O movimento de Tequilas mais sofisticadas e *premium* é recente como vimos no gráfico do CRT. No entanto, o mercado desenvolveu vários rituais ao longo do tempo para potencializar suas vendas e criar uma experiência para os consumidores. Um desses rituais é o “shot de Tequila”, onde a bebida é consumida em pequenos copos de vidro, geralmente acompanhada de limão e sal, o que atingiu um público jovem. Outro investimento foi apostar na coquetelaria com a "Margarita", um coquetel feito com Tequila, suco de limão, triple sec, servido com gelo e borda de sal no copo, receita original da IBA - International Bartender Association (IBA, 2024).

Antes de finalizar quero trazer um dado importante referente ao tamanho e porte dos produtores de Tequila. Em um documento apresentado no Simpósio Mundial Sobre Indicações Geográficas - realizado em junho de 2011 em Lima, Peru, a Sra. María Bertha Becerra Ríos - Aseguramiento de Producto Terminado - Consejo Regulador del Tequila, e apresentou a seguinte informação: “Com o objetivo de garantir que todos os setores da cadeia produtiva do Agave-Tequila estejam envolvidos nas decisões do CRT, o Conselho Diretor desta instituição é composto por quatro seções” (Rios, 2011) que está representado na Figura 6:

Figura 6 - Tamanho de Produtores de Tequila – CRT.



Fonte: elaboração própria com dados do CRT.

- a) Produtores de Tequila divididos por tamanho de acordo com sua produção em litros:
- Micros (de 1 a 300.000 litros)
  - Pequenos (de 300.000 a 1.000.000 litros)
  - Médios (de 1.000.000 a 3.000.000 litros)
  - Grandes (de 3.000.000 litros em diante )
- b) Produtores de Agave
- c) Envasadores e comerciantes de Tequila
- d) Autoridades e Dependências

Encaminhei um e-mail ao CRT no dia 6/2/2024 pedindo a confirmação dessa informação apresentada de forma oficial por uma assessora em um congresso internacional, porém até o fechamento deste trabalho ainda não obtive retorno.

Esse é um dado relevante, pois demonstra o CRT que tem uma margem elástica para comparar os produtores por porte, e se compararmos o processo da Tequila com o da Cachaça, a bebida mexicana tem uma complexidade na matéria prima muito maior que a brasileira. Começando pela matéria prima que demora em média 7 anos para estar no ponto de maturação, já a cana-de-açúcar temos de espécies precoces de 1 ano a tardias, que demoram 1,5 ano para completar seu processo de maturação. Tequila tem etapas de cozimento, posteriormente extração, a cachaça depois de extraído o caldo, e com ajustes do brix, já inicia a fermentação.

Quero frisar que para o CRT, micro produtores podem produzir até 300.000 litros, isso englobaria a maioria dos produtores de cachaça de alambique. Os pequenos de 300.000 a 1.000 milhão de litros, teriam uma fatia menor de produtores da bebida brasileira. Os médios 1 a 3 milhões de litros acredito que apenas alguns produtores de cachaça. Já os grandes - acima de 3 milhões de litros - estariam as grandes destilarias de alambique e praticamente todas as destilarias de coluna.

Concluindo, não foi um único caminho que fez a Tequila ter um patamar de exportação e reconhecimento global maior que o da cachaça. Estratégias de divulgação, facilitação da comunicação com público geral, criação de rituais e ocasiões de consumo, atrelar a bebida a celebridades respeitadas globalmente, tudo isso tem por trás muita estratégia e investimento em marketing e uma associação forte que é o CRT - Conselho Regulador da Tequila, que direciona essas ações.

### **2.3.2. Scotch Whisky**

Em dezembro de 2023 tive uma oportunidade que abriu muito minha visão e tem contribuído significativamente para as reflexões deste trabalho. Fiz uma viagem para a Escócia e visitei 8 (oito) destilarias de whisky. Para além das visitas, participei de alguns cursos de análise sensorial, processos produtivos e participei em experiências de degustação conduzidas por especialistas.

Interessante é que conheci destilarias tradicionais, por exemplo, fundada em 1786, atualmente pertencente a uma grande empresa multinacional, que tem uma grande produção, mas com a busca de preservar a tradição secular.

Conheci também uma destilaria que foi inaugurada em setembro de 2023 na cidade de Edimburgo, que trouxe no seu “DNA” muita inovação, seleção de leveduras próprias e que produz outros tipos de destilados além do whisky. Um grande diferencial é que é uma destilaria vertical, sediada em um prédio de 8 andares no porto da cidade, aproximando do público com uma destilaria urbana.

A experiência de estar em contato com profissionais de outra cultura, podendo conversar sobre a história, os processos produtivos, a diferenciação dos estilos e nomenclaturas foi muito enriquecedora. Alguns profissionais conheciam a cachaça e pude ter essa troca de conhecimento. Trago aqui um panorama do *The Scotch Whisky Regulations 2009* (UNITED KINGDOM, 2009) que é a normativa que regulamenta o whisky escocês.

O regulamento escocês prevê uma distinção dos whiskys por matéria prima e também o processo produtivo, ela nos apresenta 5 tipos diferentes descritas abaixo e representada graficamente no Figura 7:

a) *SINGLE MALT*: feito de cevada maltada e destilado em alambiques de cobre. É produzido por uma única destilaria.

b) *SINGLE GRAIN*: feito de um tipo diferente de grão, geralmente milho ou trigo, em coluna de destilação de mais de 10 metros, usando um processo de destilação contínua. Geralmente, uma pequena porcentagem de cevada maltada é adicionada como catalisador.

c) *MALT BLENDED*: uma mistura apenas de single malts, de várias destilarias. Não há whisky de grão em um whisky de malte misto. Este tipo de whisky é às vezes chamado de malte puro.

d) *GRAIN BLENDED*: uma mistura de vários whiskies de grãos. Este é um tipo bastante raro, difícil encontrar nas prateleiras das lojas.

e) *BLENDED*: uma mistura de whiskies de malte maduros de várias destilarias, misturados com uma certa quantidade de whisky de grão maduro. As porcentagens dos dois tipos variam de acordo com a marca.

Figura 7 - Comparativo Exportação de Scotch Whisky.



Fonte: Scotch Whisky Association

Confesso que no primeiro momento essa definição eu achei complexa para explicar para o público final que não está tão acostumado. Notei que algumas pessoas tiveram dificuldades para compreender, mas é um parâmetro já consolidado desde 2009. Em conversas com os

profissionais das destilarias e nas degustações, eles afirmaram que quase 90 por cento do Scotch é whisky blindado (Offringa, 2017), e é normalmente mais barato.

Para facilitar a compreensão criei a Tabela 4 onde apresento fatores importantes na diferenciação. Algo também muito debatido no mercado da cachaça é a diferença do equipamento destilador, aparece como diferenciação também no whisky.

Alguns tipos, obrigatoriamente, têm que ser produzidos em alambiques de cobre, e outros em colunas de destilação, é um marcador muito importante dessa diferença. É definido também se deve ser produzido em uma única destilaria ou se pode ter mistura entre elas. Na prática observei que grandes conglomerados multinacionais compraram inúmeras destilarias tradicionais e fazem muitas misturas entre os produtos dos seus portfólios.

Outra diferenciação que a normativa trouxe foi a questão do insumo básico, que pode ser cevada, milho, trigo, e cada uma tem nomenclatura específica.

*Tabela 3 - Comparativo Tipos de Whisky.*

<b>Tipo de Whisky</b>	<b>Tipo de Destilador</b>	<b>Grãos</b>	<b>Local de Produção</b>	<b>Diferenciação</b>
Single Malt	Alambique de Cobre	Cevada Maltada	Uma única destilaria	Produzido exclusivamente com cevada maltada e destilado em alambiques de cobre.
Single Grain	Coluna	Milho ou Trigo	Diversas destilarias	Utiliza grãos diferentes, principalmente milho ou trigo, e é destilado em colunas.
Blended Malt	*NE	Cevada Maltada	Mistura de destilarias	É uma combinação de single malts de diferentes destilarias, sem grãos de whisky.
Blended Grain	Coluna	Vários Grãos	Mistura de destilarias	Raro, mistura diferentes whiskies de grãos de várias destilarias.
Blended	*NE	Malte e Grãos	Mistura de destilarias	Combina whiskies de malte e grãos maduros de diversas destilarias.

Fonte: elaboração própria, 2024.

\*Não Especificado - na normativa

Se de um lado a complexidade na definição da norma, com muitos detalhes que diferenciam os whiskies, por outro tem uma maturidade do setor, com uma constante evolução. Um destaque foi o reconhecimento das regiões produtoras de whisky na Escócia, embora não

foram oficialmente definidas por uma única entidade ou organização governamental. Em vez disso, de acordo com (Ludlow, 2019), essas regiões surgiram organicamente ao longo do tempo, baseadas em fatores como localização geográfica, tradições históricas de produção de whisky e características sensoriais distintivas dos whiskies produzidos em cada área.

As regiões produtoras de whisky na Escócia, como Highlands, Speyside, Islay, Campbeltown e Lowlands, foram reconhecidas pela indústria e principalmente pelos consumidores ao longo de décadas, à medida que diferentes estilos de whisky se desenvolveram e se tornaram associados a áreas geográficas específicas.

O trabalho feito pelo setor foi de categorizar e descrever os diferentes tipos de whiskies escocês com base em suas características regionais distintivas e perfil sensorial.

Tanto nos cursos e nas visitas que fiz nas destilarias esse era um ponto muito debatido, a questão da regionalidade e as características principais de cada território. Era demonstrado em mapas, folhetos e cartazes. Fiz degustações onde cada whisky era de uma região diferente e foi possível ter um panorama interessante deste trabalho.

Segundo o autor Robin Robinson em seu livro *The Complete Whiskey Course* (Robinson, 2019) ele argumenta que essa definição de regiões se deu por volta da década de 1980 - 1990 por publicitários para facilitar a comunicação com turistas que visitavam a Escócia e pessoas que não conheciam whisky, o próprio autor é crítico dessa regionalização. Alegando que uma destilaria vizinha da outra pode ter tipos diferentes de whiskies.

Apesar das críticas de especialistas, acredito que a definição de regiões ou territórios com suas especificidades é muito salutar. Em outro livro muito difundido para pessoas que querem iniciar os estudos nesta área é o *Whisky A Tasting Course A New Way to Think – and Drink – Whisky* (Ludlow, 2019), um livro didático que apresenta as regiões e as diferenças entre elas. Além de indicações de rótulos para conhecer em cada região.

De acordo com autor e um importante ator no mercado que é *Scotch Whisky Association* (SWA), fundada em 1942, que desempenha um papel crucial na proteção, promoção e regulamentação da indústria do whisky escocês em nível nacional e internacional, é possível dividir em cinco regiões de Whisky Escocês - Campbeltown, Highland, Islay, Lowland e Speyside. Cada uma oferece uma perspectiva diferente sobre o Whisky Escocês, conforme descrição abaixo e Figura 8.

a) *Speyside* - a região de whisky mais densamente povoada do mundo, famosa por vales férteis e, é claro, o Rio Spey. Os whiskies de Speyside são conhecidos por terem pouca presença de turfa. Com aromas e sabores frutados como maçã, pêra, mel, baunilha e especiarias.

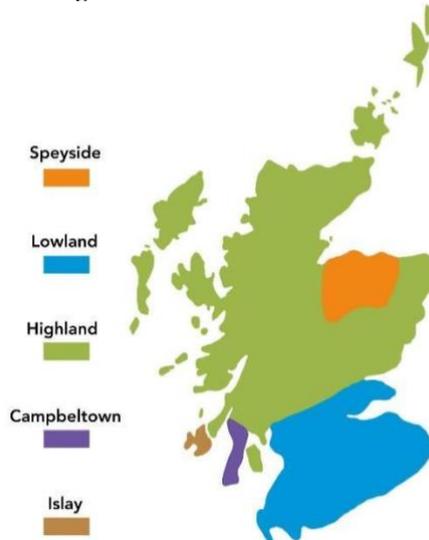
b) *Lowland* - maltes suaves são característicos desta região, oferecendo um paladar gentil e elegante, remanescente de grama, madressilva, creme, gengibre, caramelo, torrada e canela.

c) *Highland* - esta região, que também inclui as ilhas, têm uma enorme diversidade de sabores e caracteres. Desde whiskies mais leves até maltes costeiros salgados.

d) *Campbeltown* - os whiskies da região são variados e cheios de sabor. Notas de sal, fumaça, frutas, baunilha e caramelo se misturam em whiskies de caráter robusto e rico.

e) *Islay* - é uma ilha mágica onde a maioria de sua população está envolvida na produção de whisky. Famosa por seus whiskies fortemente turfados e picantes.

Figura 8 - Regiões Produtoras de Schott Whisky.



Fonte: Scotch Whisky Association - SWA

É muito interessante uma associação que de fato trabalha pelo setor, não apenas para um pequeno grupo de associados. Desenvolve ações concretas de promoção, defendendo padrões de produção e protegendo as indicações geográficas associadas ao produto. Além disso, a SWA desempenha um papel fundamental na defesa dos interesses dos produtores de whisky escocês em questões legais, regulatórias e comerciais.

Nessa imersão que tive pela Escócia, estive em 3 regiões produtoras: Speyside, Highland e Lowland. Tanto nas destilarias, quanto em lojas especializadas na questão da diferença regional e principalmente no serviço do whisky, quando o atendente de uma loja pergunta “o que você gosta”, ele direciona para bancadas com rodas sensoriais e com os aromas específicos de cada região. É uma experiência muito rica, antes de você degustar ou comprar, pode sentir se gosta ou não do whisky.

Notei também que a relação do escocês com whisky é bem diferente do brasileiro com a cachaça. Para além do preconceito já mencionado em alguns momentos neste trabalho, trago o lado econômico que é muito importante para o país e para o Reino Unido.

Em um artigo da rede britânica BBC (Mackenzie, 2023) de 18 agosto 2023, eles dizem que as exportações de uísque escocês cresceram de £ 4,51 bilhões (cerca de R\$ 28 bilhões) em 2021 para mais de £ 6 bilhões de libras (R\$ 38 bi) em 2022. Segundo a reportagem, o whisky escocês do tipo blended compõe a maioria (59%) das exportações da indústria em valor. Em outra reportagem do Jornal O Estado de São Paulo (Tsang, 2019) que complementa a importância econômica, o whisky representa 70% das exportações de alimentos e bebidas da Escócia e 21% das da Grã-Bretanha.

Só a título de comparação, a Escócia tem uma área de aproximadamente 78.387 quilômetros quadrados, enquanto o Brasil tem uma área de cerca de 8.515.767 quilômetros quadrados, ou seja dentro do Brasil caberia quase 108 Escócias. Um pequeno país menor que o estado de Santa Catarina, exportou sua bebida símbolo no ano de 2022 aproximadamente 347,59 vezes mais que a bebida brasileira, em valor com a cotação atual:

- Exportação de Whisky pela Escócia: 38.400 bilhões de reais
- Exportação de Cachaça pelo Brasil: 110.440 milhões de reais (Apex-Brasil, 2023)

Concluo este tópico demonstrando que as exportações de cachaça pelo Brasil representam aproximadamente 0,29% do valor das exportações de whisky pela Escócia.

### **2.3.3. Movimento de Destilados Artesanais na América Do Norte**

Conhecido como *Craft distilling*, a destilação artesanal emergiu como uma influência significativa no mercado de bebidas alcoólicas na América do Norte, tanto o bourbon, whiskeys, vodca e gin.

Nos Estados Unidos e no Canadá, um número crescente de pequenas destilarias tem recebido consumidores mais curiosos em provar produtos produzidos localmente. O movimento ganhou força após os movimentos de produtores artesanais começarem a serem valorizados. Uma campanha foi empreendida para promover o movimento da destilação artesanal, sendo comum encontrar termos como “feito à mão”, “tradicional” e “artesanal” vinculados a todos os rótulos, desde vodca e uísque produzidos nos EUA e Canadá (Stewart et al., 2021)

Segundo os autores do livro *Whisky and Other Spirits* (Stewart et al., 2021), o sucesso do movimento de destilação artesanal na América do Norte refletiu o ressurgimento da cerveja artesanal após um intervalo de 10 a 20 anos. Na década de 1980, começou a surgir um número

crescente de pequenas cervejarias, com a explosão ocorrendo realmente nos anos 1990 e início dos anos 2000. Algumas destilarias também abriram durante esse período, sendo algumas delas muito influentes, por seus conhaques e uísques de malte único.

No entanto, foi apenas na metade dos anos 2000 que o número de pequenos destiladores começou a crescer significativamente. Eles apresentam que após o início dos anos 2000, havia menos de 100 destilarias de pequeno e médio porte em operação nos Estados Unidos. Em agosto de 2019, o número subiu para 2.046 (Park Street Imports, 2019).

De acordo com (Stewart et al., 2021) determinação do que constitui destilação artesanal é uma questão complexa. Definir "artesanato" nos tempos modernos pode ser desafiador, com tentativas muitas vezes resultando em resultados insatisfatórios, de acordo com o autor. Nos EUA tem diversas entidades comerciais ligadas à indústria de bebidas destiladas artesanais que têm buscado elaborar suas próprias definições sobre o assunto, porém enfrentando dificuldades e desacordos frequentes.

Os autores complementam que nenhuma definição parece ser abrangente o suficiente para incluir todos os interessados sem deixar de fora alguns outros. Incorporar a palavra "artesanato" à identidade de uma empresa é altamente valorizado em termos de marketing. Mesmo algumas destilarias maiores, que produzem volumes consideráveis de bebidas destiladas anualmente, adotaram o termo em suas operações, o que, segundo os autores, contribui para a diluição da definição em constante evolução dessa palavra.

No capítulo 5 farei uma análise detalhada da palavra "artesanal" e seus problemas e vantagens para caso da cachaça.

Essa discussão já está mais avançada na América do Norte com diferentes atores do mercado e entidades, fazendo o debate. A princípio, o mais "fácil" seria definir 'artesanal' com base no tamanho da empresa. Sabemos que algumas empresas começam inevitavelmente pequenas o suficiente para satisfazer a definição e, a medida que crescem para além do limite de produção aparentemente arbitrário do "artesanal", mas ainda sentem que satisfazem o sentimento qualitativo e a intenção da definição.

Algumas associações americanas tentaram buscar a definição pelo volume de produção. O que pode tornar ainda mais confuso definir esses limites. O *American Distilling Institute* estabeleceu um limite de vendas de 100.000 galões dos EUA por ano, cerca de 38 mil litros como parte de sua definição de uma bebida destilada certificada (American Distilling Institute, 2019) Enquanto isso, a *American Craft Spirits Association* define parcialmente uma destilaria artesanal como produzindo menos de 750.000 galões dos EUA por ano, aproximadamente 2,8

milhões de litros (American Craft Spirits Association, 2019). O que demonstra não ter uma uniformidade no que é considerado ou não artesanal.

Segundo (Stewart et al., 2021) o panorama futuro da destilação artesanal na América do Norte permanece promissor. Atualmente, a indústria de bebidas destiladas artesanais dos Estados Unidos emprega aproximadamente 25.500 pessoas, e espera-se que esse número cresça consideravelmente nos próximos anos. Em 2018, o mercado de destilação artesanal nos EUA registrou um aumento de 25,5% em volume e 27% em valor quando comparado com o ano anterior. A participação de mercado em volume de bebidas destiladas artesanais nos Estados Unidos foi de 3,9%, enquanto a participação em valor foi de 5,8% (Park Street Imports, 2019).

De acordo com os autores, os números não deveriam ser surpreendentes se considerar as tendências observadas na indústria de destilados na América do Norte e em outros lugares do mundo. Os consumidores estão cada vez mais interessados nas bebidas destiladas artesanais, e as grandes empresas de destilação também estão atentas a esse movimento, determinadas a não repetir os erros cometidos pelas grandes cervejarias ao chegarem tarde ao mercado das cervejas artesanais (Park Street Imports, 2019).

A hesitação das principais empresas cervejeiras em reconhecer a crescente demanda por produtos artesanais custou-lhes uma parcela significativa do mercado durante os anos 2000 até o início dos anos 2010. Diante desse cenário, as grandes empresas de destilação decidiram se envolver mais ativamente em sua própria indústria, reconhecendo a importância crescente das bebidas destiladas artesanais (Park Street Imports, 2019).

Os autores apresentam uma mudança no cenário, essas empresas têm sido, em grande parte, receptivas e colaborativas em relação ao movimento artesanal. Ao invés de adotarem uma postura hostil, muitas dessas empresas parecem reconhecer que a melhor abordagem para lidar com o crescimento das bebidas destiladas artesanais é investir nelas, em vez de restringir seu acesso aos consumidores (Stewart et al., 2021).

Diversas empresas líderes do setor de bebidas destiladas têm adotado diferentes estratégias para lidar com essa tendência. Algumas optaram por adquirir participações minoritárias em várias pequenas destilarias, enquanto outras preferem adquiri-las integralmente. Outras empresas, decidiram estabelecer departamentos interempresariais dedicados, funcionando como incubadoras de bebidas artesanais. Em troca, os destiladores artesanais obtêm acesso a mais capital, suporte, conhecimento e canais de distribuição para continuarem a expandir suas marcas (Stewart et al., 2021).

Acredito que é um caminho de evolução do setor e que tenha espaço para todos, o pequeno produtor pode continuar com sua produção e venda para um público específico (nicho) que valorizam a história, o consumo local e um produto com séries limitadas. Já o produtor que quer aumentar sua escala, acessar outros mercados, pode ser uma vantagem pois redes atacadistas, distribuidores, grandes lojas, *marketplace*, estão nas mãos das grandes empresas.

No livro “American Spirit” de James Rodewald apresenta um panorama sobre a retomada de destilarias urbanas, onde tem uma aproximação direta com público consumidor. Me chamou atenção uma das destilarias modernas em Nova Iorque, que traz em seu site uma menção: “*As primeiras destilarias do Brooklyn datam do ano 1700. A New York Distilling Company dá continuidade a esse sonho ao estabelecer uma das principais destilarias artesanais do país*” (Rodewald, 2014)

A New York Distilling Company tem no mesmo local um bar, chamado The Shanty, com vidro separando da destilaria já era um conceito muito comum nas cervejarias e atualmente nas destilarias urbanas, onde podemos ver o alambique onde é produzido o whisky ou gim que você está bebendo. Faz tanto sentido que é difícil acreditar que a prática não seja mais comum.

Acredito que esse caminho de destilarias urbanas que produz pequenos lotes é um caminho a ser explorado pelo mercado da cachaça, o Cachaça Lab, foi uma iniciativa criada em 2016 para buscar essa aproximação entre os consumidores e a bebida brasileira. É uma tendência esse tipo de empreendimento em outros países.

### 3. METODOLOGIA

Esta pesquisa é de natureza qualitativa. O percurso metodológico contou com a combinação de técnicas e fontes para mais segurança no processo de validação das informações. Foram elas: a) pesquisa bibliográfica; b) pesquisa documental, e; c) observação participante.

#### 3.1.PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

O levantamento bibliográfico compreendeu a identificação de textos especializados (livros, teses, dissertações e artigos), os quais seguem indicados nas referências deste estudo. Inicialmente, busquei trabalhos que pudessem tratar sobre cachaça artesanal e legislação. Diante das poucas referências, conforme detalhado no item “Referencial Teórico: revisão bibliográfica”, precisei lançar mão de outras fontes que pudessem contribuir para este trabalho. Todas elas seguem referenciadas nos capítulos seguintes que tratam da análise e discussão da pesquisa.

#### 3.2.PESQUISA DOCUMENTAL

A pesquisa documental incluiu consulta ao acervo normativo brasileiro de âmbito federal, bem como dados secundários de experiências de regulação em outros países. Para tanto, entre os meses junho de 2023 à janeiro de 2024 eu realizei pesquisa ampla sobre o assunto. A busca foi realizada no sistema de busca do Diário Oficial da União, site do Palácio do Planalto, Câmara dos Deputados, Senado Federal, Sistemas Web do MAPA, Consolidação das Normas de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho - DIPOV - N° 01/2019 - Cartilhão de Bebidas, dentre outros portais, na Tabela 5 está detalhado as fontes de pesquisa.

*Tabela 5 - Fontes pesquisadas*

Fontes	Links
Diário Oficial da União	<a href="https://www.in.gov.br/consulta">https://www.in.gov.br/consulta</a>
Palácio do Planalto	<a href="http://www4.planalto.gov.br/legislacao">http://www4.planalto.gov.br/legislacao</a>
Câmara dos Deputados	<a href="https://www.camara.leg.br/legislacao">https://www.camara.leg.br/legislacao</a>
Senado Federal	<a href="https://www25.senado.leg.br/web/atividade/legislacao">https://www25.senado.leg.br/web/atividade/legislacao</a>

Sistemas Web do MAPA	<a href="https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/loginAction.do?method=exibirTela">https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/loginAction.do?method=exibirTela</a>
Consolidação das Normas de Bebidas - Nº 01/2019 - Cartilhão de Bebidas	<a href="https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/AnexoNormaInternaDIPOV2Edicao.pdf">https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/AnexoNormaInternaDIPOV2Edicao.pdf</a>
Outros portais:	<a href="https://scholar.google.com.br/?hl=pt">https://scholar.google.com.br/?hl=pt</a>

Fonte: elaboração própria, 2024.

Inseri como palavras-chaves as palavras e expressões: cachaça, alambique, cachaça de alambique, artesanal, Selo ARTE, agroindústria artesanal, na Tabela 6 está demonstrado as palavras pesquisadas.

*Tabela 6 - Palavras-chaves utilizada nas buscas.*

Palavras-Chave utilizadas	
cachaça	alambique
cachaça de alambique	cachaça artesanal
artesanal	agricultura familiar
Selo ARTE	agroindústria artesanal

Fonte: elaboração própria, 2024.

A partir das ocorrências, passei a fazer uma análise da ementa e selecionei para leitura aprofundada aquelas que pudessem ter alguma conexão com os temas tratados neste trabalho. Em seguida, passei a fazer a leitura integral das normas e, então, passei a fazer um processo de sistematização dos conceitos e previsões de interesse para esta monografia. O sistema utilizado *Mendeley* onde pude fazer anotações e grifos, conforme demonstrado nas Figuras 9 e 10.

Figura 9 - Demonstração da categorização da legislação aplicada (1).

PORTARIA MAPA Nº 539, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2022 - (NOVA PORTARIA - PADRÃO DE QUALIDADE), P R C, D C et al. 2022

nesta Portaria.

**2. Classificação e denominação**

2.1. A cachaça é classificada quanto ao processo de destilação em:

a) cachaça de alambique, quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do caldo de cana-de-açúcar cru; ou

b) cachaça, quando for produzida por outro método, a partir de mistura de cachaças oriundas de diferentes métodos de destilação.

2.2. A aguardente de cana e a cachaça são classificadas em relação ao seu processo de maturação em:

a) Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

b) Aguardente de cana ou cachaça armazenada: a bebida que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.

c) Aguardente de cana ou cachaça: a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.

2.3. A aguardente de cana e a cachaça são classificadas em relação ao seu teor de açúcar em:

a) Aguardente de cana ou cachaça adoçada: a bebida que for adicionada de açúcares em quantidade superior a 6,0g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30,0g/L (trinta gramas por litro).

b) Aguardente de cana ou cachaça: a bebida que pode ser adicionada de açúcares em quantidade igual ou inferior a 6,0g/L (seis gramas por litro).

2.4. Para a aguardente de cana a denominação impressa no rótulo será composta da expressão "aguardente de cana...", seguida das classificações da bebida na seguinte ordem:

a) quanto ao processo de maturação, obrigatoriamente; e

b) quanto ao teor de açúcar, obrigatoriamente.

Fonte: elaboração própria, com apoio do software *Mendeley*.

Figura 10- Demonstração da categorização da legislação aplicada (2).

DECRETO Nº 11.099, DE 21 DE JUNHO DE 2022

Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, caput, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019,

**DECRETA**:

Art. 1º Este Decreto regulamenta o disposto no art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Art. 2º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que se enquadrem nas definições previstas neste Decreto e em seus regulamentos receberão os selos de identificação artesanal, além do selo do órgão de inspeção oficial, e poderão ser comercializados no território nacional.

§ 1º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, com características e métodos próprios, tradicionais, culturais ou regionais, serão comercializados com a indicação Arte.

§ 2º Os queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, culturais ou regionais, e identificados por selo único com a indicação Queijo Artesanal, poderão ser comercializados no território nacional.

§ 3º Os órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital ficam autorizados a conceder os selos de que tratam os § 1º e § 2º aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, nos termos do disposto neste Decreto e em normas técnicas complementares.

§ 4º As exigências para a concessão dos selos de que tratam os § 1º e § 2º serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento.

Art. 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento instituirá e disponibilizará, no prazo de cento e oitenta dias, contado da data de publicação deste Decreto, plataforma digital para o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPRA).

Fonte: elaboração própria, com apoio do software *Mendeley*.

Como resultado desse levantamento, selecionei 36 normativas, de diferentes hierarquias, isto é, contemplando leis, decretos, portarias e demais normas infralegais. Feito esse processo, passei a categorizá-las em 5 grupos de temas. São eles: Legislações de bebidas em geral, vinho, agroindústria, agricultura familiar, Selo Arte e produtos artesanais de origem animal.

Após esse processo, fiz a busca por proposições normativas que tramitem no Congresso Nacional, composto pelo Senado Federal e Câmara dos Deputados. Desse processo, selecionei 2 projetos de lei que serão tratados no capítulo IV.

Na análise de dados deste trabalho, foram utilizados alguns softwares pagos, cujo custo foi pago por mim. O primeiro deles foi o *Answer The Public*, uma ferramenta de pesquisa de palavras-chave e análise de perguntas que coleta dados de várias fontes na internet, como motores de busca (por exemplo, Google, Bing) e redes sociais. Essa ferramenta realiza uma busca ativa com base em algoritmos, palavras e expressões frequentemente pesquisadas sobre um determinado assunto na internet.

Com base nessas informações, é possível identificar as palavras-chave e perguntas mais comuns relacionadas ao termo de pesquisa especificado, bem como indicar tendências, preferências, gostos e até mesmo estabelecer relações com outras expressões. No contexto deste estudo, a análise foi conduzida utilizando as seguintes palavras-chave: Cachaça, Alambique, Cachaça de Alambique e Cachaça Artesanal.

Em relação ao estudo exploratório da regulação sobre bebidas artesanais em outros países, me baseei em dados secundários produzidos por artigos e relatórios. Em alguns casos, cheguei a entrar em contato com a autoria da referência para pedir alguns esclarecimentos.

### **3.3.OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE**

Utilizei também a técnica de observação participante, que foi fundamental para esta pesquisa. Essa abordagem de coleta de dados envolve acessar e examinar diretamente os eventos que se pretende estudar, estabelecendo um contato mais próximo com a realidade.

Uma vantagem significativa dessa técnica em comparação com outras é a capacidade do pesquisador perceber os fatos diretamente, acompanhando debates e eventos relevantes anteriores e paralelos à formulação normativa. As reuniões e eventos em que participei foram:

- I. grupos e fóruns de discussão sobre a nova normativa - Debates promovido pela Anpaq e INOVBEV: Portaria N° 539, DE 26/12/2022 (MAPA, 2022), bem como contribuir com pontos que foram enviados por entidades;
- II. participação de forma remota na audiência pública realizada pelo MAPA no dia 03 de março de 2022 (MAPA, 2022), onde foi apresentado a versão final do da portaria.
- III. Agendas em Brasília - maio 2023 - já com o tema da monografia desenhado, fui até o Distrito Federal e realizei uma série de conversas com atores relevantes.
  - Governo Federal - reunião com integrantes do jurídico do MAPA, no MDA com Secretário Nacional de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar e outros integrantes do gabinete do ministro. Aproveitei outras agendas e realizei conversas com integrantes da Secretaria-Geral da Presidência da República e posteriormente com o Secretário Nacional de Economia Solidária do MTE.
  - CNA - reunião com a coordenação do Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais e técnicos da área.
  - Congresso Nacional - reunião com parlamentares.

As interações foram realizadas de modo exploratório, a partir da técnica de entrevista com roteiro semi-aberto. Foi utilizada a técnica de amostragem não probabilística por saturação (método bola de neve ou *snowball sampling*) (Baldin e Munhoz, 2011) para a seleção dos entrevistados. Inicialmente foram escolhidas pessoas a partir da minha rede de contatos e depois foi ampliada a partir da indicação dessas pessoas de outras que pudessem contribuir com o debate sobre o assunto.

Tenho utilizado uma análise mais ampla, que envolve a reflexão sobre a linguagem e a interpretação, a fim de desvelar as estruturas de significado presentes nas práticas sociais e culturais, permitindo uma análise mais aprofundada e crítica das mesmas. O que me levaria a analisar não apenas a “letra da lei” como dizemos no mundo jurídico, mas o que está por trás de cada norma, as tratativas, os acordos, os bastidores e o momento que ela foi debatida e aprovada.

É uma área do conhecimento que me interessa muito, até porque atuei profissionalmente com *advocacy* e na construção de políticas públicas. E me fez compreender na prática os grupos de interesse, a correlação de poder em determinados momentos. Sinto que como uma monografia para um trabalho *lato sensu* o tempo é escasso para tal tipo de abordagem metodológica que poderia enriquecer ainda mais a discussão.

## 4. SISTEMATIZAÇÃO E ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO

A temática das legislações sobre cachaça é pouco debatida em artigos e trabalhos acadêmicos. É uma lacuna que precisa ser preenchida para qualificarmos as normas existentes. Não pretendo aqui tratar todos os instrumentos legais existentes relacionados à cachaça. O foco é fazer um recorte específico sobre a produção de cachaça em pequena escala produzida por agricultores familiares, pequenos e médios produtores.

Quero frisar que este trabalho não tem a intenção de abarcar todo arcabouço legislativo do tema, mas fazer um recorte das principais normas relacionadas ao tema desta pesquisa. Vou tecer um fio condutor entre as normas e utilizar um importante princípio jurídico: o da analogia.

O Princípio da Analogia no direito refere-se à aplicação de uma norma a um caso não previsto expressamente, mas que é semelhante a outro caso já regulado. Por isso busquei outras referências legislativas que permitam termos um parâmetro de comparação mesmo em situações não contempladas explicitamente nas legislações referente à cachaça. A analogia é uma forma de suprir lacunas no ordenamento jurídico, garantindo a equidade e a justiça, esse princípio está previsto no artigo 4º da Lei de Introdução às Normas do Direito brasileiro (Brasil, 1988).

Como mencionado anteriormente, o “advogado cachaceiro” veio antes do “cachaceiro profissional”. A base e o olhar jurídico estão presentes, e desde meu primeiro curso de Mestre Alambiqueiro, onde entendi o processo de produção da cachaça e o quão é regulado pelo estado brasileiro. Dá graduação alcoólica mínima e máxima, envase, rotulagem, higiene, armazenamento, transporte etc.

Uma das primeiras coisas que fiz após o curso de produção de cachaça foi baixar e imprimir todas as normativas que envolviam a temática da cachaça em 2014. Digo isso para mostrar que essa caminhada de análises legislativas, já tem um tempo de “maturação”, quase 10 anos. Já pelo lado do cachaceiro profissional, tive boas oportunidades de estar presente em grupos e fóruns de discussão sobre a nova normativa: Portaria N° 539, de 26/12/2022 (Brasil, 2022), bem como contribuir com pontos que foram enviados por entidades. Por fim, participei de forma virtual da audiência pública realizada pelo MAPA onde foi apresentada a versão final do texto.

Nessa trajetória de estudos pessoais e debates coletivos, destaco uma importante passagem na formação que foram as aulas da disciplina “Aspectos Legais para a Produção de Cachaça no âmbito do MAPA” do curso de Tecnologia de Cachaça de Alambique, ministrado

pela professora, Dra. Hélia Alves Mendonça, orientadora deste trabalho. As aulas tiveram um espaço de debate muito qualificado entre os participantes. Foi muito interessante ver profissionais da área e da fiscalização, debatendo os entendimentos sobre as normas. A troca de informação era tão intensa que as aulas extrapolavam o horário regulamentar e muitas vezes, um grupo de 4 a 5 alunos e a professora continuavam o debate.

Ressalto como muito importante esse momento na minha formação e análises para esse trabalho. Onde pude coletar diferentes opiniões e reflexões que trago aqui. Registro aqui o método que utilizei para fazer as análises das normativas contidas neste capítulo.

#### **4.1. PEQUENOS E MÉDIOS PRODUTORES E A LEGISLAÇÃO DE CACHAÇA**

Quatro normativas foram selecionadas na legislação geral de bebidas e nas normas específicas da cachaça. A Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (Brasil, 1994), conhecida como Lei Geral de Bebidas e seu decreto regulamentador, Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 (Brasil, 2009), bem como a já revogada Instrução Normativa do MAPA Nº 13/2005 (Brasil, 2005) e a que a Portaria nº 539, de 26 de dezembro de 2022 (Brasil, 2022).

Como se verá, a análise dessas normas revelou que a legislação de bebida deixa expressa a possibilidade de diferenciação dos produtos quanto ao seu processo industrial e artesanal. O que demonstraremos no detalhamento do estudo das normas é que até o momento não tivemos regulamentação da lei, seja por falta de interesse da administração pública ou por falta de organização do setor para defesa de interesse organizada para pleitear a uma norma específica para que diferencie as formas de produção. A seguir, analiso cada uma delas.

a) Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (Brasil, 1994): Conhecida como Lei Geral de Bebidas estabelece normas para a padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas no Brasil. Tem como principal objetivo garantir a qualidade e segurança dos produtos consumidos pelos cidadãos, abrangendo desde a fabricação até a comercialização. A legislação estabelece critérios técnicos, padrões e procedimentos para as diversas categorias de bebidas, visando assegurar a conformidade com as normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pelo governo.

A norma também estabelece a padronização de características organolépticas, a classificação de diferentes tipos de bebidas, a obrigatoriedade de registro e inspeção de estabelecimentos, bem como a imposição de normas sanitárias. Além disso, prevê a criação de instrumentos legais para fiscalização e aplicação de penalidades em caso de descumprimento

das disposições da lei.

O legislador à época não fez uma distinção por porte da empresa ou volume de produção. Tanto um pequeno produtor ou agricultor familiar tem a mesma exigência normativa de uma grande destilaria. Sabemos que na prática as condições econômicas dos diferentes produtores acarretam muitas vezes em desequilíbrio econômico.

Porém o espírito da lei apresenta um caminho que possibilita de alguma forma tratar essas incongruências. No Art. 11 da Lei nº 8.918/1994 (Brasil, 1994) os congressistas delegaram ao Poder Executivo a responsabilidade de estabelecer, por meio de regulamento também questões relacionadas à inspeção e fiscalização dos equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros envolvidos na produção de bebidas.

Podemos afirmar que a própria legislação deixa uma margem para o executivo regular a produção de bebidas para diferentes perfis: indústria, artesanais e caseiros. Até a presente data este regulamento não foi elaborado e a diferenciação por tamanho ou porte do produtor não está definida.

A abrangência da norma, sem um eventual olhar diferenciado para os diferentes processos e tamanhos de produção tem gerado distorções na prática. O argumento que “a lei é igual para todos” pois ela visa garantir a conformidade com as normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pela legislação é muito ambíguo e não busca olhar para a diferença que existem entre os estabelecimentos.

São mais de 30 anos de aprovação da Lei nº 8.918/1994 (Brasil, 1994) e o art. 11 continua sem um regulamento técnico que dê segurança jurídica aos pequenos produtores e agricultores familiares.

b) Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 (Brasil, 2009): O Decreto tem como objetivo regulamentar a Lei nº 8.918/1994 (Brasil, 1994), que trata da regulamentação da Lei Geral de Bebidas. Citada anteriormente no tópico anterior. Entre os principais pontos do Decreto, destacam-se os dispositivos que delinham as condições para produção e comercialização de bebidas, as diretrizes para a rotulagem e embalagem dos produtos, bem como as normas de fiscalização e controle por parte das autoridades competentes.

A norma regulamenta as ações de fiscalização e penalidades em caso de descumprimento, visando manter a integridade e conformidade no setor de bebidas no Brasil. O decreto não apresenta a possibilidade do uso da expressão "artesanal", ele foi omissivo neste ponto, a possibilidade, no entanto segue prevista na legislação.

Ao analisar detalhadamente o decreto, um item me chamou a atenção. A palavra “alambique” (destilador) aparece apenas 2 vezes. E para minha surpresa nenhuma relacionada a cachaça. A primeira é no art. 55, § 1º, III, que trata sobre o uísque e o decreto descreve a denominação e os ingredientes do uísque menciona: “destilada em alambique ou coluna”. Em outro artigo o 76, § 4º, II, tratando sobre destilado alcoólico simples com base em malte: produto proveniente unicamente do mosto da cevada maltada, turfada ou não, obtido pelo processo de destilação em alambique *pot stills*.

Mais para frente será aprofundado a discussão sobre o termo “alambique” como qualificação ou não da cachaça.

c) Portaria nº 539, de 26 de dezembro de 2022 (Brasil, 2022): Antes de detalhar os pontos da portaria quero trazer um histórico da norma que antecedeu a Instrução Normativa 13/2005 (Brasil, 2005) - (revogada) foi muito relevante para o setor. Ela trouxe inovações e a fixação dos padrões de identidade e qualidade para cachaça e aguardente no Brasil. Uma normativa extensa e detalhada, porém, se furtou a regulamentar o Art. 11 da Lei nº 8.918/1994 (Brasil, 1994) onde havia opção para determinar a diferenciação dos processos industriais e artesanais.

Porém, a IN 13/2005 (Brasil, 2005) era taxativa em seu item 9.5. e proibiu a utilização da "expressão Artesanal" como designação, tipificação ou qualificação dos produtos. No mesmo item foi mencionado que a vedação se daria até que se estabeleça, por ato administrativo do MAPA um Regulamento Técnico que fixasse os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais. A opção da norma mais uma vez foi protelar a discussão sobre o tema. A norma que sucedeu a IN 13/2005 é a Portaria MAPA nº 539/2022 (MAPA, 2022) trouxe inovações para o setor e manteve o “DNA da IN 13”, ela mantém os tópicos já existentes sobre Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da aguardente de cana e da cachaça. O objetivo é o mesmo da anterior, que é regulamentar e padronizar as características da aguardente de cana e cachaça, visando assegurar a qualidade e autenticidade dos produtos no mercado.

Trago apenas alguns pontos de destaque da Portaria MAPA nº 539/2022 (MAPA, 2022), item 1 do Anexo, as definições de Aguardente de Cana e Cachaça não alteraram de forma significativa da normativa anterior, apenas alguns ajustes de redação. Mantendo Aguardente de Cana como uma bebida com teor alcoólico de 38 a 54%, obtida a partir do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo da cana, podendo conter adição de açúcares. A Cachaça, exclusiva do Brasil, possui teor alcoólico de 38 a 48%,

sendo obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com características sensoriais distintas e também podendo ser adicionada de açúcares. A norma mais uma vez deixa em aberto o que é “características sensoriais distintas”.

Em minha pesquisa não encontrei nenhuma fundamentação ou exposições para diferença de percentual alcoólico entre a Cachaça e Aguardente de cana. Comparando com outras bebidas destiladas do mundo é um erro grotesco mantermos essa diferença e limitar a cachaça a 48%.

Na minha avaliação as duas principais inovações da nova norma estão relacionadas a classificação e denominação da “Cachaça de Alambique” e na permissão para utilização de fragmentos de madeira, conhecidos como *chip*, que podem dar cor e sabor a bebida, porém não apresentam características de envelhecimento e maturação da bebida.

No item 1.3 do Anexo ficou definida o Alambique de Cobre como o equipamento para a produção de Cachaça, com destilação por batelada utilizado para realizar o processo de destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, cujas paredes internas da panela, coluna e capitel sejam constituídas de cobre, podendo as demais peças serem constituídas de materiais adequados, não especificados na norma.

Reconheço o interesse legítimo de produtores e associações que pleitearam a inserção da possibilidade da denominação Cachaça de Alambique, foi um passo importante para diferenciação dos processos produtivos. A norma especificou uma diferença entre “cachaça de alambique” e “cachaça”, a seguir o item 2.1 do Anexo:

- a. “cachaça de alambique, quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua”,
- b. “cachaça, quando for produzida por outro método de destilação ou pela mistura de cachaças oriundas de diferentes métodos de destilação”.

Deixando evidente que “Cachaça de Alambique” apenas produzida por destiladores elaborados em cobre e formato alambique, com cana crua, e “Cachaça” podendo ter outras formas de destilação e cana queimada, apesar de proibida em muitos estados como o de São Paulo, essa prática é permitida em outras regiões.

Um ponto que não foi consenso na portaria é o item 3.3 do Anexo, que é a utilização de fragmentos de madeiras, conhecido como *chip* de madeira para acondicionamento/armazenamento da aguardente de cana ou cachaça. Sabemos que houve uma forte influência de associações de produtores que queriam legalizar essa prática. Ainda faltam estudos sobre a prática. A preocupação mais uma vez é com a possibilidade de indução ao consumidor ao erro.

Acontece no caso da utilização do “corante caramelo” que tem expressa permissão de acordo com o item 5.2.3 de Anexo da Portaria MAPA nº 539/2022 (Brasil, 2022) e pode ser utilizado para padronização da cor em cachaças armazenadas ou envelhecidas, que consumidores leigos, que por vezes não analisam detalhadamente o rótulo e acreditam que é uma cachaça “envelhecida” a mais tempo.

Outro importante destaque da norma em questão é o item 3.5 do Anexo ao analisar detalhadamente o item, podemos constatar que no rótulo, são vedadas expressões superlativas de qualidade, tais como termos que indicam o produto como o melhor ou superior a outros. Além disso, são proibidas expressões que atribuam características terapêuticas ou medicamentosas ao produto. Expressões como "artesanal", "colonial", "caseiro", "familiar", "natural" ou "pura" também são vedadas, exceto quando houver previsão em legislação federal específica. A atual normativa também deixa margem para acrescentar outras nomenclaturas, mediante uma normativa específica.

Outro ponto que quero destacar na normativa supracitada é a da denominação, item 2.4 e 2.5 do Anexo. Criou uma verdadeira panaceia, como demonstrado na Tabela 7. A Portaria MAPA 539/2022 (Brasil, 2022) foi na contramão do que as outras bebidas adotam no mundo. Ao invés de simplificar as denominações e criar categorias claras e objetivas como demonstrei anteriormente no caso da Tequila e Scotch Whisky, que definiram nomenclaturas de fácil compreensão e comunicação com o consumidor.

*Tabela 7 – Denominações da Cachaça.*

<b>Processo de destilação</b>	<b>Maturação</b>	<b>Teor de açúcar</b>	<b>Teor Álc.</b>	<b>Denominação de Cachaça</b>
Aguardente de Cana		até 6g	38%-54%	Aguardente de Cana
Aguardente de Cana		Adoçada	38%-54%	Aguardente de Cana Adoçada
Aguardente de Cana	Envelhecida	até 6g	38%-54%	Aguardente de Cana Envelhecida
Aguardente de Cana	Armazenada	até 6g	38%-54%	Aguardente de Cana Armazenada
Aguardente de Cana	Envelhecida	Adoçada	38%-54%	Aguardente de Cana Envelhecida Adoçada
Aguardente de Cana	Armazenada	Adoçada	38%-54%	Aguardente de Cana Armazenada Adoçada
Cachaça		até 6g	38%-48%	Cachaça
Cachaça	Envelhecida	até 6g	38%-48%	Cachaça Envelhecida
Cachaça	Armazenada	até 6g	38%-48%	Cachaça Armazenada
Cachaça		Adoçada	38%-48%	Cachaça Adoçada
Cachaça	Envelhecida	Adoçada	38%-48%	Cachaça Envelhecida Adoçada

Processo de destilação	Maturação	Teor de açúcar	Teor Alc.	Denominação de Cachaça
Cachaça	Armazenada	Adoçada	38%-48%	Cachaça Armazenada Adoçada
Cachaça de Alambique		até 6g	38%-48%	Cachaça de Alambique
Cachaça de Alambique	Envelhecida	até 6g	38%-48%	Cachaça de Alambique Envelhecida
Cachaça de Alambique	Armazenada	até 6g	38%-48%	Cachaça de Alambique Armazenada
Cachaça de Alambique		Adoçada	38%-48%	Cachaça de Alambique Adoçada
Cachaça de Alambique	Envelhecida	Adoçada	38%-48%	Cachaça de Alambique Envelhecida Adoçada
Cachaça de Alambique	Armazenada	Adoçada	38%-48%	Cachaça de Alambique Armazenada Adoçada

Fonte: adaptado de (Leal, 2024)

Fica evidente na Tabela 7 a complexidade de termos 18 diferentes possibilidades de nomenclatura, enquanto o Tequila tem 4 (quatro) e Scotch Whisky 5 (cinco). Acredito que é um erro optarmos por dificultar, não só o produtor mas principalmente o consumidor. Na Tabela 8 é apresentado os trechos das normas tratadas neste tópico.

Tabela 8 - Trechos da Legislação - Pequenos e médios produtores cachaça.

Normativa	Destaques
Lei Nº 8.918 de 14 de julho de 1994 - Lei Geral das Bebidas	Art. 11. O Poder Executivo <b>fixará em regulamento</b> , além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos <b>estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros</b> , assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei.
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 13, DE 29 DE JUNHO DE 2005 ( <b>revogada</b> )	9.5. Fica <b>vedado</b> o uso da <b>expressão Artesanal</b> como designação, tipificação ou qualificação dos produtos previstos no presente Regulamento Técnico, <b>até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</b> , o Regulamento Técnico que fixe os <b>critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais</b> .
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. (ele não apresenta a possibilidade de "bebida artesanal" ficou apenas na lei)
PORTARIA MAPA Nº 539, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2022	3.5. No rótulo <b>são vedadas</b> , mesmo que previsto na marca comercial, expressões superlativas de qualidade, expressões que atribuam características terapêutica ou medicamentosa, ou ainda, expressões tais como: <b>artesanal, colonial, caseiro, familiar</b> , natural ou pura, <b>exceto quando previstas em legislação federal específica</b> .

Fonte: elaboração própria

Neste tópico abordei os desafios enfrentados por pequenos e médios produtores de

cachaça diante da legislação vigente, destaco a falta de diferenciação entre eles e grandes destilarias nas normativas como a Lei nº 8.918/1994 (Brasil, 1994) e seu decreto regulamentador. Observo que, embora haja margem para a regulamentação que leve em conta a diversidade de processos de produção, essa diferenciação ainda não foi concretizada.

Expresso minha preocupação com a ausência de um regulamento que garanta segurança jurídica aos pequenos e médios produtores, que continuam enfrentando desequilíbrios econômicos decorrentes da aplicação uniforme da lei, incluindo as questões tributárias. A única diferença é a opção de pequenos e médios produtores aderirem ao Simples Nacional que aparentemente simplifica as cobranças dos impostos federais.

Além disso, destaco a necessidade de uma definição clara sobre o uso do termo "artesanal" e a importância de regulamentações como a Portaria MAPA nº 539/2022 (Brasil, 2022), que introduz diferenciações entre tipos de cachaça, como possibilidade de adotar a nomenclatura "Cachaça de Alambique", mas ainda carece de uma abordagem mais precisa e inclusiva para os produtores de menor porte. Essas reflexões evidenciam a complexidade do cenário regulatório enfrentado pelos pequenos e médios produtores de cachaça e a urgência de medidas que promovam equidade e viabilidade econômica para esse público.

## **4.2. PEQUENOS PRODUTORES E A LEGISLAÇÃO DO VINHO**

Neste tópico para além da análise legislativa, trago uma provocação de caráter conceitual. A Lei Geral das Bebidas - Lei Nº 8.918/1994 (Brasil, 1994) em tese trataria de todas as bebidas, porém o vinho ficou de fora, por ter uma legislação própria e anterior e como tal algumas diferenciações.

Outra curiosidade em um país que tem como bebida símbolo a cachaça, o órgão do governo federal responsável pelo tema é o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA, 2023), dentro do organograma do ministério existe uma Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA e o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - DIPOV, e fica a cargo da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB. Em um primeiro olhar podemos até achar que é uma simples organização da burocracia, mais uma sigla, uma "caixinha" dentro de um organograma. Mas se aprofundarmos a discussão, podemos encontrar diferenças significativas entre as bebidas.

No recém-lançado livro *Cachaça, história & literatura* o pesquisador João Luiz Maximo da Silva em seu artigo: "Ébrios, vagabundos e desordeiros": a cachaça nas ruas de São Paulo de fins do século XIX, (MONTELEONE e AYER, 2023), traz uma pista interessante

comparando o status do vinho como uma bebida de “civilizações avançadas”, enquanto nossa cachaça uma bebida “atrasada” do passado colonial. Sinto que se não tivermos um olhar atento para as sutilezas por trás das normas e nomes, seguiremos reproduzindo o preconceito institucional com a cachaça. Trago abaixo o trecho do livro:

Graciela Oliver num balanço historiográfico sobre a produção de vinho na Província/Estado de São Paulo entre 1886 e 1926, aponta os trabalhos de Lia Romero, que identificaram membros da “elite ilustrada paulista” que se dedicaram à vitivinicultura, buscando aporte de conhecimentos técnicos de agronomia. Por outro lado, salienta as conclusões da pesquisa de Ricardo Souza, que revela o aumento da importação de vinhos em São Paulo em fins do século XIX e a presença de vinhos finos (madeira ou xerez e franceses) em manuais de boas maneiras. Também assinala a interferência das discussões médico-higienistas e o status que distinguia um alimento das “civilizações avançadas”, ao contrário da cachaça, que remetia ao “passado colonial”.

Depois dessa digressão histórica, volto a análise do trecho da Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988 (Brasil, 1988) conhecida como Lei do Vinho, tem como objetivo regulamentar a produção, circulação e comercialização do vinho e seus derivados, com ênfase na uva e na bebida vinífera.

Essa legislação estabelece normas e padrões para garantir a qualidade e segurança desses produtos, abrangendo desde a plantação da uva até a comercialização do vinho, assegurando a proteção dos consumidores e o desenvolvimento sustentável do setor.

Como citado anteriormente é uma lei mais antiga que teve diversas mudanças no decorrer do tempo, mas entre os principais destaques estão os critérios para classificação e denominação de origem dos vinhos, as responsabilidades dos produtores em relação à qualidade e padrões sanitários, além das medidas de controle e fiscalização para evitar fraudes e garantir a transparência no mercado vinícola.

Destaco um relevante artigo da lei que foi a inclusão do artigo 2º-A que estabeleceu critérios específicos para a produção de vinho por agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, e reconheceu a importância de preservar as características culturais, históricas e sociais da vitivinicultura desenvolvida por esses produtores. O artigo reconhece e diferencia vinhos ou produtos à base de uva de empreendimentos de portes diferentes. Esta norma nos oferece uma importante trilha que podemos trilhar em paralelo com os produtores de cachaça.

Analisando detalhadamente o art. 2A em seu parágrafo 1º, o legislador estabeleceu a quantidade dois limitadores que a meu ver são passíveis de discussão, como a quantidade máxima anual a 20.000 litros e no mínimo, 70% de uvas colhidas no próprio imóvel rural do produtor.

Outro ponto relevante é da nomenclatura diferenciada descrita no parágrafo 4º denominações específicas para esse tipo de vinho, como "vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural", "vinho colonial" ou "produto colonial". Essa categorização busca destacar a origem e o caráter tradicional desses produtos, proporcionando aos consumidores uma clareza sobre a procedência e métodos de produção.

Um ponto de atenção é o § 3º do Art. 2º-A estabelece diretrizes para a comercialização de vinhos produzidos por agricultores familiares, exigindo que ela ocorra diretamente com o consumidor final, na sede do imóvel rural, em estabelecimentos de associações ou cooperativas de produtores rurais ou em feiras da agricultura familiar.

Embora no primeiro momento essa medida possa fortalecer os laços entre produtores e consumidores, promovendo a valorização dos produtos locais e incentivando a economia rural, é importante considerar que limita significativamente o alcance da comercialização. Restringir a venda exclusivamente a esses locais pode dificultar o acesso dos consumidores aos vinhos produzidos por esses agricultores, especialmente para os consumidores que residem em áreas urbanas, longe das propriedades rurais produtoras ou que não têm fácil acesso a feiras da agricultura familiar. Assim, seria relevante avaliar alternativas que equilibrem a promoção da produção local com a viabilidade econômica e o acesso do consumidor aos produtos.

Concluindo a análise do artigo o item III do parágrafo 4º destaca a importância da Declaração de Aptidão ao Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP), atualmente o nome é Cadastro Nacional da Agricultura Familiar emitida por entidade autorizada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), como um requisito para a identificação e autenticação desse tipo de vinho, fortalecendo os laços entre a produção vinícola e as políticas de apoio à agricultura familiar.

Muitos produtores de cachaça têm todos os critérios e perfil para serem considerados Agricultores Familiares, porém ainda poucos participam dessa importante política pública. Na Tabela 9 é apresentado os trechos da normas tratada neste tópico.

*Tabela 9 - Trechos da Legislação – Vinho.*

<p>LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988 (vinho)</p>	<p>Art. 2º-A. O vinho produzido por <b>agricultor familiar ou empreendedor familiar rural</b> é a bebida <b>elaborada de acordo com as características culturais, históricas e sociais da vitivinicultura</b> desenvolvida por aquele que atenda às condições (...).</p> <p>§ 1º O vinho produzido por <b>agricultor familiar ou empreendedor familiar rural</b> deve ser elaborado com o <b>mínimo de 70%</b> (setenta por cento) de uvas colhidas no imóvel rural do agricultor familiar e na quantidade máxima de <b>20.000 l</b> (vinte mil litros) anuais.</p> <p>§ 4º</p> <p>I - a denominação de <b>“vinho produzido por agricultor familiar</b> ou empreendedor familiar rural”, <b>“vinho colonial”</b> ou “produto colonial”;</p>
---	---

	III - o número da Declaração de Aptidão ao Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP fornecida por entidade autorizada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA;
--	---

Fonte: elaboração própria, 2024.

Ao abordar esse item, analiso a diferenciação do vinho que não está na Lei Geral das Bebidas e destaco a importância atribuída ao setor vinícola pelo Congresso Nacional, mesmo sendo um setor com menor produção que outras bebidas. Enquanto isso, pondero sobre a estigmatização histórica da cachaça em comparação ao vinho, evidenciada por pesquisas acadêmicas.

A análise da Lei do Vinho revela uma legislação abrangente, destacando critérios de classificação e denominação de origem, responsabilidades dos produtores e medidas de controle. Destaco também a inclusão de critérios específicos para agricultores familiares, embora questões como limitações de produção e restrições de venda direta possam afetar sua viabilidade econômica. Na Tabela 9 é apresentado os trechos das normas tratadas neste tópico.

### 4.3. AGROINDÚSTRIA ARTESANAL

Espero que não esteja entediante esse famoso “juridiquês” e nesta altura do trabalho já seja claro o “blend” de legislações existentes que são objetos da minha análise e quantas normas já em vigor que tratam do tema de diferentes portes de produtores e a valorização do legislador e dos produtos produzidos com conhecimentos tradicionais, diversidades, cultura e saberes locais.

O Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 (Brasil, 2006), estabeleceu o Regulamento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. Um dos pontos que nos chama a atenção é a abordagem ao setor de Agroindústria Artesanal, destacando diretrizes específicas para essa atividade. Deixando mais uma vez a cargo do MAPA a responsabilidade por classificar os diferentes tipos de empreendimento agroindustriais de bebidas ou produtos de origem animal como “agroindústria artesanal”. O Artigo 7ºA, que estabelece que o MAPA deverá observar a agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, foi inserido pelo Decreto nº 8.471/2015 (Brasil, 2005).

O legislador deixou explícito no artigo 7º-A que a classificação levará em consideração costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais, com o intuito de valorizar a diversidade alimentar e o multiculturalismo de povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares:

Art. 7º-A. O **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento** poderá classificar o **estabelecimento agroindustrial de bebidas ou de produtos de origem animal** como **agroindústria artesanal**, considerados **os costumes, os hábitos e os conhecimentos tradicionais na perspectiva da valorização da diversidade alimentar e do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares**. (*grifo nosso*)

Em suma, o artigo visa reconhecer e apoiar atividades agroindustriais que estejam alinhadas com práticas tradicionais e culturais, promovendo a diversidade na produção. A Ministra Supremo Tribunal Federal Cármen Lúcia Antunes Rocha, em uma palestra, citou a seguinte frase: “Nossa dificuldade é em cumprir as leis que nós temos. Nós não temos problemas de falta de leis e de boas leis. O nosso problema é cumprir leis.”.<sup>1</sup> Fica latente que a legislação nos permite fazer esse tipo de diferenciação, seja por tamanho, por porte e ou pelo processo. E espero que este trabalho possa contribuir ainda mais para essa discussão de forma qualificada. Apenas uma norma foi selecionada no ramo da agroindústria artesanal, a saber, na Tabela 9 é apresentado o trechos da norma tratada neste tópico.

Tabela 10 - Trechos da Legislação - Agroindústria artesanal.

Decreto nº 8.471 de 22 de junho de 2015	Art. 7º-A. O <b>Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</b> poderá classificar o <b>estabelecimento agroindustrial de bebidas ou de produtos de origem animal</b> como <b>agroindústria artesanal</b> , considerados <b>os costumes, os hábitos e os conhecimentos tradicionais na perspectiva da valorização da diversidade alimentar e do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares</b> .
---	---

Fonte: elaboração própria, 2024.

Concluindo destaque o Decreto nº 8.471/2015 (Brasil, 2015) que altera o Decreto nº 5.741/2006 (Brasil, 2016) que estabelece o Regulamento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e aborda especificamente a Agroindústria Artesanal. O decreto confere ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a responsabilidade de classificar os estabelecimentos agroindustriais de bebidas ou produtos de origem animal como "agroindústria artesanal".

O artigo 7º-A explicita que essa classificação levará em consideração costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais, visando valorizar a diversidade alimentar e o multiculturalismo de povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares. Essa iniciativa busca reconhecer

<sup>1</sup> ESTADÃO CONTEÚDO. Dificuldade no Brasil é em cumprir as leis que nós temos, diz Cármen Lúcia. Estado de Minas. 21 maio 2018. Disponível em: [https://www.em.com.br/app/noticia/politica/2018/05/21/interna\\_politica,960488/dificuldade-do-brasil-e-em-cumprir-as-leis-que-nos-temos-diz-carmen-l.shtml#google\\_vignette](https://www.em.com.br/app/noticia/politica/2018/05/21/interna_politica,960488/dificuldade-do-brasil-e-em-cumprir-as-leis-que-nos-temos-diz-carmen-l.shtml#google_vignette). Acesso em: 17 jan. 2024.

e apoiar atividades agroindustriais alinhadas com práticas tradicionais e culturais, promovendo a diversidade na produção.

#### **4.4. TRATAMENTO PELA AGRICULTURA FAMILIAR**

Três normativas foram selecionadas na legislação sobre agricultura familiar. Foram elas:

a) Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 (Brasil, 2006): Lei da Agricultura Familiar: Em 2006 foi aprovada a Lei nº 11.326/2006 (Brasil, 2006) que estabeleceu as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais no Brasil.

O objetivo foi reconhecer a importância econômica, social e cultural da agricultura familiar e promover o desenvolvimento sustentável dessas atividades. A legislação buscou proporcionar condições favoráveis para o fortalecimento desses empreendimentos, incluindo acesso a recursos, assistência técnica, incentivo à produção sustentável e apoio à comercialização.

O último levantamento realizado pelo Censo Agropecuário 2017 (IBGE, 2017) referentes aos estabelecimentos agropecuários e aquícolas de agricultura familiar, apontou que 76,8% dos 5.073.324 estabelecimentos agropecuários e aquícolas nacionais eram classificados como agricultura familiar (3.897.408), ocupando apenas 23% da área total destinada a atividades agropecuárias. A agricultura familiar dava ocupação, em 2017, a 66,3% dos trabalhadores em atividades agropecuárias. O Censo demonstrou a importância para economia e empregos deste segmento agropecuário, por isso acredito que um olhar diferenciado para os produtores e produtoras de cachaça da agricultura familiar, pode ser de extrema relevância.

Dentre alguns pontos importantes a norma definiu critérios como o regime de trabalho familiar, a gestão ativa do empreendimento pelo núcleo familiar e a predominância da mão de obra familiar.

Em seu Artigo 3º a lei define os critérios para a caracterização do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural. Para ser enquadrado nessa categoria, é necessário que o indivíduo possua uma área de até 4 (quatro) módulos fiscais. Essa medida visa identificar e privilegiar pequenos produtores, estabelecendo limites territoriais para a classificação como agricultor familiar ou empreendedor familiar rural.

Importante ressaltar que o inciso I não se aplica em situações de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais. Dessa forma, a lei contempla arranjos coletivos, garantindo que a

somatória das frações individuais não ultrapasse o limite estabelecido, reconhecendo e favorecendo a organização coletiva de pequenos agricultores, como assentamentos e cooperativas. Essa abordagem visa promover a inclusão de grupos que atuem em conjunto, ampliando o acesso desses empreendimentos às políticas públicas voltadas para a agricultura familiar.

Ao fazer o estudo detalhado me surpreendeu que em 2006 a preocupação com a sustentabilidade tenha aparecido, as outras normativas que eu analisei até então não tinham essa preocupação. A lei Art. 4º II destaca a preocupação com a promoção da sustentabilidade ambiental, social e econômica na agricultura familiar, incentivando práticas agrícolas que conservem os recursos naturais e respeitem o meio ambiente. E no inciso III deixa explícita a preocupação com equidade na aplicação das políticas, respeitando os aspectos de gênero, geração e etnia.

A norma também aponta para a importância do apoio à assistência técnica e extensão rural, crédito rural, infraestrutura básica e tecnologias apropriadas e aponta para a agroindustrialização em seu inciso Art. 5º XII. Aqui faço uma correlação importante com o Decreto nº 5.741/2006 (Brasil, 2006) Art. 7º-A, que apresentamos no tópico anterior. A questão da Agroindústria Artesanal aparece como uma possibilidade desde que regulamentada.

b) Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018 (Brasil, 2018) produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural: Analisei mais uma norma relativa a Agricultura Familiar e uma correlação bem direta com bebidas, e trazendo a expressão “artesanal” para produtores que atendam as especificações. A Lei nº 13.648/2018 (Brasil, 2018) tem como finalidade regulamentar a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimentos familiares rurais, com o objetivo de proporcionar condições adequadas para o desenvolvimento do setor, reconhecendo a importância econômica da produção de sucos e polpas na agricultura familiar.

Uma das inovações da legislação foi apresentada no artigo 6º que estabelece diretrizes específicas para a rotulagem e registro de produtos relacionados à agricultura familiar. O item I do artigo permite que a denominação desses produtos seja acrescida da palavra “**artesanal**”. Essa inclusão visa destacar características relacionadas ao processo de produção, conferindo uma identidade singular aos produtos oriundos da agricultura familiar.

Essa designação sugere a presença de elementos distintivos, como a produção limitada, a atenção a detalhes específicos e, muitas vezes, a utilização de técnicas transmitidas ao longo de gerações. Ao optar pela denominação "artesanal", os produtores da agricultura familiar

procuram ressaltar a autenticidade, a qualidade diferenciada e a ligação especial com métodos tradicionais de cultivo e produção.

Portanto podemos afirmar que mais uma normativa brasileira apresenta a faculdade do produtor através do rótulo fazer uma diferenciação dos produtos elaborados em grande escala. Na análise seguinte tratarei dos detalhes apresentados pelo decreto que regulamentou a lei.

c) Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019 (Brasil, 2019): Regulamenta a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural: Sabemos muito bem que no ordenamento jurídico brasileiro as leis são mais “enxutas” o detalhamento e critérios técnicos são estabelecidos no decreto, neste caso, não é diferente. O Decreto nº 10.026/2019 (Brasil, 2019) detalha os principais pontos relacionados à produção de polpa e suco de frutas, aborda aspectos como a seleção e manipulação de frutas, processos de higienização, embalagem e armazenamento. Essa especificidade proporciona uma orientação clara aos produtores, garantindo a conformidade com padrões de qualidade e segurança alimentar.

Farei apenas alguns destaques como o Artigo 2º que define o "estabelecimento familiar rural de produção de polpa e de suco de fruta" e conceitua a "matéria-prima" como a fruta produzida exclusivamente no estabelecimento familiar rural para a produção de polpa ou de suco de fruta.

No meu entender a limitação de que a matéria-prima deve ser produzida exclusivamente no estabelecimento familiar rural (item IV) do mesmo artigo pode ser interpretada como uma restrição significativa.

Embora essa medida busque promover a autonomia dos agricultores familiares e incentivar a produção interna ou no condomínio rural estabelecido pela Lei 11.326/2006 (Brasil, 2006) supracitada, ela também pode representar um desafio para a diversificação e qualidade dos produtos. Limitar a matéria-prima exclusivamente ao que é produzido no próprio estabelecimento pode restringir a variedade de frutas disponíveis para a produção de polpas e sucos, especialmente em regiões com condições climáticas desfavoráveis ou limitações de cultivo.

Além disso, essa restrição pode impactar a sazonalidade da produção, dificultando a oferta constante de produtos ao longo do ano. Flexibilizar essa exigência para permitir a aquisição de frutas de outros produtores familiares com origem determinada poderia proporcionar uma maior diversidade de sabores, contribuir para a sustentabilidade econômica da comunidade agrícola e garantir uma oferta mais consistente de produtos.

Outro ponto de atenção do decreto é o artigo 16, § 5º, que estipula uma quantidade máxima anual para a produção de polpas e sucos de frutas em estabelecimentos familiares rurais, apresento questões quanto à potencial limitação da capacidade produtiva dos agricultores familiares. Ao estabelecer o limite de oitenta mil quilogramas para polpas de fruta e oitenta mil litros para sucos de fruta, o decreto pode ser interpretado como uma restrição que, embora tenha a intenção de controlar a produção, pode impactar negativamente a autonomia e o crescimento econômico desses produtores. Sabemos que com maquinários adequados ao porte do agricultor familiar o potencial de produção pode ser maior.

Acredito que limites estritos podem criar obstáculos para o desenvolvimento sustentável e econômico desses empreendimentos, impedindo a expansão de suas atividades e a conquista de novos mercados. Assim, enquanto o decreto busca balancear interesses diversos, é importante considerar a possibilidade de ajustes nesses limites para garantir que a regulação não comprometa a capacidade dos agricultores familiares de prosperar e contribuir significativamente para a economia local.

O objetivo deste trabalho não é propor a mudança das normativas citadas, porém ao trazer a análise crítica, construo o raciocínio para prevenir incongruências em uma eventual norma para cachaça. Na Tabela 11 é apresentado os trechos das normas tratadas neste tópico.

*Tabela 11 - Trechos da Legislação - Agricultura familiar.*

<p>LEI Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006.</p>	<p>Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se <b>agricultor familiar e empreendedor familiar rural</b> aquele (...)  I - não detenha, a qualquer título, área maior do que <b>4 (quatro) módulos fiscais</b>;  § 1º O disposto no inciso I do caput deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou <b>outras formas coletivas de propriedade</b>, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais</p>
<p>LEI Nº 13.648, DE 11 DE ABRIL DE 2018.</p>	<p>Produção de polpa e <b>suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural</b></p> <p>Art. 6º Para fins de rotulagem e registro, a denominação dos produtos disciplinados por esta Lei pode ser acrescida de uma das seguintes palavras:</p> <p>I - <b>artesanal</b>;  II - caseiro;  III - colonial.</p>
<p>DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019 (regulamenta Nº 13.648/2018)</p>	<p>Art. 2º (...)  I - estabelecimento familiar rural de produção de polpa e de suco de fruta - estabelecimento localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural,  IV - matéria-prima - fruta produzida <b>exclusivamente no estabelecimento familiar rural</b> para a produção de polpa ou de suco de fruta, na forma do disposto no art. 2º da Lei nº 13.648, de 2018;</p>

	<p>Art. 16</p> <p>§ 5º A quantidade máxima anual para a produção em estabelecimento familiar rural é de:</p> <p>I - <b>oitenta mil quilogramas</b>, para as polpas de fruta; e</p> <p>II - <b>oitenta mil litros</b>, para os sucos de fruta.</p>
--	---

Fonte: elaboração própria, 2024.

Após analisar as normativas relacionadas à agricultura familiar e à produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimentos familiares rurais, é evidente o reconhecimento da importância econômica e social desses empreendimentos. A legislação demonstra uma preocupação crescente com a sustentabilidade ambiental e busca promover práticas agrícolas que conservem os recursos naturais.

No entanto, algumas restrições presentes nas normativas, como a exigência de que a matéria-prima seja produzida exclusivamente no estabelecimento familiar rural e os limites anuais de produção, podem representar desafios para os produtores, limitando a diversidade de sabores e a capacidade produtiva. Portanto, é fundamental buscar um equilíbrio entre as regulamentações para garantir que promovam o desenvolvimento sustentável e econômico desses empreendimentos, sem criar obstáculos excessivos.

#### **4.5. PROJETO DE LEI DE INTERESSE**

Dois são os projetos de lei de interesse identificados, sendo que um será tratado neste tópico e o outro no seguinte.

Projeto de Lei (PL) nº 6.348/2019 (Brasil, 2019) - Criação da denominação “Cachaça Artesanal”: Ao analisar essa legislação lembrei do primeiro semestre da faculdade de direito, onde o professor de Teoria Geral do Estado falou uma frase: *"Os cidadãos não poderiam dormir tranquilos se soubessem como são feitas as salsichas e as leis"* autoria é atribuída a Otto von Bismarck, o Príncipe de Bismarck, Duque de Lauenburg, que foi um nobre, diplomata e político prussiano e uma personalidade internacional de destaque do século XIX. É sempre importante entender o que o legislador quer com essa legislação e o que está por trás da proposta.

Aparentemente o PL não teve o devido cuidado ao trazer fatos históricos descontextualizados e errôneos. Além do mais cita referências de dados não oficiais e no meu entender cria um limitador para os produtores da agricultura familiar.

O Projeto de Lei propõe a criação da denominação "Cachaça Artesanal" e estabelece diretrizes para sua produção, fiscalização, controle e comercialização. De acordo com o artigo

3º, a cachaça artesanal deve ser elaborada com, no mínimo, 75% da cana-de-açúcar produzida na propriedade rural familiar de origem, limitando-se a uma quantidade máxima de 25.000 litros anuais.

Avalio como positivo um trecho PL onde ele destaca a preocupação em preservar as características singulares culturais, históricas e de cunho social da produção da cachaça, especialmente desenvolvida em propriedades rurais familiares. Acredito que o “cunho social” deve ser a geração de emprego e renda, mas não consigo afirmar.

Embora o PL busque proteger as características tradicionais da cachaça artesanal, o limite de 25.000 litros por ano pode ser considerado um entrave econômico para pequenos produtores da agricultura familiar. Em propriedades rurais familiares, se a produção de cana-de-açúcar for limitada apenas pelo tamanho da propriedade, poderá impactar diretamente na quantidade de cachaça a ser produzida.

Essa restrição pode ser questionada, especialmente em um contexto onde a modernização e a adoção de equipamentos mais avançados, como alambiques, fermentadores, leveduras, poderiam permitir uma produção maior, mantendo a qualidade e as características singulares da bebida. Vale ressaltar a necessidade de equilibrar a preservação das tradições com a viabilidade econômica dos produtores, incentivando a inovação e o uso de tecnologias modernas na produção de cachaça.

Um ponto importante que provavelmente foi “importado” de outra norma é o que consta no Art. 7º que dá competência ao MAPA a autorização e registro da propriedade rural familiar para produção da cachaça artesanal, de forma simplificada, levando em conta a realidade local e assegurando a boa qualidade do produto.

Tenho acompanhado o PL nº 6.348/2019 (Brasil, 2019) desde o início da proposição. Acredito que ele tem uma baixa mobilização por parte do setor, refletida na sua tramitação lenta na Câmara dos Deputados. Até a última atualização em 13/03/2023, não foram registrados encaminhamentos substanciais ou decisões que impulsionassem significativamente a sua apreciação, apenas avaliações não terminativas em algumas comissões.

Apresento esse PL para fins de registro do que está em tramitação no momento, porém acredito que não seja uma boa norma e espero que ele “adormeça” nos *escaninhos* no Congresso até ser arquivada. Na Tabela 12 é apresentado os trechos da norma tratada neste tópico.

Tabela 12 - Trechos do Projeto de Lei Cachaça Artesanal.

<p>PL nº 6.348/2019 - Cachaça Artesanal</p>	<p>Dispõe sobre a criação da denominação "<b>Cachaça Artesanal</b>", sua produção, fiscalização, controle e comercialização e dá outras providências.</p> <p>Art. 3º Denomina-se "<b>Cachaça Artesanal</b>" o produto elaborado <b>respeitando as características e singularidades culturais, históricas e de cunho social da produção da cachaça, desenvolvida em propriedades rurais familiares, em todo o território nacional</b>, atestada a boa qualidade do produto.</p> <p>Parágrafo único. A <b>cachaça artesanal</b> será elaborada com, no mínimo, <b>75%</b> (setenta e cinco por cento) da cana-de-açúcar produzida na propriedade rural familiar de origem e na quantidade máxima de <b>25.000</b> (vinte e cinco mil) litros anuais.</p> <p>Art. 7º Compete ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: I – A <b>autorização e registro da propriedade rural familiar para produção da cachaça artesanal, de forma simplificada, levando em conta a realidade local</b> e assegurando a boa qualidade do produto;</p>
---	---

Fonte: elaboração própria, 2024.

Concluo que embora o PL nº 6348/2019 (Brasil, 2019) busque proteger as características tradicionais da bebida, como parte de seu patrimônio cultural, ao limitar a quantidade de cana-de-açúcar produzida na propriedade rural familiar e a quantidade máxima anual de produção, pode impor desafios econômicos para pequenos produtores. Além disso, como mencionado, é um erro grotesco limitar da comercialização apenas na propriedade ou nas feiras realizadas pela Agricultura Familiar. Essas restrições, junto com a tramitação lenta na Câmara dos Deputados e a falta de mobilização do setor, levantam questionamentos sobre a eficácia e viabilidade do PL.

#### **4.6. SÍNTESE DA ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO E PORQUE PRECISAMOS DE UMA NOVA PROPOSTA**

Ao me debruçar de forma detalhada e realizar uma análise completa das legislações, fica evidente os desafios significativos para os produtores de cachaça de pequeno e médio e agricultores familiares. A Lei nº 8.918/1994 (Brasil, 1994), conhecida como Lei Geral das Bebidas, e seu decreto regulamentador, o Decreto nº 6.871/2009 (Brasil, 2009), não distinguem entre pequenos e grandes produtores, mesmo havendo previsão na legislação para essa diferenciação. Isso cria um ambiente regulatório que não contempla as diversidades de tamanho e escala de produção. Essa falta de diferenciação pode resultar em desequilíbrios econômicos, especialmente para os pequenos e médios empreendimentos familiares, que muitas vezes não

têm a mesma capacidade econômica de cumprir com as exigências da legislação como as grandes destilarias.

Em contraste, a Lei nº 7.678/1988 (Brasil, 1988), que trata do vinho, apresenta uma abordagem mais abrangente, com critérios de classificação e denominação de origem. No entanto, apesar da valorização do setor vinícola, a estigmatização histórica da cachaça em comparação ao vinho ainda persiste na sociedade e nos órgãos administrativos. Esta diferença de tratamento pode refletir uma priorização do setor vitivinícola em detrimento da cachaça, ou uma melhor organização do setor vitivinícola para que seus pleitos sejam atendidos pelo setor público. Não é objeto deste estudo a fragilidade da organização coletiva do setor cacheiro no país, é um tema que gostaria de me debruçar no futuro trazendo um comparativo com as experiências internacionais que estudei durante esta pesquisa.

Por fim, faço uma análise crítica do Projeto de Lei nº 6348/2019 (Brasil, 2019), que propõe a criação da denominação "Cachaça Artesanal", uma das críticas é devido às suas limitações que podem prejudicar os pequenos produtores. Ao estabelecer quantidades máximas de produção e exigir que a maior parte da matéria-prima seja produzida na propriedade rural familiar, bem como limitar a comercialização do produto, o projeto pode impor desafios econômicos para esses empreendimentos. Esta falta de diferenciação por porte pode perpetuar desigualdades no setor, beneficiando os grandes produtores em detrimento dos pequenos, e levanta questões sobre a eficácia e viabilidade do projeto.

Concluo esse tópico afirmando que urge buscar um equilíbrio regulatório que promova o desenvolvimento sustentável e a equidade no setor, levando em consideração as diversas realidades, territorialidade, tradição e capacidades produtivas dos diferentes atores envolvidos na produção de cachaça. E para isso farei uma análise de normativas existentes que já tratam de forma correlata essa diferenciação.

## 5. ARTESANAL OU NÃO, EIS A QUESTÃO

### 5.1. PROBLEMATIZAÇÃO DA EXPRESSÃO “ARTESANAL”

Este capítulo não poderia começar de outra forma a não ser parafraseando o grande escritor e dramaturgo inglês do século XVI, William Shakespeare. Na célebre peça “A tragédia de Hamlet, príncipe da Dinamarca”, o personagem Hamlet durante um monólogo, disse a expressão conhecida mundialmente: “Ser ou não ser, eis a questão” (Shakespeare, 2013). A frase é frequentemente usada como um fundo filosófico profundo e é uma das mais famosas frases da literatura mundial. Eu trago a licença poética de utilizar essa expressão para apoiar numa profunda reflexão para o setor da cachaça, que tenho buscado pistas nos últimos 10 anos.

Particularmente, entendo que a expressão “artesanal” para produtos feitos por pequenos e médios produtores ainda carrega um preconceito como uma “arte de segunda classe”. Isso porque, na história da arte, as relações de poder e dominação acabaram por atribuir para determinadas expressões o status de “arte”, como mais elevado e, para outras, “artesanato”, com menos valor. Vejamos.

Ao buscar as referências de Shakespeare, surgiu em minhas buscas uma frase muito atribuída ao autor, porém não encontrei a referência concreta, mas trago a título de exemplo: "a arte é o espelho e a crônica da sua época". Essa afirmação sugere que a arte como uma forma de refletir e registrar a época em que vivemos. A arte pode ser entendida como a expressão criativa e a produção de obras que buscam transmitir emoções, ideias e conceitos, muitas vezes com um caráter mais subjetivo e estético.

A arte pode ser encontrada em diversas formas, como pintura, escultura, música, literatura, cinema, teatro, dança, entre outras. A definição de arte pode variar de acordo com a época, cultura e contexto em que é produzida, mas em geral, é vista como uma forma de expressão humana que busca transcender a realidade cotidiana.

Além disso, a arte pode ser entendida como um meio de questionar e desestabilizar as formas convencionais de conhecimento e poder, conforme abordagem de Michel Foucault, filósofo francês do século XX. Para ele, a arte não era simplesmente uma representação ou reflexo da realidade, mas um meio de questionar e desestabilizar as formas convencionais de conhecimento e poder. Foucault estava interessado em compreender como a arte poderia revelar as estruturas subjacentes do pensamento e da percepção que moldam nossa compreensão do mundo (Foucault, 2014).

Foucault também estava interessado na ideia de que a arte poderia funcionar de maneira "intransitiva", ou seja, que ela poderia existir por si mesma, sem necessariamente referir-se ou representar algo fora de si mesma. Isso está relacionado à sua noção de que a arte pode ativar um "contínuo inacabamento", sugerindo que a obra de arte nunca é fixa ou completa, mas está sempre aberta a novas interpretações e significados.

O filósofo nos faz refletir sobre o campo de possibilidades que desafia as formas tradicionais de representação e conhecimento, permitindo novas formas de pensamento e percepção que podem subverter e transformar as estruturas de poder existentes (Foucault, 2014).

E onde entra o “artesanal” nessa discussão? Com objetivo de me aprofundar nos estudos que vinha fazendo sobre a história da cachaça, em 2019 fui aluno especial do PPGAS - Programa Pós-Graduação em Antropologia Social, da Universidade de São Paulo-USP em uma disciplina ministrada pela antropóloga e historiadora Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Lilia Katri Moritz Schwarcz no curso “Lendo Imagens”.

A disciplina ampliou de maneira significativa o meu olhar sobre a arte no geral. No curso tivemos uma leitura abrangente e interdisciplinar de documentos visuais, incluindo obras artísticas, considerando suas dimensões históricas, antropológicas e sociais. Em uma era caracterizada pela explosão de imagens tive a oportunidade de transcender a visão tradicional que trata as imagens apenas como "ilustrações", reconhecendo-as como documentos que carregam interpretações diversas e, por vezes, conflitantes.

Exploramos a história da arte, discutindo autores que moldaram a abordagem teórica voltada para o estudo autônomo das imagens. Passamos pelas pinturas do gênero de história e paisagem histórica, produzidas por viajantes estrangeiros, cientistas, naturalistas e artistas da "Missão francesa de 1816" e da futura Academia Imperial de Belas Artes, fundada em 1826.

Eu destaco como mudança fundamental no meu olhar que me permite hoje problematizar a questão do “artesanato” a partir da crítica decolonial, que tem evidenciado o eurocentrismo presente em nossas representações e narrativas artísticas.

Note-se, por exemplo, que houve um preconceito de classe baseado em categorização estética do barroco, como coisa do povo e neoclássica, como coisa de elite. Acho válido citar um trecho da obra de Ana Mae Barbosa sobre a separação social que se deu no Brasil quando da vinda da missão francesa:

Ao chegarem, os artistas franceses instituíram uma Escola neoclássica de linhas retas e puras, contrastando com a abundância de movimentos do nosso barroco: instalou-se um preconceito de classe baseado na categorização estética. Barroco era coisa para o

povo; as elites aliaram-se ao neoclássico, que passou a ser símbolo de distinção social. Um artista, embora pobre e plebeu, se frequentava a Academia e se era neoclássico, poderia até frequentar a Corte. O neoclássico era o passaporte para a ascensão social. (Barbosa, 1995, p. 61)

Existem diversas categorias para classificar os produtos artesanais, cada uma refletindo valores históricos e culturais específicos, variando de acordo com o tempo e o local de produção. Essas categorias foram estabelecidas com base na natureza da criação, método de produção e origem. Produtos artesanais, segundo a UNESCO, podem ser definidos como:

Produtos artesanais são aqueles confeccionados por artesãos, seja totalmente a mão, com o uso de ferramentas ou até mesmo por meios mecânicos, desde que a contribuição direta manual do artesão permaneça como o componente mais substancial do produto acabado. Essas peças são produzidas sem restrição em termos de quantidade e com o uso de matérias-primas de recursos sustentáveis. A natureza especial dos produtos artesanais deriva de suas características distintas, que podem ser utilitárias, estéticas, artísticas, criativas, de caráter cultural e simbólicas e significativas do ponto de vista social.” (UNESCO, 1997)

Em 1991, foi instituído no Brasil pelo Governo Federal o Programa do Artesanato Brasileiro (PAB) com o objetivo de elevar o nível sociocultural e econômico dos artesãos, impulsionando a inserção dos produtos artesanais no mercado. A definição estabelecida pela política pública do governo federal, sob o âmbito do PAB, implementado pelo Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e atualmente coordenado pela Secretaria Especial, caracteriza o artesanato como Art. 4º:

Artesanato compreende toda a produção resultante da transformação de matérias-primas, com predominância manual, por indivíduo que detenha o domínio integral de uma ou mais técnicas, aliando criatividade, habilidade e **valor cultural (possui valor simbólico e identidade cultural)**, podendo no processo de sua atividade ocorrer o auxílio limitado de máquinas, ferramentas, artefatos e utensílios. (MDIC, 2010)

A PORTARIA Nº 29/2010 do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior – MDIC, tornou pública a base conceitual do artesanato brasileiro, destaque o Art 16 § 3º. onde apresenta da definição de Artesanato Tradicional:

Conjunto de artefatos mais expressivos da cultura de um determinado grupo, representativo de suas tradições e incorporados à vida cotidiana, sendo parte integrante e indissociável dos seus usos e costumes. A produção, geralmente de origem familiar ou comunitária, possibilita e favorece a transferência de conhecimentos de técnicas, processos e desenhos originais. Sua importância e valor cultural decorrem do fato de preservar a memória cultural de uma comunidade, transmitida de geração em geração. (MDIC, 2010)

Na Tabela 13 faço um comparativo entre a definição de artesanal da UNESCO com MDIC.

Tabela 13 - Comparação da Definição de Artesanal - UNESCO e MDIC.

Aspecto	UNESCO	MDIC
Definição	Produtos artesanais feitos predominantemente à mão ou com o uso limitado de ferramentas, com ênfase na contribuição direta do artesão.	Produção resultante da transformação de matérias-primas, com predominância manual, aliando criatividade, habilidade e valor cultural.
Quem realiza	artesãos	indivíduos
Material utilizado	matérias-primas sustentáveis	matérias-primas
Habilidades	Contribuição direta do artesão no produto final	Domínio integral de uma ou mais técnicas pelo indivíduo (artesão)
Características	- Feitos por artesãos, com contribuição manual substancial. - Uso de matérias-primas sustentáveis. - Valor utilitário, estético, artístico, cultural, simbólico e social.	- Realizados por indivíduos com domínio integral de técnicas. - Predominância manual na produção. - Valor simbólico e identidade cultural.
Origem da Produção	Geralmente de origem familiar ou comunitária.	Podendo ser individual ou comunitária.
Auxílio de Máquinas	Permitido, desde que a contribuição manual seja predominante.	Auxílio limitado de máquinas, ferramentas e utensílios é aceito.
Importância	Preserva a memória cultural e tradições de uma comunidade, transmitidas de geração em geração.	Valor cultural e simbólico, representando a identidade cultural.

Fonte: elaboração própria, 2024.

Concluindo esse tópico podemos analisar na comparação entre as definições de produtos artesanais pela UNESCO e pelo MDIC revela que ambos reconhecem a importância da produção manual, o uso de técnicas tradicionais e o valor cultural desses produtos. Esses critérios podem ser aplicados aos produtores de cachaça da agricultura familiar, de pequeno e médio porte, que frequentemente empregam métodos artesanais na produção, valorizando a expertise manual e as tradições familiares. Tais produtores contribuem para a preservação da identidade cultural, regional e para a transmissão de conhecimentos de geração em geração, enquanto garantem a sustentabilidade ambiental ao utilizar matérias-primas locais e recursos naturais de forma responsável.

A Portaria SCS/MDIC 29/2010 trata a possibilidade de ter bebidas artesanais, porém são produtos que precisam de certificação de outros órgãos como exposto no inciso I do Art 15 § 3º produtos que exigem certificação de uso:

I - ALIMENTOS E BEBIDAS - Esta tipologia compreende a produção de alimentos reconhecidos em seus Estados como típicos, produzidos em pequena escala, de forma artesanal, que utilizam matéria-prima regional e, preferencialmente, sem adição de essências e corantes artificiais.

## 5.2. ALGUÉM CONHECE ALAMBIQUE?

Antes de trazer os argumentos e os dados de pesquisa, quero frisar que sou favorável a utilização da expressão “Cachaça de Alambique” prevista na Portaria 539/2022 (Brasil, 2022). Foi uma demanda justa de atores do setor. Quero aprofundar o debate se esta expressão comunica melhor com o consumidor ou ainda teremos um longo trabalho pela frente de explicar o que é um alambique e a diferença dele para outras formas de destilar.

Mencionei anteriormente que sou um cachaceiro profissional e tenho dois alambiques, um pequeno com capacidade 40 litros de mosto fermentando, podendo destilar 5,5 litros de “coração” da cachaça um alambique e um menor, de bancada, com capacidade de 5 litros da mosto fermentado, onde realizo diversos testes de cachaça, rum, whisky e outros destilados. Ambos têm finalidade educacional e de aproximar as pessoas da cachaça em cursos, palestras, feiras e eventos.

Digo isso pois até a presente data, 2024, já participaram de alguma das ações do Viva Cachaça mais de 2.700 pessoas. Seja na modalidade “Visite um alambique urbano”, ou nos cursos. “Doses de História e Degustação”, “Aquarela da Cachaça - degustação de madeiras brasileiras” ou no curso de “Introdução à Destilação”. Presencial ou on-line os cursos são sempre interativos e participativos.

A primeira pergunta que eu faço para as pessoas quando vou demonstrar o processo produtivo é: “como é o nome deste equipamento” (mostrando o alambique). E as respostas são das mais variadas possíveis, de “escafandro” a “panela de pressão”. Alguns dizem “acho que é um destilador”, mas são raras as que dizem “alambique”. Para exemplificar em um evento corporativo com 75 participantes fiz a mesma pergunta e apenas 2 pessoas sabiam e falaram o nome correto.

Quero deixar claro que esse não é um dado científico, vem do meu olhar atento e da experiência prática de falar diretamente com os consumidores e como parte dessas pessoas desconhecem a cachaça e seu processo produtivo.

Reforço que sem dados e informações uma opinião passa a ser apenas um gosto pessoal. E quando vamos analisar profundamente o mercado da cachaça, notamos uma lacuna gigantesca de informações. Temos poucas informações públicas como o Anuário da Cachaça, 3 edições (2019, 2020 e 2021), Censo Agropecuário 2017 e alguns informes de comercialização e exportação da APEX-BRASIL. Portanto, apesar dessa escuridão de dados oficiais disponíveis, fui em busca de informações e bases de dados distintas.

Conforme descrito na metodologia item 3.2 foi utilizado o *software Answer The Public* é que analisa e pesquisa de palavras-chave. A análise foi realizada com as seguintes palavras: cachaça; alambique; cachaça de alambique, e; cachaça artesanal.

Na Tabela 14 apresento os resultados com base na média de buscas realizadas no mês de anterior, no caso deste trabalho, janeiro de 2024, circunscrito aos usuários no território brasileiro com termos escritos na língua portuguesa.

*Tabela 14 - Comparativo sobre pesquisas de usuários de internet.*

Termo	Buscas	Total de Resultados
Cachaça	74.000	657
Alambique	18.100	523
Cachaça de Alambique	1.600	152
Cachaça Artesanal	3.600	295

Fonte: elaboração própria, com base no software Answer The Public.

Analisando os dados da Tabela 14 com o termo: “Cachaça”, podemos observar que possui o maior volume de buscas entre os termos listados, com um total de 74.000 buscas. Além disso, apresentou o maior número de resultados, com 657 formas diferentes que as pessoas pesquisaram a palavra “cachaça”. Dentre os resultados destacaram-se as perguntas com mais de 136 variações, como exemplos: “quem inventou a cachaça”, “qual cachaça boa para fazer caipirinha”, “cachaça é Brasileira”, “cachaça é bom para matar piolho”, “porque cachaça não congela”, dentre outras (ver Figura 11).

Esses dados sugerem um alto interesse e demanda pelo termo "Cachaça" entre os usuários da internet. A organização dos resultados demonstrado na Figura 11 indica uma variedade de consultas, desde perguntas informativas até comparações e consultas relacionadas com o termo cachaça. Isso sugere que os usuários estão buscando informações específicas sobre tipos de cachaça, marcas, métodos de produção, entre outros aspectos.

Outro ponto de destaque da Figura 11 que me chamou a atenção, dentre os 657 resultados de consulta da palavra cachaça, a palavra “alambique” aparece apenas 3 vezes. A primeira designa uma marca tradicional da Agricultura Familiar do Rio Grande do Sul a

“Cachaça Velho Alambique”. E as outras duas são: Cachaça Alambique (880 buscas) e Cachaça de Alambique (1.600 buscas). Em um montante de 74.000 mil pesquisas sobre cachaça, a expressão que relaciona cachaça à alambique foi de apenas 3,24%.

Quando analisamos a palavra “alambique” de forma isolada, temos um número de buscas relevantes, 18.100 no período. Vale destacar que não é um termo novo, porém por vezes desconhecido dos brasileiros. De acordo com o professor Lucas Brunozi Avelar, em seu livro “Bebidas: conceitos fundamentais”:

Precisamente, para a fabricação do álcool destilado, o instrumento necessário é o alambique, considerado o mais antigo equipamento especificamente químico, isto é, o primeiro que os químicos não tomaram emprestado de algo já pronto da cozinha ou da oficina. Evidências das primeiras destilações foram encontradas nos tabletes acadianos de cerca de 1200 a.C., em referências a operações de perfumaria (Avelar, 2021).



Ao analisar a palavra “alambique” nas Figura 12 apesar de ter um volume expressivo de buscas de 18.100 e um total de 523 resultados. Poucos desses resultados são relacionados a cachaça diretamente. Perguntas de curiosidade “onde surgiu o alambique”, “alambique de cobre ou inox”, ou busca de lugar “onde tem alambique perto de mim” relacionado com visita ao local.

Quando o sistema cruza a informação da preposição “para”, temos uma questão dos usuários que dizem “alambique para cachaça”, aparece com apenas 1.300 buscas. Esse dado chama a atenção da baixa correlação do consumidor entre cachaça e alambique. Não está no imaginário das pessoas, pesquisar cachaça e relacionar automaticamente de alambique.

Fiz uma análise conjunta entre “Cachaça de Alambique” (Figura 13) e “Cachaça Artesanal” (Figura 14), é possível observar diferenças nos volumes de buscas e nos indicadores de interesse do público.

Primeiramente, “Cachaça de Alambique” apresenta um volume de buscas (1.600) consideravelmente menor em comparação com “Cachaça Artesanal” (3.600), sugerindo que talvez seja menos conhecida ou menos pesquisada por pessoas que consultam esses termos nos buscadores da internet ou nas redes sociais.

Além disso, o número total de resultados para “Cachaça de Alambique” (152) é menor, quase metade, do que para “Cachaça Artesanal” (295), o que pode indicar um interesse menor ou uma falta de conhecimento da relação do destilador com o processo de produção de cachaça.



Portanto, apesar de ambas as categorias serem importantes no contexto da produção de cachaça, a análise dos dados sugere que “Cachaça Artesanal” pode ter uma vantagem em termos de visibilidade e melhor compreensão do consumidor final, enquanto “Cachaça de Alambique” pode enfrentar desafios para correlacionar o termo "alambique" com a bebida de forma tão clara e imediata.

Ainda no campo da comparação quando analisamos as Figuras 13 e 14 fica ainda mais evidente que as pessoas tem um interesse maior e por “Cachaça Artesanal”, vemos na Figura 13 que apenas 8 perguntas relacionados a “Cachaça de Alambique” foram realizadas pelos usuários da internet, mais relacionados a “como é feita a cachaça de alambique”, “como fazer ou produzir cachaça de alambique” e apenas uma “cachaça de alambique onde comprar”.

Está evidente que na hora da escolha da compra ou alguma dúvida que o consumidor tenha, ele não correlaciona de forma significativa os dois termos “Cachaça” e “Alambique”.

Por outro lado, quando vamos analisar “Cachaça Artesanal” (Figura 14), mesmo sendo o dobro de buscas da “Cachaça de Alambique” (Figura 13), ainda considero um número relativamente baixo (3.600), comparando apenas com “Cachaça” (74.000). Porém fica demonstrado na Figura 14 que o interesse dos consumidores nas buscas, principalmente relacionado a escolha compra de “Cachaça Artesanal” é muito maior como será demonstrado a seguir.

Figura 13 - Perguntas sobre CACHAÇA DE ALAMBIQUE que os usuários fazem nos motores de busca da internet.

INDICADORES-CHAVE

- Volume de buscas alto
- Volume de buscas médio
- Volume de buscas baixo

Os valores de CPC estão em USD

Answer ThePublic  
by NP digital



Fonte: Answer The Public, 2024.



perigoso “como fazer cachaça artesanal na panela de pressão”, circulam vídeos na internet de pessoas demonstrando destilação dessa forma.

Reforço o meu posicionamento de não considerar a nomenclatura “Cachaça Artesanal” a mais adequada, por questões já apresentadas neste trabalho. Porém com a análise de dados e minha experiência profissional de estar a frente a frente ao consumidor final e apresentar cachaças das mais variadas, constato que são raras as pessoas que conhecem o alambique.

Ao analisar esses dados, me lembrei de um livro “Coisas que o povo diz” do folclorista Câmara Cascudo, o mesmo que escreveu o Prelúdio da Cachaça, o autor apresenta um verso:

A verdade popular  
Nem sempre ao sábio condiz,  
Mas há verdade serena  
Nas coisas que o povo diz  
Escrito por Ademar Tavares. (Cascudo, 2009)

É evidente que "Cachaça Artesanal" emerge como uma denominação mais clara e direta com indicadores mais favoráveis de interesse do público em comparação com "Cachaça de Alambique". A associação com o termo "artesanal" pode transmitir uma ideia de qualidade, cuidado e tradição na produção, o que pode ser mais facilmente compreendido e valorizado pelo consumidor final.

Essa clareza e atratividade potencialmente aumentam as chances de engajamento e, conseqüentemente, podem aumentar as vendas para os produtores. Assim, considerando a preferência do público e os resultados positivos esperados, adotar a nomenclatura "Cachaça Artesanal" parece ser uma estratégia promissora para impulsionar a comunicação com consumidor final e aumentar as vendas no mercado da cachaça.

### **5.3. MERCADO DE CACHAÇA “ARTESANAL”**

De acordo com o Anuário da Cachaça lançado em 2022 (MAPA, 2022), com dados de 2021, tínhamos apenas 936 produtores de cachaças registrados em todo país. No mesmo levantamento houve uma separação dos produtores de aguardente, que se somam 345 produtores registrados.

Ao somar os produtores de Cachaça e Aguardente temos um total de 1.308 produtores registrados no MAPA. Um cenário completamente estarrecedor se cruzarmos os dados do último Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2017), que apontou um número de 11.028 estabelecimentos agropecuários com produção de aguardente. O IBGE aponta que essas

propriedades foram detectadas como potenciais produtores, não afirmaram que estavam produzindo no momento da pesquisa.

O que me deixa extremamente intrigado é que ao cruzar o número de 1.308 Produtores de Aguardente e Cachaça registrados no MAPA e os 11.028 de estabelecimentos agropecuários com produção de aguardente do IBGE, é a informalidade. São apenas 11,87% produtores de aguardente e cachaça registrados no MAPA. Dizendo de outra forma, o Setor da Cachaça possui uma taxa de informalidade por volta de 88,13%.

Eu gostaria de poder fazer um balanço por porte ou tamanho dos produtores registrados, mas não foi possível obter dados oficiais para esse tipo de informação.

Quando nos faltam dados oficiais entra em campo o “pesquisador observador” que detalharei na metodologia. Trago minha experiência profissional de quase 10 anos de mercado e do conhecimento prático e visitas há mais de uma centena de alambiques.

Já visitei destilarias em 4 regiões brasileiras: centro-oeste, nordeste, sul e sudeste. Ainda não tive oportunidade de visitar as do Norte, mas é algo que tenho interesse em fazer em breve. Estive nesses lugares como consultor pelo SEBRAE, visitas de campo ou por lazer conciliando viagens familiares.

Consigo afirmar que, na minha percepção, produtores indústrias e grandes destilarias são uma minoria significativa. Destilarias que produzem em colunas de destilação tendo como principais produtores nos estados de São Paulo, Pernambuco e Ceará; ou grandes destilarias que produzem em alambique, principais regiões produtoras: Salinas-MG e Paraíba-PB são poucos produtores que tem grande volume de produção grande por volta de 4 a 5 milhões de litros/ano.

Ou seja, são produtores que destilam suas cachaças em colunas ou grandes alambiques, utilizam processos industriais, com grandes extensões territoriais de plantio de cana (próprios ou de terceiros), uma estrutura fabril de grande porte.

De outro lado, a maioria dos produtores de cachaça é de pequenos e poucos médios produtores. Considero que a maioria seja de produtores que tem uma produção onde o proprietário conhece e detém todo o conhecimento dos processos produtivos.

Seja no cuidado e segredo do “fermento caipira”, que apenas a pessoa ou o familiar conhece quando ele está “bonito” ou “forte”, que sabe a hora que ele trabalhou bem e o brix zerou apenas por “espelhar o mosto”, mesmo sem medir o brix.

Eu não romantizo o corte de cana-de-açúcar manual, sou favorável que os produtores tenham máquinas e pequenas colheitadeiras para que esse trabalho extenuante seja realizado por maquinário e não seremos humanos.

Destaco ainda o controle do fogo direto do alambique que muitas vezes é muito complexo e interfere diretamente na vazão da cachaça e por consequente no sabor. Se tiver fogo demais o alambique vai “vomitar” (mosto sobe pela coluna do alambique e sai junto com a cachaça alterando o sabor). Se tiver pouco fogo a “pinga” sai devagar, atrasando a outra batelada que está esperando para ser destilada.

Saber executar os “cortes”, cabeça, coração e cauda. Já vi o Mestre Alambiqueiro fazer o corte apenas pelo aroma e textura da cachaça sendo destilada, e fiquei impressionado, fui lá e coloquei com alcoômetro (instrumento de medida por densidade) para checar e ele estava correto.

O que falar do envelhecimento e maturação, onde o *Master Blend* (mestre das misturas, tradução livre) que normalmente é a própria pessoa, e muitas vezes de forma empírica faz as “provinhas” das bebidas nos barris e define quando está boa ou não para ser engarrafada.

Na produção da cachaça em pequena escala, seja por produtores da agricultura familiar ou pequenas e médias propriedades rurais, ou como poderíamos destacar a “agroindústria artesanal” segundo o Art. 7º-A incluído pelo Decreto Nº 8.471/2015 (Brasil, 2015). Podemos observar que o processo de produção desses produtores tem muitos elementos das definições de artesanal apresentada pela UNESCO.

Vale destacar trechos da definição que citei anteriormente que produtos artesanais podem ter uso de ferramentas ou por meios mecânicos, que podem ser produzidos sem restrição em termos de quantidade e com o uso de matérias-primas de recursos sustentáveis. É valorizada a cultura de um determinado grupo, tradições e sendo parte integrante seus usos e costumes. A produção, geralmente de origem familiar, favorece a transferência de conhecimentos de técnicas sua importância e valor cultural contribui para preservar a memória cultural local e pode ser transmitida de geração em geração, destacando que, mesmo com o “saber tradicional”, o produtor artesanal não pode deixar de realizar os controles mínimos, para a obtenção de um produto com qualidade e segurança para consumidor.

Fazendo um paralelo dos conceitos de artesanal com o processo de produção da cachaça, a definição não limita a quantidade de produção, algo que é muito interessante para cachaça. Reconhecer a importância da tradição é algo que temos que valorizar, na minha percepção como

pesquisador e empreendedor, observar a longevidade de alguns produtores que já estão em diferentes gerações na mesma família, é algo bem inusitado.

De acordo com o (SEBRAE, 2023) Pequenos Negócios têm uma “vida útil” ou como eles chamam taxa de mortalidade, bem curta. As Microempresas - MEs têm taxa de mortalidade 21,6% fecham após 5 anos de atividade, já as Empresas de Pequeno Porte - EPPs tem a taxa de mortalidade de 17% fecham após 5 anos de atividade.

Dois exemplos de longevidade me chamam a atenção no setor da cachaça, uma destilaria de Paraty-RJ um produtor já está na quinta geração, alambique fundado em 1803, e em Coronel Xavier Chaves/MG o alambique mais antigo em funcionamento do Brasil, fundado em 1717, que está na nona geração da família a frente do alambique.

Na Tabela 15 faço um comparativo conceitual entre as definição de Artesanal pela UNESCO e MDIC e o processo produtivo da cachaça elaborada por agricultores familiares, pequenos e médios produtores.

*Tabela 15 - Comparação entre definição de Artesanal UNESCO/MDIC e Cachaça feito por pequenos produtores e médios.*

<b>Definição Artesanal UNESCO/MDIC</b>	<b>Cachaça de agricultores familiares, pequenos e médios produtores</b>
Artesãos ou Indivíduo que detenha o domínio integral de uma ou mais técnicas	Indivíduo ou família que detém conhecimento dos processos produtivos da plantação da cana de açúcar ao envase da cachaça
Contribuição direta manual do artesão	Elaboração do "fermento caipira" Controle do fogo direto do alambique
Ferramentas	Muitas vezes manejo do canavial com capina na enxada e corte manual
Uso de matérias-primas de recursos sustentáveis	Utilização do bagaço da cana como fonte de energia (calor) ou para alimentação dos animais Utilização de construções por gravidade para apoiar no processo produtivo Utilização da cabeça e cauda para processos de limpeza
Características distintas	Execução dos "cortes" (cabeça, coração e cauda) de acordo com a experiência prática.
Utilitárias, estéticas, artísticas e criativas	Tanto a elaboração do fermento, envelhecimento e maturação de forma empírica, com “provinhas” para saber se está no ponto que o produtor acha adequado.
Importância e valor cultural	Muitas vezes o alambique é referência turística do local, existe um reconhecimento da comunidade da família que está à frente do negócio.
Preservação da memória cultural	Destilarias contam a história de um lugar, podem trazer elementos de um tempo onde a cana era a principal atividade

	econômica.
Transferência de conhecimentos/ Transmissão de geração em geração	Normalmente nos alambiques familiares ou pequenos e médios os conhecimentos são transmitidos de geração em geração. Desde os “segredos” do fermento à destilação são ensinados.
Origem familiar ou comunitária	Agricultores familiares, pequenos e médias destilarias muitas vezes tem uma origem familiar.

Fonte: elaborado pelo autor, 2024.

## **6. CONSTRUÇÃO DA PROPOSTA: SELO ARTE PARA A CACHAÇA**

### **6.1. INSPIRAÇÃO DO SELO ARTE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL**

A pesquisa deste tema foi além da análise da “letra fria” da lei. Pesquisei nos portais do Congresso Nacional, que tem o sistema de acompanhamento legislativo.

Ao fazer uma análise de frente para trás, ou seja da norma aprovada até a proposição, me vi em uma teia de proposições com muitos “puxadinhos”, termo utilizado para modificar um determinado ponto norma sem que se mexa na estrutura toda.

Descobri que o primeiro projeto apresentado foi PL n° 3.859/2015 (Brasil, 2015) do deputado federal Evair Vieira de Melo que versava apenas sobre agroindustrialização artesanal de embutidos de origem animal. No Espírito Santo, estado do deputado autor do PL, tem um embutido de carne suína, salgado e maturado, chamado Socol, originário da região do Veneto na Itália. Trazido para o Espírito Santo no início do século XX pelos imigrantes italianos, o embutido recebeu a Indicação de Procedência (IP), à Venda Nova do Imigrante no ano de 2018.

Provavelmente, era de interesse do parlamentar capixaba conseguir segurança jurídica e tratamento simplificado aos produtores desses tipos de produtos de origem animal. Na sequência, o PL n° 8.642/2017 (Brasil, 2017) foi apresentado pelo ex-deputado federal Wherles Fernandes da Rocha, mais abrangente que o anterior com ampliação do escopo para produtos alimentícios elaborados em agroindústrias artesanais que poderiam ser comercializados no território nacional, mantendo a obrigatoriedade da fiscalização por órgãos de controle. Este projeto foi apensado ao PL n° 3.859/2015 (Brasil, 2015), por se tratar da mesma temática e proposta de mudança do art. 10-A da Lei 1.283/1950 (Brasil, 1950).

Posteriormente foram apresentados 2 (dois) projetos de lei: PL n° 8.677/2017 (Brasil, 2017) do deputado federal Efraim Filho – e PL 8.920/2017 (Brasil, 2017) do deputado federal Luciano Bivar, ambos projetos com teor e justificativas parecidos de conceder permissão a comercialização interestadual dos produtos comestíveis de origem animal, produzidos de forma artesanal, com características tradicionais ou regionais próprias. Mais uma vez reconhecendo a diferenciação de técnicas e características territoriais.

Esses dos PLs foram apensados ao PL n° 8.642/2017 (Brasil, 2017), que por sua vez foram todos apensados ao n° PL 3.859/2015 (Brasil, 2015) que deu origem a Lei 13.680/2018 (Brasil, 2018). O objetivo com essa análise da tramitação legislativa foi mostrar que os

caminhos para mudança são múltiplos e os interesses também. Na sequência farei a análise de cada norma e destacando os pontos principais para este trabalho.

Antes de entrar na análise da legislação em si, faço uma breve explicação com base na Cartilha Selo ARTE elaborada pelo (MAPA, 2022). Segundo a cartilha o Selo Arte é um certificado que garante que um produto alimentício de origem animal foi elaborado de forma artesanal, seguindo receitas e processos que possuem características tradicionais, regionais ou culturais.

De acordo com (MAPA, 2022) a certificação assegura que o produto de origem animal possui propriedades organolépticas únicas e inerentes ao "fazer artesanal" próprio de determinada região, tradição ou cultura. Devido às peculiaridades dos insumos e procedimentos adotados na elaboração dos produtos artesanais de origem animal, é difícil reproduzir suas características fora do contexto onde eles são originalmente produzidos.

A certificação do Selo Arte permite que produtos de origem animal artesanais, como queijos, produtos lácteos, produtos cárneos, pescados e seus derivados, possam ser vendidos livremente em todo o território nacional, proporcionando a desburocratização de registro e comercialização para produtores artesanais que se enquadram nos requisitos da Lei 13.680/2018 (Brasil, 2018).

A importância do Selo Arte para os produtores é o valor agregado que um selo de distinção oferece aos produtos certificados dessa natureza, além de ampliar o mercado consumidor potencial, permitindo a comercialização dos produtos de origem animal em todo país.

Para receber a certificação, os produtores devem adotar boas práticas agropecuárias e de fabricação além do cumprimento dos requisitos sanitários estabelecidos e inspecionados pelo poder público, que garante a identidade, a qualidade e a segurança do produto.

Os consumidores são beneficiados, pois o Selo Arte para produtos de origem animal propicia o acesso a produtos diferenciados e genuínos oriundos de várias regiões brasileiras, que valorizam a cultura e movimentam a economia de uma região.

Fiz uma breve apresentação do Selo ARTE, com base na cartilha, porém no detalhamento da legislação farei análises adicionais e específicas.

a) Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 (Brasil, 2018) - Selo ARTE, que altera a Lei nº 1.283/1950 (Brasil, 1950): Anteriormente fiz análise crítica de como se deu os trâmites legais para aprovação da Lei nº 13.680/2018 (Brasil, 2018) que muda substancialmente e inova no

reconhecimento de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais distintos, permitindo a comercialização em todo território nacional, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal.

Entre os principais destaques da Lei nº 13.680/2018 (Brasil, 2018) está a definição de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal e apresenta a opção do produtor de aderir ao Selo ARTE. Esse selo, ao identificar produtos que atendem a padrões específicos, visa valorizar a tradição e autenticidade na produção alimentar.

No entanto, acho relevante destacar que a lei não criou critérios restritivos, como quantidade de produção ou se é apenas de agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, o que limitaria a participação de outros produtores artesanais que não se enquadram nessa categoria específica. E sim trabalha na exclusão do produtor em grande escala.

O Artigo 2º é o “coração” da Lei em questão introduz uma modificação significativa à Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 (Brasil, 1950), ao acrescentar o Artigo 10-A. Esse novo dispositivo legal estabelece a permissão para a comercialização interestadual de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, desde que apresentem características e métodos tradicionais ou regionais próprios, e empreguem boas práticas agropecuárias e de fabricação, além de cumprir todas as exigências sanitárias.

É válido ressaltar a expressa definição de que exigências de registro do estabelecimento e dos produtos devem ser adequadas às dimensões e finalidades do empreendimento, buscando simplificar os procedimentos, o que pode ser crucial para facilitar a participação de pequenos produtores artesanais no mercado interestadual, ao mesmo tempo em que assegura a qualidade e segurança alimentar. O legislador deixou claro que a fiscalização para produtores que tenham o Selo Arte será de natureza prioritariamente orientadora.

Podemos concluir que a inclusão do Artigo 10-A na Lei nº 1.283/1950 (Brasil, 1950) reconhece e valoriza a produção artesanal ao enfatizar aspectos como a tradição, a autenticidade regional, a diversidade cultural e o compromisso com práticas de qualidade. Esses elementos não apenas enriquecem a oferta de produtos alimentícios, mas também promovem a preservação de métodos tradicionais, contribuindo para a vitalidade econômica e cultural dos produtores artesanais.

b) Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019 (Brasil, 2019) - Elaboração e comercialização de queijos artesanais. Lei do Queijo Artesanal: Segundo relatos de reuniões que participei em Brasília os produtores de Queijo Artesanal já estavam articulados e haviam conseguido avanços

importantes e conseguiram aprovar uma “lei própria” que ficou conhecida como Lei do Queijo Artesanal, com pouco mais de um ano de diferença da norma que institui o selo Arte, um jargão do *advocacy*: aproveitaram a “janela de oportunidade”, que a pauta estava recente no Congresso e conseguiram a aprovação da normativa especial para o setor.

A lei reconhece a importância da preservação das tradições e técnicas regionais na produção de queijos. É enfatizado a elaboração artesanal, proporcionando aos produtores a flexibilidade de seguir métodos tradicionais, contribuindo para a manutenção da diversidade de sabores e estilos de queijos existentes no Brasil.

Além disso, a lei estabelece padrões e requisitos específicos para a certificação dos queijos artesanais, assegura que esses produtos atendam a normas de qualidade e segurança alimentar. Ao criar um arcabouço regulatório específico para o setor de queijos artesanais, a legislação busca apoiar e fortalecer os pequenos produtores, preservando a riqueza cultural e a identidade regional associada à produção de queijos no Brasil.

O Art. 1º estabelece a definição de queijo artesanal como aquele elaborado por métodos tradicionais, com vínculo e valorização territorial, regional ou cultural. Mais uma norma brasileira em vigor que trás o conceito de artesanal como diferenciação.

Os parágrafos 1º e 3º do mesmo artigo fornecem detalhes adicionais. O § 1º define o produtor de queijos artesanais como aquele que preserva a cultura regional, utiliza técnicas tradicionais e segue protocolos específicos para cada tipo e variedade de queijo. Esse parágrafo reforça o compromisso do produtor com a autenticidade e a diversidade, promovendo práticas tradicionais e preservando a riqueza cultural associada à produção de queijos artesanais.

Na minha opinião, o § 3º do Art. 1º é um ponto chave e acertado da legislação. Ele esclarece que não são considerados queijos artesanais aqueles produzidos em indústrias de laticínios, mesmo que autorizados a utilizar os termos "artesanal" ou "tradicional" em seus rótulos. Ou seja, a legislação não adotou o critério limitante de volume de produção ou quilos por safra, críticas que eu tinha feito anteriormente ao suco da agricultura familiar, vinho colonial e PL Cachaça Artesanal.

Essa distinção visa evitar a apropriação indevida desses termos por grandes indústrias e laticínios, reforçando o compromisso da legislação em reconhecer e promover a produção artesanal autêntica, que mantém e preserva as tradições regionais e culturais.

Acredito que esse pode ser um caminho interessante para o setor da cachaça. Reconhecer que existe diferença nos processos produtivos, diferenças regionais, usos e costumes que a grande indústria não consegue reproduzir em uma escala industrial.

A legislação também destaca a simplificação dos procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade para pequenos produtores de queijo, conforme regulamentação em seu art. 11 na Lei 13.860/2019 (Brasil, 2019). Essa medida visa simplificar os procedimentos burocráticos para os pequenos produtores de queijos artesanais, reconhecendo por vezes limitações em recursos e infraestrutura. Essa abordagem facilita aos pequenos produtores, buscar a conformidade com as normas estabelecidas.

c) Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022 (Brasil, 2022) - Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 (Brasil, 1950), e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019 (Brasil, 2019), para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Utilizei a figura de linguagem do “*blend* de legislações”, mas para esse decreto, faço a analogia com uma cachaça envelhecida em uma madeira brasileira: o jequitibá! O jequitibá, cujo nome em tupi significa "gigante da floresta", é uma árvore característica da mata Atlântica brasileira. Ela pode atingir até 60 metros de altura e é considerada uma das espécies mais importantes da flora brasileira.

Quando a cachaça é armazenada nesta madeira ela adquire uma maciez, um frescor com características vegetal, porém sem perder a essência da cachaça, não envelhecida. Tem consistência e resistência preservando o dulçor.

O que quero dizer com essa analogia é que esse decreto elaborado com a participação do MAPA foi muito acertado. Na minha opinião, o decreto é claro ao trazer no texto algo até então não regulado para os produtos alimentícios de origem animal, apesar de haver a previsão de bebida artesanais na Lei de Bebidas Lei nº 8.8918/1994 (Brasil, 1994) conforme já analisado o (ver Art. 11). Traz elementos fundamentais para explicar e valorizar os produtores que optam pela produção artesanal de alimentos de origem animal. A expressão "produzidos de forma artesanal" destaca a natureza tradicional do processo, ressaltando a atenção individualizada e o modo de fazer transmitido ao longo de gerações. Esse enfoque reconhece a singularidade de métodos de produção que muitas vezes estão enraizados na cultura local, contribuindo para a preservação de práticas tradicionais e regionais.

Ao mencionar "características e métodos tradicionais ou regionais próprios", o decreto destaca a importância da autenticidade e diversidade na produção alimentar. Essa ênfase reconhece não apenas a qualidade do produto, mas também a identidade cultural associada aos métodos de fabricação específicos de determinada região. Essa abordagem pode reconhecer que a variedade e a preservação das tradições alimentares são aspectos enriquecedores para a cultura

brasileira e a diversidade gastronômica do país.

A inovação que falei anteriormente que de forma indireta apresenta elementos que podem servir de base para regulamentação do artigo supracitado da Lei de Bebidas Lei nº 8.8918/1994 (Brasil, 1994), uma lacuna de quase 30 anos, está presente no Art. 2º, § 1º onde detalha o processo e o método de que seria um produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal, deve contar características e métodos próprios, tradicionais, culturais ou regionais. Esses produtos estarão qualificados para receber um selo distintivo, o Selo Arte, que tem como objetivo destacar a autenticidade e a diversidade cultural associada à produção artesanal, proporcionando aos consumidores uma identificação clara desses produtos singulares.

O Art. 2º § 2º aborda a identificação específica para os queijos artesanais, estabelecendo que aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vínculo e valorização territorial, regional ou cultural, conforme definido na Lei nº 13.860/2019 (Brasil, 2019), foi aprovada uma legislação específica para os queijos artesanais. Os produtos e produtores serão identificados por um selo único com a indicação "Queijo Artesanal". Essa diferenciação visa destacar a especificidade desses produtos, reconhecendo a importância das tradições locais e regionais.

Foi reforçado no Art. 2º § 4º que as exigências para a concessão dos selos mencionados nos § 1º e § 2º serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento. Essa simplificação facilita as condições aos produtores artesanais, visando coibir os entraves para acesso a certificação.

O Artigo 4º do decreto apresenta de forma clara as definições fundamentais para a regulamentação de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal:

- Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal: são comestíveis e passam pelo controle do órgão de inspeção oficial. São elaborados a partir de matérias-primas de produção própria ou de origem determinada, utilizando predominantemente técnicas manuais. O domínio integral do processo produtivo por parte dos indivíduos é essencial, resultando em um produto final individualizado e genuíno. Visa manter a singularidade e características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto. A questão de trazer descrito “técnicas manuais” eu considero equivocado, pois é limitador, não é que uma padaria considerada artesanal tenha uma pequena batedeira para fazer a massa que ela deixará de ser de pequena escala.

- Queijos artesanais: Refere-se aos queijos elaborados por métodos tradicionais, com vínculo e valorização territorial, regional ou cultural. Cada tipo e variedade desses queijos segue

um protocolo de elaboração específico. A produção desses queijos envolve o emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação, assegurando tanto a tradição quanto a segurança e qualidade do produto. Destaco que neste ponto não foi utilizado “técnicas manuais”, pois sabemos que o mercado tem evoluído com maquinários de pequeno porte.

- Boas práticas agropecuárias na produção artesanal: São os procedimentos adotados pelo produtor rural de matéria-prima para garantir alimentos seguros e provenientes de sistemas de produção sustentáveis, relembro que essa preocupação está desde 2006 na Lei nº 11.326/2006 (Brasil, 2016), da Agricultura Familiar. Essas práticas não apenas asseguram a segurança alimentar, mas também visam tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos, promovendo a sustentabilidade no processo produtivo. O conjunto dessas definições visa fomentar a produção artesanal de forma responsável e autêntica. Este é um ponto importante de debater, não é porque o método é “artesanal” que pode ser feito de qualquer jeito, devem seguir as boas práticas e ter os procedimentos simplificados de acordo com o porte.

Eu defendo a produção artesanal, particularmente quando guiada por métodos tradicionais e com forte vínculo e valorização territorial, regional ou cultural, desempenha um papel crucial no cenário econômico e turístico.

Acredito em uma abordagem no processo produtivo que pode aliar tradição com inovação. É possível preservar as identidades culturais e tradicionais e contribuir para o desenvolvimento econômico sustentável de uma região.

Ao valorizar a autenticidade e incorporar inovações, incluindo o uso de maquinários de tamanhos e proporções adequadas ao volume de produção, os pequenos produtores rurais e agricultores familiares podem criar produtos distintos com valor agregado no mercado.

Essas iniciativas não apenas impulsionam a economia local e geram empregos, mas também fortalecem a reputação da região como produtora de alimentos autênticos e de alta qualidade. A convergência entre tradição e inovação, portanto, se revela essencial para promover o crescimento sustentável e a competitividade dos pequenos produtores rurais e agricultores familiares. Na Tabela 16 é apresentado trechos das normas analisadas neste tópico.

*Tabela 4 - Trechos das normativas do Selo Arte.*

Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 - selo ARTE	Art. 2º A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, passa a vigorar acrescida do seguinte Art. 10-A. É permitida a <b>comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal</b> , com <b>características e métodos tradicionais ou regionais próprios</b> , empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação,
---	---

	<p>desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal.</p> <p>§ 1º O produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por <b>selo único com a indicação ARTE</b>, conforme regulamento.</p> <p>§ 2º O <b>registro do estabelecimento</b> e do produto de que trata este artigo, bem como a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, <b>serão executados em conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento.</b></p> <p>§ 3º As exigências para o registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo <b>deverão ser adequadas às dimensões e às finalidades do empreendimento, e os procedimentos de registro deverão ser simplificados.</b></p>
<p>Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019,</p>	<p>Art. 1º Considera-se <b>queijo artesanal</b> aquele <b>elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural</b>, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.</p> <p>§ 1º Para os fins desta Lei, <b>produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal</b> é aquele que <b>preserva a cultura regional na elaboração de queijos, emprega técnicas tradicionais</b> e observa protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.</p> <p>§ 3º <b>Não se consideram queijos artesanais</b>, para os efeitos desta Lei, <b>aqueles feitos em indústrias de laticínios</b>, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos ‘artesanal’ ou ‘tradicional’.</p> <p>Art. 11. Os <b>procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade serão simplificados no caso de pequenos produtores</b>, conforme o regulamento</p>
<p>Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022</p>	<p>O Decreto regulamenta o disposto no art. 10-A da Lei nº 1.283/1950 e a Lei 13.860/2019</p> <p>Art. 2º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de <b>forma artesanal</b> que se enquadrem nas definições previstas neste Decreto e em seus regulamentos <b>receberão os selos de identificação artesanal</b>, além do selo do órgão de inspeção oficial, e poderão ser comercializados no território nacional.</p> <p>§ 1º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de <b>forma artesanal, com características e métodos próprios, tradicionais, culturais ou regionais, serão identificados por selo único com a indicação Arte.</b></p> <p>§ 2º Os <b>queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural</b>, que se enquadrem nas definições previstas na Lei nº 13.860, de 2019, serão identificados por <b>selo único com a indicação Queijo</b></p>

	<p><b>Artesanal.</b></p> <p>§ 4º As exigências para a concessão dos selos de que tratam os § 1º e § 2º <b>serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento.</b></p>
	<p>Art. 4º Para fins do disposto neste Decreto, consideram-se:</p> <p>I - produtos alimentícios de origem animal <b>produzidos de forma artesanal</b> - produtos comestíveis submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, <b>resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais</b> do produto;</p> <p>II - <b>queijos artesanais</b> - aqueles elaborados por <b>métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural</b>, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de <b>boas práticas agropecuárias na produção artesanal</b> e de fabricação;</p> <p>III - <b>boas práticas agropecuárias na produção artesanal</b> - procedimentos adotados pelo produtor rural de matéria-prima que assegurem a <b>oferta de alimentos seguros</b> e oriundos de <b>sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos</b>;</p>

Fonte: elaboração própria, 2024.

No site do MAPA tem um tópico: Selo ARTE e selo Queijo Artesanal, com toda explicação, legislação, cadastro de produtos e perguntas e respostas, conforme Portaria Mapa nº 531 de 16 de dezembro de 2022 (MAPA, 2022) é possível acessar através do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/portaria-mapa-no-531-de-16-de-dezembro-de-2022-dou-imprensa-nacional.pdf/view>

Na Figura 15 é possível ver o banner no site do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA, 2024) o destaque do Selo ARTE. O registro da imagem foi acessado no dia 13/03/2024.

Figura 1 - Banner do site do MAPA: Selo Arte e selo Queijo Artesanal.



Fonte: MAPA.

## **6.2. PROJETO DE LEI nº 5.516/2020 (Brasil, 2020) – SELO ARTE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS DE ORIGEM VEGETAL**

Como descrito anteriormente o Selo Arte de produtos de origem animal teve seu início em 2015 e um caminho sinuoso para ser aprovado em 2018. Algo que não está acontecendo com o PL nº de 5.516/2020 (Brasil, 2020), a proposta foi apresentada na Câmara dos Deputados pela então deputada federal Soraya Manatono dia 15/12/2020, com sua aprovação em plenário no mês de março de 2022.

O PL foi aprovado na Câmara dos Deputados em 29/03/2022. Em seguida, no dia 30/03/2022, foi encaminhado para tramitação no Senado Federal. No Senado, o projeto já teve parecer aprovado na Comissão de Meio Ambiente e está aguardando a designação do relator da Comissão de Agricultura e Reforma Agrária. A última tramitação ocorreu em 22/02/2024, com a designação do relator e para o parlamentar apresentar seu parecer.

O precedente do Selo Arte para produtos de origem animal provavelmente facilitou muito o entendimento, até porque existem especificidades bem mais complexas que envolvem Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Citei anteriormente a frase “janela de oportunidade” quando o queijo aproveitou e conseguiu aprovar uma norma específica logo após o Selo Arte. Pois então, na minha avaliação estamos em um momento histórico que não podemos deixar a oportunidade passar. Fazendo mais uma analogia, já estamos com o queijo na mão, só falta a cachaça. E o momento é agora!

Vou detalhar abaixo os pontos principais deste projeto de lei e fazer os comentários e

uma análise da viabilidade de aprovação do projeto. Na Tabela 17 é apresentado os destaques do PL deste tópico.

*Tabela 5 - Trechos PL Selo Arte Vegetal.*

PL nº 5.516/2020 - SELO ARTE VEGETAL	<p>Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a identificação dos produtos alimentícios artesanais de origem vegetal, com o objetivo de assegurar a genuinidade e a qualidade desses produtos.</p> <p>Art. 2º Os produtos alimentícios artesanais de origem vegetal que atendam aos requisitos desta <b>Lei poderão receber o selo distintivo ARTE</b>, desde que devidamente autorizados pelos órgãos de vigilância ou inspeção sanitária.</p> <p>§ 1º <b>O selo distintivo ARTE de que trata este artigo identificará os produtos alimentícios artesanais de origem vegetal em todo o território nacional.</b></p> <p>§ 2º <b>As exigências e os procedimentos para o registro dos estabelecimentos e dos produtos</b> de que trata esta Lei <b>deverão ser simplificados e adequados às finalidades</b> do empreendimento.</p> <p>§ 3º A inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos e dos produtos de que trata esta Lei deverão ter natureza prioritariamente orientadora.</p>
--	---

Fonte: elaboração própria, 2024.

Entre os possíveis destaques do projeto, espera-se que a legislação reforce a importância da produção artesanal, promovendo a valorização de métodos tradicionais e vinculações culturais para produtos de origem vegetal. A simplificação de processos e a concessão de selos específicos para identificação dos produtos artesanais são aspectos que podem ser enfatizados na regulamentação.

O PL nº 5.516/2020 (Brasil, 2020) estabelece critérios essenciais para a produção artesanal de alimentos de origem vegetal. No que diz respeito ao processo de fabricação, o inciso I do Art. 1º destaca que a qualidade e natureza do produto final são determinadas por técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores, enfatizando a importância da expertise dos envolvidos, mostrando a importância da tradição.

O inciso III do Art. 1º introduz uma inovação significativa, permitindo que as matérias-primas sejam produzidas na propriedade onde a unidade de processamento está localizada ou tenha origem determinada. Essa inovação, chamada "Origem Determinada," supre uma limitação da Lei da Agricultura Familiar, proporcionando aos pequenos produtores a oportunidade de adquirir insumos de outros agricultores locais, ampliando suas opções e fomentando a colaboração entre produtores.

Já no inciso IV do Art. 1º destaca a individualização, genuinidade e singularidade do produto final, mantendo características próprias, tradicionais, culturais ou regionais, com permissão para variabilidade sensorial entre os lotes. Por fim, o inciso V ressalta que o processo produtivo deve adotar boas práticas agrícolas e de fabricação, garantindo a produção de alimentos seguros ao consumidor. Esses elementos, combinados, refletem a busca por uma regulamentação que promova a autenticidade, visando a segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável na produção artesanal de alimentos de origem vegetal.

Na minha opinião, considerando a trajetória até então do PL nº 5.516/2020 (Brasil, 2020) até o momento, há uma chance significativa de ser aprovado ainda em 2024, representando um avanço significativo para a regulamentação da produção artesanal de alimentos de origem vegetal. Um importante ponto para dirimir qualquer controvérsia é a necessidade de registro adequado nos órgãos de controle para os produtos alimentícios artesanais de origem vegetal que atendam aos requisitos da legislação. A obtenção do selo distintivo ARTE, conforme estabelecido no Artigo 2º, requer autorização dos órgãos competentes, garantindo que os produtos cumpram padrões de qualidade, reforçando a importância da formalização e do registro. O selo, por sua vez, atua como uma identificação nacional, reforçando a autenticidade e a procedência dos alimentos artesanais de origem vegetal.

Além disso, os parágrafos § 2º e § 3º do Art. 2º evidenciam a preocupação do projeto em simplificar os procedimentos para o registro de estabelecimentos e produtos, adaptando-os às necessidades específicas de empreendimentos artesanais, da mesma maneira que a Lei nº 13.680/2018 (Brasil, 2018). A ênfase na natureza prioritariamente orientadora da inspeção e fiscalização reforça o caráter colaborativo, visando orientar os produtores na adoção de boas práticas e garantindo a conformidade com as normas, ao invés de adotar uma abordagem punitiva, promovendo assim um ambiente favorável ao desenvolvimento da produção artesanal de alimentos de origem vegetal.

### **6.2.1. Critérios para definição do Selo Arte para a Cachaça Artesanal**

Ao longo deste trabalho apresentei referências tanto de outras bebidas quanto de legislações brasileiras que normatizam a produção artesanal. Demonstrei a dificuldade e a falta de consenso para chegar a um único conceito do que é ou não uma bebida artesanal.

Dificuldade de definição demonstrado nos casos expostos como da “cerveja artesanal” uma variação entre 740,4 milhões de litros/ano da *Brewers Association* e a ABRACERVA com

5 milhões de litros/ano. No caso do Bourbon americano, 38 mil litros/ano da *American Distilling Institute* e 2,8 milhões de litros/ano da *American Craft Spirits Association*.

Neste caminho de definição por porte temos o CRT mexicano que define as destilarias de Tequila como: Micros, até 300 mil litros, pequenos de 300 mil a 1 milhão de litros, médios de 1 milhão a 3 milhões de litros e por fim as grandes destilarias com produção acima de 3 milhões de litros. Gostaria de frisar que não é uma definição de porte produtores artesanais, porém trago como uma referência devido a padronização da entidade, CRT, de acordo com o volume de produção.

Acredito que é um debate que tem que ser aprofundado no Brasil, dentro da academia, com especialistas, entidades e associações. Porém não ficar restrito apenas a discussões do campo teórico, mas termos um olhar e uma escuta ativa para multiplicidade de produtores e produtoras de cachaça. Colher opiniões, sistematizar o que de fato é realizado em todo processo.

A proposta que trago para o debate foi com base em diversos artigos, textos, livros, legislações e com o meu olhar como parte integrante do mercado da cachaça, com experiência de campo.

Vimos que definições que limitam apenas pelo volume de produção, enfrentam problemas estruturais, pois na minha avaliação é um fator que pode impactar negativamente e limitar o crescimento econômico do produtor.

Portanto, na minha avaliação, o mais adequado seria pensar em uma combinação de fatores. Para além do volume e da capacidade produtiva que pode ser dimensionada pelo tamanho da propriedade e origem controlada dos insumos, o tipo de equipamentos disponíveis para produção (dornas, alambiques, barris), temos que levar em conta os diferentes processos produtivos.

Um outro fator de diferenciação seria o enquadramento fiscal e tributário da empresa como a Lei Complementar nº 123/2006 (Brasil, 2006) e IN RFB nº 1.863/2019 (Brasil, 2019) que dispõe sobre o Simples Nacional, dentre outras.

Tendo como base as legislações supracitadas temos as figuras do Microempreendedor Individual (MEI), Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP). E no site do (SEBRAE, 2024) eles também apresentam a figura do Pequeno Produtor Rural - Propriedade com até 4 módulos.

É importante frisar que o produtor de cachaça não consta na lista de ocupações permitidas para o MEI, conforme no Portal do MEI (Brasil, 2024), porém não vejo impedimento legal e a solicitação de inclusão da atividade de produção de cachaça em pequena escala estar

enquadrada. Trago algumas ocupações já oficializadas e que podemos correlacionar com o que foi debatido até o momento neste trabalho como o *QUEIJEIRO(A)/ MANTEIGUEIRO(A) INDEPENDENTE - 1052-0/00*, que faz também o processamento de uma matéria prima bruta e transforma em outro alimento. Na mesma seara de produção tem o *FABRICANTE DE RAPADURA E MELAÇO INDEPENDENTE 1071-6/00*. Nada impede de quem produz melaço e rapadura de ter uma estrutura pequena para produção de cachaça com o devido registro no MAPA. Outros atores importantes para o setor também estão contemplados no MEI como *REPARADOR(A) DE TONÉIS, BARRIS E PALETES DE MADEIRA INDEPENDENTE - 3319-8/00 e TANOEIRO(A) INDEPENDENTE - 1623-4/00*, profissionais de extrema importância para o processo produtivo da cachaça, que atuam na confecção de barris e dornas para armazenamento e envelhecimento da bebida. E por fim, outro ator relevante *COMERCIANTE DE BEBIDAS INDEPENDENTE - 4723-7/00*, que considero um elo importantíssimo entre o produtor de cachaça e o consumidor final. Comerciante de bebidas é o responsável por vender bebidas no varejo, ou seja, para o consumidor final, portanto não pode atuar como distribuidora para comercialização com atacadistas.

Deixo registrado neste trabalho a figura do MEI não com uma possibilidade imediata, mas uma opção futura caso seja incluído de forma administrativamente pelo órgão responsável o “Produtor de Cachaça Artesanal” ou algo nesse sentido. Todas as ocupações e códigos descritos acima estão listados no Portal do MEI, referenciado no final deste trabalho.

Na Tabela 18 será demonstrado os valores de faturamento anual, regime tributário e número de empregados.

*Tabela 6 - Enquadramento de Empresas.*

Característica	MEI	ME	EPP
Faturamento anual máximo	R\$81.000,00	R\$360.000,00	R\$4.800.000,00
Regime tributário	Simples Nacional	Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real	Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real
Empregados	1	Até 19	Até 49

Fonte: elaboração própria, 2024.

Como podemos observar na Tabela 18 que a legislação brasileira trata perfis diferentes de empresas com sistemas de tributação, obrigações acessórias, número de funcionários, responsabilidade dos sócios, dentre outras. Esse é apenas um exemplo de que podemos ter legislações específicas e diferenciação por porte, no caso das destilarias de cachaça.

Quando iniciei as pesquisas referentes às legislações aplicadas à cachaça, me deparei com uma enorme lacuna, por tanto fui buscar em outras normas subsidiárias, adotando o Princípio da Analogia, demonstrada durante o trabalho.

Ainda como forma de definir parâmetros e critérios do que poderia ser considerado artesanal, apresento mais uma classificação, neste caso uma não é uma legislação, mas uma Resolução do Comitê Monetário Nacional do Banco Central do Brasil, que editou um Manual de Crédito Rural (MCR) que visa classificar e diferenciar o produtor rural por porte para fins de concessão de crédito rural, da forma apresentada na Tabela.

No caso a Resolução CMN N° 5.102, de 24/08/2003 de agosto de 2023, com a mais recente atualização MCR n° 725 10/01/2024. Apresenta no Título: Crédito Rural 1/ Capítulo: Disposições Preliminares - 1/ Seção: Beneficiários - 2, os critérios e diferenciação de porte de produtores rurais. De acordo com o item 3 da resolução conforme demonstrado na Tabela 19:

*Tabela 7 - Classificação do Produtor Rural por Receita Bruta Agropecuária Anual.*

<b>Categoria</b>	<b>Receita Bruta Agropecuária Anual (RBA)</b>
Pequeno Produtor Rural	Até R\$ 500.000,00
Médio Produtor Rural	Acima de R\$ 500.000,00 até R\$ 3.000.000,00
Grande Produtor Rural	Acima de R\$ 3.000.000,00

Fonte: elaboração própria, com base nos dados Banco Central do Brasil

Reforço que mesmo não havendo previsão na legislação do “Pequeno Produtor”, pela legislação seria o Agricultor Familiar, o Banco Central do Brasil, criou essa diferenciação em relação a renda bruta, na hora criar critérios para financiamentos.

Após apresentar os parâmetros de diferença por porte da empresa e a classificação dada para Renda Bruta Anual para o agricultor, passarei para a etapa de definição do que seria um produtor de “Cachaça Artesanal”.

Tomando por base a definição de artesanal que trouxe tanto pela agência da Organização das Nações Unidas - UNESCO e do Ministério do Desenvolvimento Indústria e Comércio - MDIC, e os parâmetros das legislações de bebidas, do Selo Arte e da Agroindústria Artesanal, proponho uma matriz detalhada na Tabela 20:

Tabela 8 - Requisitos Referente ao Processo Produtivo da Cachaça Artesanal.

Processo Produtivo	Requisitos
Pessoalidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>- o produtor deve conhecer todo o processo produtivo de elaboração da cachaça</li> <li>- envolvimento familiar com as ações da destilaria/ alambique</li> <li>- pode ter funcionários treinado por ele e/ou cursos especializados</li> </ul>
Matéria prima	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cana-de-açúcar fresca, crua, sadia, limpa e colhida em estágio de maturação adequada, com cultivo próprio ou origem determinada, preferencialmente oriundo da Agricultura Familiar e Pequeno Produtor Rural.</li> </ul>
Colheita	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sem queima da cana</li> <li>- manual ou mecanizado, desde que o maquinário seja compatível ao porte da produção</li> </ul>
Fermentação	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilização de fermento “caipira”</li> <li>- utilização de leveduras selecionadas próprias</li> <li>- utilização de levedura selecionada para início do pé de cuba</li> <li>- sem adição de aditivos químicos e agentes de controle de microrganismos.</li> </ul>
Destilação	Destilação em alambiques de cobre, com separação das frações: cabeça, coração e cauda.
Armazenamento	Utilização de dornas de inox ou barris e dornas de madeira. No caso de barris novos devem estar com certificação de origem. Nos barris utilizados por outras bebidas, tem que estar em condições e adequado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pode ocorrer variação entre lotes ou safras</li> <li>- <i>Blend</i> elaborado com características próprias do produtor</li> </ul>

Fonte: elaboração própria, 2024.

Com base no exposto, a proposta para considerarmos elegível ao Selo Arte Cachaça Artesanal seria híbrida e consideramos diversos fatores mencionados como: processo produtivo e enquadramento fiscal e tributário da empresa conforme detalhado na Tabela 21.

Tabela 9 - Requisitos Faturamento para habilitação do Selo Arte - Cachaça Artesanal.

Categoria	Faturamento Anual
MEI	Até R\$ 81.000 (atualmente não prevista a atividade para MEI)
Agricultor Familiar ou Microempresa - ME	Até R\$ 360.000,00
Médio Produtor Rural ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)	Até R\$4.800.000,00
Grande Produtor	Acima de R\$4.800.000,00 (não elegível para Selo Arte - Cachaça Artesanal.

Fonte: elaboração própria, 2024.

A questão perpassa pela discussão apenas do método de destilação (alambique ou coluna) como foi autorizado pela Portaria do MAPA nº 539/2022 (Brasil, 2022) e a possibilidade de incluir no rótulo a nomenclatura “Cachaça de Alambique”. Com os critérios propostos nas Tabelas 20 e 21 mesmos cachaças elegíveis a utilizar a nomenclatura prevista no item 2.1 a. do Anexo da Portaria, não poderiam ser consideradas “Cachaça Artesanal”, pois o faturamento, os processos 100% automatizados e com grande estrutura fabril, descaracterizaria o conceito de “Cachaça Artesanal” adotado neste trabalho.

A busca deste trabalho foi trazer parâmetros legais e boas práticas de outros mercados e propor parâmetros técnicos para o debate de aperfeiçoamento das normativas no âmbito da cachaça produzida por agricultores familiares, pequenos e médios produtores rurais, bem como por micro e pequenas empresas.

Quero salientar mais uma vez, que este é um trabalho acadêmico, que visa apenas trazer elementos para discussão e ampliar as visões do debate, as propostas apresentadas aqui são de caráter pessoal com base em pesquisas, referências bibliográficas, estudos comparativos com outras bebidas. Não representa o posicionamento da universidade e/ou da banca e orientadora. Muito menos a pretensão de que uma eventual norma sairá como proposta no trabalho.

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Chego ao final deste trabalho com a sensação de que é apenas o começo de uma trajetória que começou de forma empírica, com estudos exploratórios sobre a História da Cachaça, a busca por conhecimento em cursos livres, sobre produção, *blend*, *sommelier*, análise sensorial, e a volta para academia em outras áreas diferente da minha formação inicial, primeiramente como Aluno Especial para mestrado nas cadeiras de Antropologia Social, História Social e História Econômica na Universidade de São Paulo-USP. Até chegar na Pós Graduação *Lato Sensu* em Tecnologia de Cachaça de Alambique, na UFLA.

Em uma das aulas de História Econômica ouvi uma frase da professora Dr<sup>a</sup> Vera Lucia Amaral Ferlini: “um trabalho acadêmico (monografia, dissertação ou tese), não é a obra da sua vida, é um passo importante com recorte específico do objeto de pesquisa e temporalidade, vocês vão produzir muito mais”. Esse sentimento que norteia a conclusão deste estudo. Sabendo das limitações de tempo que cada pesquisa e trabalho científico impõe, me propus a dar um passo.

Ficou evidente na revisão bibliográfica uma lacuna grande nas pesquisas nas disciplinas conhecidas como “humanas”, com ênfase na história, pois me deparei com diversas citações de autores que não tem fundamentação nenhuma com a realidade dos fatos já apresentados por pesquisadores renomados.

Ao longo deste trabalho, defendi a tese de que a produção de cachaça artesanal, especialmente quando guiada por métodos tradicionais e com forte vínculo ao território, assume um papel crucial no cenário econômico, cultural e turístico. Diferente da dicotomia do aparelho destilador “alambique X coluna”, reconheço que o processo de produção artesanal é capaz de preservar identidades culturais, gerar renda e desenvolvimento local sustentável além de contribuir com a diminuição da disparidade e aumentar a competitividade de pequenos produtores e agricultores familiares.

Neste contexto, avalio que a convergência entre tradição e inovação surge como um elemento fundamental para garantir o futuro próspero da produção artesanal. Através da valorização da autenticidade e da incorporação de práticas inovadoras, como o uso adequado de maquinários e tecnologias, os produtores de cachaças artesanais podem aprimorar seus processos produtivos, elevar a qualidade de seus produtos e alcançar novos mercados consumidores.

É importante destacar que a inovação na produção artesanal não se traduz na descaracterização das técnicas tradicionais. Ao contrário, trata-se de um processo que busca

aperfeiçoar as práticas existentes sem comprometer a identidade cultural e a qualidade dos produtos, vimos este conceito tanto da UNESCO quanto do MDIC.

No âmbito da pesquisa em questão, deparei-me com um panorama desafiador no que tange à regulamentação da produção artesanal de cachaça por agricultores familiares, pequenos e médios produtores no Brasil. As principais legislações de bebidas surgiram na década de 70 onde os debates para contemplar todos os atores da cadeia produtiva eram muito restritos, devido à falta de acesso as informações e condições para o diálogo.

Ao fazer o resgate histórico da cachaça e comparar com o que acontecia no Brasil em cada período, podemos encontrar pistas de problemas que temos hoje no setor.

Foi um período de apoio à industrialização do país. Alardeado à época como "milagre econômico", o Brasil experimentou taxas de crescimento do PIB, impulsionadas por um modelo de desenvolvimento industrial focado na substituição de importações.

Faço uma análise que essa busca incessante pela "industrialização" possa ter afetado de maneira significativa pequenos e médios produtores, que tinham em suas propriedades, engenhos e alambiques, com pequenas produções.

E para acompanhar o "progresso" industrial as legislações foram acompanhando e tomando como referência a indústria e os padrões industriais, muito provavelmente sem um olhar atento de quem "veio antes" e sem considerar as particularidades de cada setor produtivo.

Essa dúvida ainda persiste e não tenho resposta: são mais de 30 anos de aprovação da Lei nº 8.918/1994 e o art. 11 da Lei de Bebidas que trata a questão da produção de bebidas artesanais e ainda não temos regulamentação. O que explica essa omissão a não ser a falta de um olhar atento aos agricultores familiares e pequenos e médios produtores de cachaça?

A ausência de uma definição legal específica para o que se configura como "cachaça artesanal" gera insegurança jurídica, essa lacuna abre espaço para interpretações divergentes para o consumidor sobre o que pode ou não ser considerado um produto artesanal. Produtores formalizados não podem utilizar a nomenclatura por vedação expressa da norma, porém basta fazer uma pesquisa em sites de busca que aparecerão muitos rótulos ilegais com a expressão "Cachaça Artesanal", além de feiras, os chamados "postos de estrada" estão com as prateleiras cheias, gerando uma concorrência desleal e uma percepção errônea do consumidor.

Diante dos desafios mencionados, torna-se urgente a regulamentação da produção artesanal de cachaça no Brasil. Para tanto, proponho as seguintes medidas:

- Elaboração de uma definição legal específica para a Cachaça Artesanal;
- Criação do Selo Arte - Cachaça Artesanal;

- Estabelecimento de critérios objetivos e padronizados para a produção de cachaça artesanal, considerando os conhecimentos tradicionais com vinculação e valorização territorial

Gostaria de concluir que com base nas informações apresentadas neste trabalho, obter a aprovação de uma normativa específica para o Selo ARTE para a Cachaça Artesanal, pode trazer benefícios significativos para a valorização da produção de agricultores familiares, pequenos e médios produtores de cachaça no Brasil.

Portanto, a criação do Selo ARTE para a Cachaça Artesanal representa uma oportunidade promissora para fortalecer a produção artesanal, valorizar a tradição e cultura brasileira, e proporcionar benefícios tanto para os produtores quanto para os consumidores.

A proposta apresentada neste trabalho considera um modelo híbrido para a elegibilidade ao Selo Arte Cachaça Artesanal, levando em conta diversos fatores, incluindo o processo produtivo e aspectos fiscais e tributários das empresas.

Um dos objetivos específicos deste estudo foi elaborar uma proposta com subsídios para criação dos critérios do Selo Arte - Cachaça Artesanal. Como descrito no item “Projeto de Lei nº 5.516/2020 - Selo Arte (Brasil, 2020) para produtos alimentícios artesanais de origem vegetal” que tem grande chance de ser aprovado no ano de 2024 e com isso se abre a “janela de oportunidade” para aprovação de normativas correlatas, e alguns caminhos podem ser adotados, tanto uma legislação específica para cachaça, como fez o Queijo Artesanal, ou uma norma infralegal, portarias e instruções normativas ou autorregulação.

Essa é uma ampla discussão no meio jurídico e trago um ponto importante do grande jurista e constitucionalista, José Afonso da Silva, em seu livro clássico “Curso de Direito Constitucional Positivo”, 38ª edição (Silva, 2023), nos apresenta o conceito de Hierarquia das Normas”:

A hierarquia das normas, no sistema jurídico brasileiro, configura-se como um princípio fundamental, estruturante de todo o ordenamento jurídico. Ela estabelece uma ordem de precedência entre as normas jurídicas, de modo que as normas superiores prevalecem sobre as inferiores, em caso de conflito.

Analisando por esse prisma, a aprovação de uma legislação específica para o Selo Arte - Cachaça Artesanal apresenta diversas vantagens em comparação com a regulamentação por meio de normativa infralegal, como portaria ou instrução normativa. Traria maior segurança jurídica, previsibilidade, legitimidade, transparência e a efetividade da regulamentação do setor. Uma legislação que poderia ser encaminhada pelo poder executivo ou via parlamento, seguindo

os ritos e trâmites do Congresso Nacional, creio que com a aprovação do Selo Arte - produto de origem vegetal, e uma mobilização do setor da cachaça, com embasamento técnico, teríamos uma boa chance para aprovação de legislação específica para Cachaça Artesanal.

O selo poderá funcionar como uma ferramenta de marketing eficaz aos pequenos e médios produtores que não dispõe do investimento massivo como as grandes companhias. A “Cachaça Artesanal” poderá ter um valor agregado maior do produto, justificando um preço mais elevado, que é o que ocorre na prática e os consumidores não entendem a discrepância de valor das diferentes cachaças.

Em um mundo cada vez mais globalizado com produtos massificados e padronizados, a “Cachaça Artesanal” carrega consigo um pedaço da história e da cultura do Brasil. Cada garrafa é um pedaço da alma do nosso país, contando a trajetória de homens e mulheres que dedicam suas vidas à produção de uma bebida autêntica e genuinamente brasileira.

E para finalizar como contribuição e reflexão fruto deste trabalho e da minha experiência profissional tanto na área do direito, quanto no mercado da cachaça apresento abaixo uma proposta de regulamentação do Selo Arte para a Cachaça Artesanal e critérios para definição de “Cachaça Artesanal”, com base em conceitos, parâmetros legais e boas práticas de outros mercados, propondo critérios técnicos para o debate sobre o aperfeiçoamento das normativas relacionadas à cachaça produzida por agricultores familiares, pequenos e médios produtores. Espero que possa ser amplamente debatido para chegarmos uma normativa que de fato atenda os interesses dos produtores de Cachaça Artesanal.

Finalizo estas considerações reforçando mais uma vez que este é um trabalho acadêmico que busca enriquecer o debate com elementos de pesquisa, referências bibliográficas e estudos comparativos com outras bebidas. As propostas apresentadas são pessoais do autor e não representam o posicionamento da universidade, da banca ou da orientadora.

### **7.1. Critérios para definição de Cachaça Artesanal**

Seria importante considerarmos os requisitos referente ao processo produtivo da cachaça artesanal descritos na Tabela 20 e os seguintes critérios:

- a. Considera-se Cachaça Artesanal aquela elaborada por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido e com emprego de boas práticas de produção e fabricação.
- b. Considera-se produtor de Cachaça Artesanal o Agricultor Familiar ou pequenos e médios produtores que se enquadrem na Lei Complementar nº 123/2006 – Simples Nacional.

c. O produtor de Cachaça Artesanal adotará os seguintes critérios:

I - a cana-de-açúcar deve ser fresca, crua e sadia, limpa e colhida em estágio de maturação adequada, com de produção e cultivo próprio ou de origem determinada prioritariamente de agricultores familiares e pequenos produtores rurais descritos no item b;

II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final serão realizados por meio de equipamentos adequados ao tamanho da produção, com o apoio de inovações tecnológicas e maquinários específicos, especialmente para pequenos agricultores, mantendo a identidade cultura e qualidade do produto;

III - o processamento será feito por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, bem como equipe orientada e treinada;

IV - as unidades de produção de matéria-prima e de processamento observarão os requisitos que assegurem a inocuidade e adotarão boas práticas de produção e fabricação na produção artesanal, com vistas a garantir a segurança da cachaça;

V - a cachaça artesanal será individualizada e genuína, mantendo a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes.

d. A Cachaça Artesanal deverá ser destilada em alambiques de cobre, com separação das frações: cabeça, coração e cauda. A fração destinada ao consumo deve ser a fração coração.

## 8. REFERÊNCIAS

- ACITELLI, Tom. **The Audacity of Hops**: The History of America's Craft Beer Revolution. 1. ed. Chicago Review Press, 2017.
- ALENCASTRO, Luiz Felipe de. **O trato dos viventes**: formação do Brasil no Atlântico Sul. Companhia das letras, 2020.
- AMERICAN CRAFT SPIRITS ASSOCIATION. Craft Spirits Data Project. **American Craft Spirits Association**. [S.l.], 2019. Disponível em: <https://americancraftspirits.org/news/craft-spirits-data-project/>. Acesso em: 16 fev. 2024.
- AMERICAN DISTILLING INSTITUTE. American Distilling Institute's Craft Certification Program. **American Distilling Institute**. [S.l.], 2020. Disponível em: <https://distilling.com/resources/craft-certification/>. Acesso em: 19 fev. 2024.
- APEXBRASIL. **Brasil e México reconheceram cachaça e tequila**. [S.l.], [s.d.]. Disponível em: <https://portal.apexbrasil.com.br/noticia/BRASIL-E-MEXICO-RECONHECEM-CACHACA-E-TEQUILA/>. Acesso em: 14 fev. 2024.
- APEXBRASIL. Cachaça bate recorde de exportações em valor com apoio da Apex Brasil e do IBRAC. [S.l.], 19 jan. 2023. Disponível em: <https://apexbrasil.com.br/br/pt/conteudo/noticias/cachaca-recorde-exportacoes-valor-apoio-apexbrasil-ibrac.html>. Acesso em: 19 jan. 2024.
- ARAÚJO, Elisabeth Thaiane Tercino de. **Produção de sentidos sobre as práticas de consumo de cachaça de alambique**: uma análise a partir dos apreciadores. 155fls. 2020. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade de Lavras. Lavras, MG, 2020. Disponível em: [http://repositorio.ufla.br/jspui/bitstream/1/43414/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O\\_Pr%20odu%C3%A7%C3%A3o%20de%20sentidos%20sobre%20as%20pr%C3%A1ticas%20de%20consumo%20de%20cacha%C3%A7a%20de%20alambique%20uma%20an%C3%A1lise%20a%20partir%20dos%20apreciadores.pdf](http://repositorio.ufla.br/jspui/bitstream/1/43414/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O_Pr%20odu%C3%A7%C3%A3o%20de%20sentidos%20sobre%20as%20pr%C3%A1ticas%20de%20consumo%20de%20cacha%C3%A7a%20de%20alambique%20uma%20an%C3%A1lise%20a%20partir%20dos%20apreciadores.pdf). Acesso em: 19 jan. 2024.
- AVELAR, Lucas Brunozi. **Bebidas**: conceitos fundamentais. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2021.
- AVELAR, Lucas Endrigo Brunozi. **Usos e abusos**: bebidas alcoólicas e subjetividade moderna na América Portuguesa-século XVIII.
- BALDIN, Nelma; MUNHOZ, Elzira M. Bagatin. Snowball (bola de neve): uma técnica metodológica para pesquisa em educação ambiental comunitária. *In*: Congresso Nacional de Educação – EDUCERE. 10. 2011. **Anais**[...]. Curitiba: PUCPR, 2011. Disponível em: <https://docplayer.com.br/1714932-Snowball-bola-de-neve-uma-tecnica-metodologica-para-pesquisa-em-educacao-ambiental-comunitaria.html>. Acesso em: 14 jan. 2024.

- BANCO CENTRAL DO BRASIL. **Atualização MCR nº 722, de 30 de agosto de 2023.** Crédito Rural. Disponível em: <https://www3.bcb.gov.br/mcr/manual/09021771806f4861.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2024.
- BANCO CENTRAL DO BRASIL. **Resolução CMN n. 5.102, de 24/8/2023.** Disponível em: <https://www.bcb.gov.br/estabilidadefinanceira/exibenormativo?tipo=Resolu%C3%A7%C3%A3o%20CMN&numero=5102>. Acesso em: 18 jan. 2024.
- BARBIERI, Rafaela Costa Cruz. **Cachaça, por favor!** Embates de representações na perspectiva do organizing. 260fls. 2019. Tese (Doutorado). Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/33783/3/CachacaporFavor.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2024.
- BARBON, Beatriz Lopes Ribeiro. A concepção de justiça distributiva para Aristóteles e sua aplicação na atividade tributária dos estados democráticos de direito. **Revista dos Estudantes de Direito da Universidade de Brasília**. Brasília, v. 18, n. 1, p. 96–116, 2022. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/redunb/article/view/42581>. Acesso em: 25 fev. 2024.
- BARBOSA, Ana Mae. **Arte-Educação Pós-colonialista no Brasil:** aprendizagem triangular. IN: Comunicação e Educação, São Paulo, jan./abr. 1995, p. 59-64.
- BELLATO, Poliana Pedroso; AREAS, Patrícia de Oliveira. Entraves jurídicos sanitários para a formalização de empreendimento produtor de cachaça artesanal na região de Joinville – Santa Catarina. **Revista do CEPEJ**. Salvador, v. 20, p. 425-460, jul./dez. 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/CEPEJ/article/view/27170/16366>. Acesso em: 20 jan. 2024.
- BORGES, Alex Fernando; TAKEMOTO, Sane Nair Costa. Inovação no setor de cachaça artesanal: estudo de caso. **Revista Pensamento Contemporâneo em Administração**. Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, jan./mar. 2019. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4417/441759100013/441759100013.pdf>. Acesso em: 16 jan. 2024.
- BOWEN, Sarah . “Divided Spirits” Field of blue agave (Agave tequilana Weber), Jalisco pág 54.
- BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei Nº 6348/2019.** Dispõe sobre a criação da denominação "Cachaça Artesanal", sua produção, fiscalização, controle e comercialização e dá outras providências. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2233100>. Acesso em: 09 jan. 2024.
- BRASIL. Comitê Executivo de Gestão – GECEX – da Câmara de Comércio Exterior - CAMEX. **Resolução nº 105, de 31 de outubro de 2016.** Aprova o Regulamento de Uso da Indicação Geográfica "Cachaça" de acordo com critérios técnicos definidos pelos Ministérios da Indústria, Comércio Exterior e Serviços e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no âmbito de suas respectivas competências. Brasília: Diário Oficial da União, 2016. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=330516>.

Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. Congresso Nacional. **Projeto de Lei Nº 5516/2020**. Dispõe sobre a identificação de produtos alimentícios artesanais de origem vegetal e dá outras providências. Disponível em: <https://www.congressonacional.leg.br/materias/materias-bicamerais/-/ver/pl-5516-2020> Acesso em: 09 jan. 2024.

BRASIL. Câmara dos Deputados. Lei nº 5.823, de 14 de Novembro de 1972 - Lei dos Sucos (1972) Disponível em:  
<https://www.lexml.gov.br/urn/urn:lex:br:federal:lei:1972-11-14:5823>

BRASIL. **Decreto n. 11.519, de 5 de maio de 2023**. Promulga o Tratado entre o Governo da República Federativa do Brasil e o Governo da Confederação Suíça sobre a Transferência de Pessoas Condenadas, firmado em Brasília, em 23 de novembro de 2015. Brasília: Diário Oficial da União, 2023. Disponível em:  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2023-2026/2023/decreto/D11519.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/D11519.htm). Acesso em: 18 fev. 2024.

BRASIL. **Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019**. Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. Regulamenta a Lei Produção Polpa e Suco de Fruta da Agricultura Familiar. Brasília: Diário Oficial da União, 2019. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2019/decreto/d10026.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/d10026.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022**. Regulamenta o art. 10-A da Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei n. 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Brasília: Diário Oficial da União, 2022. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2022/decreto/D11099.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2022/decreto/D11099.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997**. Revogado pelo Decreto nº 6.871, de 2009. Brasília: Diário Oficial da União, 1997. Disponível em:  
[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d2314.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d2314.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001**. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 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: 31 maio 2023.

BRASIL. **Decreto nº 4.072, de 03 de janeiro de 2002**. Revogado pelo Decreto nº 4.851, de 2003. Brasília: Diário Oficial da União, 2002. Disponível em:  
[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2002/d4072.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4072.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Decreto nº 4.851, de 02 de outubro de 2003**. Revogado pelo Decreto nº 6.871, de 2009. Brasília: Diário Oficial da União, 2003. Disponível em:  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2003/d4851.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4851.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

- BRASIL. **Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006.** Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei n. 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2006. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/decreto/d5741.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5741.htm). Acesso em: 31 maio 2023.
- BRASIL. **Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009.** Regulamenta a Lei n. 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. Brasília: Diário Oficial da União, 2009. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm). Acesso em: 31 maio 2023.
- BRASIL. **Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973.** Revogado pelo Decreto nº 2.314 de 1997. Brasília: Diário Oficial da União, 1997. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1970-1979/d73267.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1970-1979/d73267.htm). Acesso em: 31 maio 2023.
- BRASIL. **Decreto nº 9.658, de 28 de dezembro de 2018.** Promulga o Acordo entre a República Federativa do Brasil e os Estados Unidos Mexicanos para o Reconhecimento Mútuo da Cachaça e da Tequila como Indicações Geográficas e Produtos Distintivos do Brasil e do México, respectivamente, firmado na Cidade do México, em 25 de julho de 2016. Brasília: Diário Oficial da União, 2022. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/decreto/d9658.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/decreto/d9658.htm). Acesso em: 31 maio 2023.
- BRASIL. Empresas e Negócios. **Ocupações Permitidas.** [S.l.], [s.d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/quero-ser-mei/atividades-permitidas>. Acesso em: 18 jan. 2024.
- BRASIL. Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE CANA E PARA CACHAÇA. **IN 13/2005.** Disponível em: [https://sistemasweb.agricultura.gov.br/conjurnormas/index.php/INSTRU%C3%87%C3%83O\\_NORMATIVA\\_N%C2%BA\\_13,\\_DE\\_29\\_DE\\_JUNHO\\_DE\\_2005](https://sistemasweb.agricultura.gov.br/conjurnormas/index.php/INSTRU%C3%87%C3%83O_NORMATIVA_N%C2%BA_13,_DE_29_DE_JUNHO_DE_2005). Acesso em: 31 maio 2023.
- BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.** Lei da Agricultura Familiar. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília: Diário Oficial da União, 2006. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/11326.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11326.htm). Acesso em: 31 maio 2023.
- BRASIL. **Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018.** Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994. Brasília: Diário Oficial da União, 2018. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2018/Lei/L13648.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13648.htm). Acesso em: 31 maio 2023.
- BRASIL. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018.** Altera a Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Brasília: Diário Oficial da União, 2018.

Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/lei/113680.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/113680.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018**. Produtos Alimentícios Produzidos de Forma Artesanal e Institui Selo ARTE. Brasília: Diário Oficial da União, 2018. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/lei/113680.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/113680.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Lei nº 13.860, de 18 de junho de 2019**. Lei do Queijo Artesanal. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2019. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2019/lei/113860.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/113860.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Lei nº 5823, de 14 de novembro de 1972**. Revogado pela Lei nº 8.918, de 1994. Brasília: Diário Oficial da União, 1972. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1970-1979/15823.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1970-1979/15823.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988**. Lei do Vinho. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 1988. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1980-1988/17678.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/17678.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. **Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994**. Lei Geral de Bebidas. 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. Brasília: Diário Oficial da União, 1994. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/18918.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18918.htm). Acesso em: 31 maio 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Anuário da Cachaça 2021**. Brasília: MAPA/AECS, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-da-cachaca-2021-1.pdf/view>. Acesso em: 20 fev. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Anuário da Cerveja**. Ano Referência 2022. Brasília: MAPA, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-da-cerveja-2022/>. Acesso em: 14 fev. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Audiência Pública - Proposta de regulamentação dos Padrões de Identidade e Qualidade da Aguardente de Cana e da Cachaça**. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/audencia-publica-1/2022/audiencia-publica-proposta-de-regulamentacao-dos-padroes-de-identidade-e-qualidade-da-aguardente-de-cana-e-da-cachaca>. Acesso em: 15 jan. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Cartilha Selo ARTE**. Brasília, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo>

arte-selo-queijo-artesanal/publicacoes-1/cartilha-selo-arte/view. Acesso em: 20 jan. 2024.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Selo ARTE e selo Queijo Artesanal**. Brasília, [s.d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal>. Acesso em: 19 jan. 2024.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 539, de 26 de dezembro de 2022**. Estabelece os Padrões de identidade e Qualidade da aguardente de cana e da cachaça. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mapa-n-539-de-26-de-dezembro-de-2022-453828778>. Acesso em: 31 maio 2023
- BRASIL. Ministério da Economia. **Instrução Normativa nº 1.903, de 24 de julho de 2019**. Altera a Instrução Normativa SRF nº 83, de 11 de outubro de 2001, que dispõe sobre a tributação de resultados da atividade rural das pessoas físicas. Brasília: Diário Oficial da União, 2019. Disponível em: <http://www.in.gov.br/web/dou/-/instrucao-normativa-n-1.903-de-24-de-julho-de-2019-207240614>. Acesso em: 13 fev. 2024.
- BRASIL. Senado Federal. **Projeto de Lei do Senado n. 77, de 2014**. Especifica os atributos da cachaça, estabelece regras para uso das indicações geográficas para o produto, tipifica a cachaça artesanal produzida por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelece requisitos e limites para a produção e comercialização da cachaça artesanal, define diretrizes para o registro e a fiscalização do estabelecimento produtor, e dá outras providências. Disponível em: <https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/116409>. Acesso em: 25 jan. 2024.
- BRASIL. Ministério Da Agricultura e Pecuária - Organograma MAPA 2023 - disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/estrutura-organizacional/arquivos/organogramamapa2023.pdf> acessado 04/03/24.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior - Portaria SCS/MDIC nº 29 de 05/10/2010 - BASE CONCEITUAL DO ARTESANATO BRASILEIRO - <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=221568>
- BRASIL. Ministério Da Agricultura e Pecuária - DECRETO Nº 8.471, DE 22 DE JUNHO DE 2015 - Acrescenta o “Art. 7º -A . Agroindústria Artesanal - disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/decreto/d8471.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/decreto/d8471.htm)
- BRUNO, Cássio. Chef Roberta Sudbrack estima prejuízo de R\$ 400 mil com Rock in Rio. **G1**. 16 set. 2017. Disponível em: <https://g1.globo.com/musica/rock-in-rio/2017/noticia/chef-roberta-sudbrack-estima-prejuizo-de-r-400-mil-com-rock-in-rio.ghtml>. Acesso em: 25 jan. 2024.
- CALBINO, Daniel; BRITO, Mozar José de; BRITO, Valéria da Glória. Tradição em disputa: a cachaça artesanal no cenário mineiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 29, n. 3, p. 750-776, out. 2021 a jan. 2022. Disponível em: [https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa29-3\\_10\\_tradicao/esa29-3\\_10\\_pdf](https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa29-3_10_tradicao/esa29-3_10_pdf). Acesso em: 12 jan. 2024.

- CARAVAGLIA, C.; SWINNEN, J. (org.) **Economic perspectives on craft beer: a revolution**, 2018
- CARDOSO, Maria das Graças. **Produção de Aguardente de Cana**. 4. ed. Editora UFLA, 2020.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Coisas que o povo diz**. 2. ed. Global Editora, 2009.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da cachaça**. Global Editora e Distribuidora Ltda., 2015.
- COELHO, Fábio Ulhoa. **Curso de Direito Comercial**. 25. ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2020.
- COGHILL, Anne M.; GARSON, Lorrin R. **The ACS Style Guide: Effective Communication of Scientific Information**. Washington, DC: American Chemical Society. New York: Oxford University Press. Disponível em:  
[http://www.jlakes.org/config/hpkx/news\\_category/2017-02-14/ACS-StyleGuide.pdf](http://www.jlakes.org/config/hpkx/news_category/2017-02-14/ACS-StyleGuide.pdf). Acesso em: 20 fev. 2024.
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA. Disponível em: <https://www.crt.org.mx/>. Acesso em: 15 fev. 2024.
- ESTADÃO CONTEÚDO. Dificuldade no Brasil é em cumprir as leis que nós temos, diz Cármen Lúcia. Estado de Minas. 21 maio 2018. Disponível em:  
[https://www.em.com.br/app/noticia/politica/2018/05/21/interna\\_politica,960488/dificuldade-do-brasil-e-em-cumprir-as-leis-que-nos-temos-diz-carmen-l.shtml#google\\_vignette](https://www.em.com.br/app/noticia/politica/2018/05/21/interna_politica,960488/dificuldade-do-brasil-e-em-cumprir-as-leis-que-nos-temos-diz-carmen-l.shtml#google_vignette). Acesso em: 17 jan. 2024.
- GOMES, Laurentino. **Escravidão–Vol. 1: Do primeiro leilão de cativos em Portugal até a morte de Zumbi dos Palmares**. Globo Livros, 2019
- FOLHA DE S. PAULO. Painei S/A. **Folha de S. Paulo**. 30 mar. 1999. Disponível em:  
<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/dinheiro/fi30039901.htm>. Acesso em: 18 fev. 2024.
- FOUCAULT, Michel. **As Palavras e as Coisas**. São Paulo: Editora Vozes, 2014.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & Denzala**. Global Editora e Distribuidora Ltda., 2019.
- HYLAND, Ken. Authority and invisibility: **Authorial identity in academic writing**. Journal of pragmatics, v. 34, n. 8, p. 1091-1112, 2002. Disponível em:  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0378216602000358> Acesso em: 12 nov. 2023
- HOLANDA, Sérgio Buarque de; CÂNDIDO, Antônio; DE MELLO, Evaldo Cabral. **Raízes do Brasil**. J. Olympio, 1936. & Monteiro, P. M., Schwarcz, L. M., Acuña, M., & Diego, M. **Raízes do Brasil - edição crítica** - 2016
- IBGE. **Agricultura familiar**. [S.l.], [s.d.]. Disponível em:  
[https://www.ibge.gov.br/apps/atlasrural/pdfs/11\\_00\\_Texto.pdf](https://www.ibge.gov.br/apps/atlasrural/pdfs/11_00_Texto.pdf). Acesso em: 16 fev. 2024.

- IBGE. Agroindústria Rural no Brasil. **Aguardente**. Brasília, [s.d.]. Disponível em: [https://www.ibge.gov.br/apps/atlasrural/pdfs/04\\_01\\_Aguardente.pdf](https://www.ibge.gov.br/apps/atlasrural/pdfs/04_01_Aguardente.pdf). Acesso em: 14 fev. 2024.
- IBGE. **Atlas do Espaço Rural Brasileiro**. Brasília, [s.d.]. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/apps/atlasrural/#/home>. Acesso em: 17 fev. 2024.
- INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION. Disponível em: <https://iba-world.com/margarita/>. Acesso em: 20 fev. 2024.
- JACKSON, Michael. The world guide to beer. The brewing styles, the brands, the countries. 1977
- KIELY, Melita. Tequila overtakes American whiskey in US. **The Spirits Business**. 10 jan. 2023. Disponível em: <https://www.thespiritsbusiness.com/2023/01/tequila-overtakes-american-whiskey-in-us/>. Acesso em: 09 jan. 2024.
- KOESTER, Dan. **The American Book of Craft Breweries: The History, Culture and Legacy of Craft Breweries and Beers in America**. Createspace, 2012.
- LAVRAS. Universidade Federal de Lavras. **Curso de pós-graduação lato sensu em Tecnologia da Cachaça de Alambique**. Lavras, [s.d.]. Disponível em: Disponível em: <http://www.cead.ufla.br/editais/73-curso-de-pos-graduacao-lato-sensu-em-tecnologia-da-cachaca-de-alambique>. Acesso em: 11 fev. 2024.
- LAVRAS. Universidade Federal de Lavras. **Edital PRPG n. 60/2021 – CPLS/PRPG/UFLA**. Dispõe sobre as normas de seleção de estudantes para o Curso de Pós-graduação Lato Sensu em Tecnologia da Cachaça de Alambique, ofertado na modalidade semipresencial na Universidade Federal de Lavras (UFLA). Lavras, [s.d.]. Disponível em: [http://www.cead.ufla.br/INGINSTRUM1/Edital\\_PRPG\\_n\\_60\\_-\\_seleo\\_de\\_estudantes\\_curso\\_Tecnologia\\_da\\_Cachaa\\_de\\_Alambique\\_-\\_final.pdf](http://www.cead.ufla.br/INGINSTRUM1/Edital_PRPG_n_60_-_seleo_de_estudantes_curso_Tecnologia_da_Cachaa_de_Alambique_-_final.pdf). Acesso em: 11 fev. 2024.
- LAVRAS. Universidade Federal de Lavras. **Manual de normalização e estrutura de trabalhos acadêmicos: TCCs, Monografias, Dissertações e Teses**. 4. ed. rev. atual. e ampla. 2024. Disponível em: [repositorio.ufla.br/jspui/bitstream/1/58728/4/MANUAL\\_DE\\_NORMALIZAÇÃO\\_2024\\_4a\\_edição.pdf](repositorio.ufla.br/jspui/bitstream/1/58728/4/MANUAL_DE_NORMALIZAÇÃO_2024_4a_edição.pdf). Disponível em: 11 fev. 2024.
- LEAL, Selma Cristina De Oliveira Batista - Análise das Alterações nos Padrões de Identidade e Qualidade da Cachaça estabelecidas pela Portaria do MAPA N°539/2022 - Monografia de conclusão da Pós Graduação em Tecnologia de Cachaça de Alambique - UFLA - 2024.
- LUDLOW, Eddie. **Whisky: A Tasting Course. A New Way to Think – and Drink – Whisky**. DK Publishing (Dorling Kindersley), 2019.
- MACKENZIE, Niall G. Como uísque escocês conquistou o mundo. **BBC News Brasil**. 18 ago. 2023. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/cq5dr45degqo>. Acesso em: 14 fev. 2024.
- MAMEDE, Gladston. **Direito Empresarial Brasileiro**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

- MARCUSSO, Eduardo Fernandes. **Da cerveja como cultura aos territórios da cerveja: uma análise multidimensional**. 403fls. 2021. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade de Brasília. Brasília, 2021. Disponível em: [https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/UNB\\_72612150369bfc557f458b84489be4c4](https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/UNB_72612150369bfc557f458b84489be4c4). Acesso em: 10 fev. 2024.
- MASCARO, Laura Degaspere Monte. A Declaração Universal dos Direitos Humanos: educação para o pensamento e para a política. **Hendu**. Revista Latino-Americana de Direitos Humanos, v. 5, n. 1, p. 56-76, nov. 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/hendu/article/view/1918>. Acesso em: 25 fev. 2024.
- MENDONÇA, Kelvin Borges et al. O design e a produção artesanal em extensão universitária: Coopég, desenvolvimento de produtos de papel machê. In: Congresso de extensão universitária da UNESP. Universidade Estadual Paulista (Unesp), 2015. p. 1-4
- MONTELEONE, Joana; AYER, Maurício - Cachaça, história & literatura - 1. ed. - São Paulo: Alameda, 2023
- MORADO, Ronaldo. **Larousse de cerveja**. Larousse do Brasil, 2009.
- MORAIS, Raphael de; BRITO, Valéria da Glória Pereira; BRITO, Mozar José de; PINHEIRO, Daniel Calbino. Interrupção da informalidade na cachaça artesanal: uma análise sob a ótica do trabalho institucional. **Revista Contemporânea de Economia e Gestão**, v. 18, jan./dez. 2020. Disponível em: <http://periodicos.ufc.br/contextus/article/view/43574>. Acesso em: 15 jan. 2024.
- MOSHER, R. **Tasting beer: an insider's guide to the world's greatest drink**. Chicago, EUA: Storey Pub, 2009.
- OFFRINGA, Hans. **A field guide to whisky: An expert compendium to take your passion and knowledge to the next level**. Artisan, 2017.
- Park Street Imports. **Annual Craft Spirits Economic Briefing**. American Craft Spirits com Association; 2019. <https://americancraft-spirits.org/news/craft-spirits-data-project/>
- PRADO JR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**. Editora Companhia das Letras, 2011.
- RIBEIRO, José Carlos Gomes Machado; RIBEIRO, Arnaldo Andrade. **Fabricação artesanal da cachaça mineira**. 3ª edição. Belo Horizonte, Ed. O Lutador, 2009
- RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.
- RÍOS, María Bertha Becerra. El Tequila: regalo de México al mundo. In: SIMPÓSIO MUNDIAL SOBRE INDICACIONES GEOGRÁFICAS. 2011. Lima, Peru. **Anais[...]**. Lima, Peru: Consejo Regulador del Tequila, A.C. (CRT) y Denominación de Origen Tequila (DOT), 2011. Disponível em: [https://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/es/wipo\\_geo\\_lim\\_11/wipo\\_geo\\_lim\\_11\\_16.pdf](https://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/es/wipo_geo_lim_11/wipo_geo_lim_11_16.pdf). Acesso em: 25 jan. 2024.

- ROBINSON, Robin. **The Complete Whiskey Course: A Comprehensive Tasting School in Ten Classes - A Cocktail Book**. Union Square & Co., 2019.
- RODEWALD, James. **American Spirit: An Exploration of the Craft Distilling Revolution**. New York: Sterling Publishing, 2014.
- SANT'ANNA, Lindsay Teixeira. **Criação, Renovação E Interrupção De Instituições Jurídicas: Um Estudo No Campo Da Cachaça De Alambique**. 2020.
- SANTOS, Fernando; FERNANDES, Oscar W; CALDAS, Celso; EICHLER, **Paulo - Tecnologia de Produção de Cana-de-Açúcar e Cachaça - Viçosa-MG: Os Editores**, 2018.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz; STARLING, Heloisa Murgel. **Brasil: uma biografia**. Com novo pós-escrito. Editora Companhia das Letras, 2015.
- SCOTCH WHISKY ASSOCIATION. Scotch Whisky Categories. Disponível em: <https://www.scotch-whisky.org.uk/discover/enjoying-scotch/scotch-whisky-categories/>. Acesso em: 15 fev. 2024.
- SCOTCH WHISKY ASSOCIATION. Scotch Whisky Regions. **Scotch Whisky Association**. [S.l.], [s.d.]. Disponível em: <https://www.scotch-whisky.org.uk/discover/enjoying-scotch/scotch-whisky-regions/>. Acesso em: 20 jan. 2024.
- SEBRAE. **A taxa de sobrevivência das empresas no Brasil**. [S.l.], 29 mar. 2023. <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/a-taxa-de-sobrevivencia-das-empresas-no-brasil,d5147a3a415f5810VgnVCM1000001b00320aRCRD>. Acesso em: 14 fev. 2024.
- SEBRAE. **Perfil dos Pequenos Negócios**. [S.l.], [s.d.]. Disponível em: [https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/estudos\\_pesquisas/quem-sao-os-pequenos-negociosdestaque5,7f4613074c0a3410VgnVCM1000003b74010aRCRD](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/estudos_pesquisas/quem-sao-os-pequenos-negociosdestaque5,7f4613074c0a3410VgnVCM1000003b74010aRCRD). Acesso em: 19 jan. 2024.
- SHAKESPEARE, William. **Hamlet**. Editora L&PM, 2013.
- SILVA, José Afonso da. **Curso de Direito Constitucional Positivo**. 38. ed. São Paulo: Malheiros Editores, 2023.
- STEWART, Graha; KELLERSHOHN, Julie; RUSSEL, Inge. **Whisky and Other Spirits: Technology, Production and Marketing**. 3. ed. Academic Press, 2021.
- The First Person in Academic WritingBecause I Said So: Effective Use of the First-Person Perspective and the Personal Voice in Academic Writing Disponível em: <https://twp.duke.edu/sites/twp.duke.edu/files/file-attachments/first-person.original.pdf> Acesso em: 12 nov. 2023
- THOMÉ, Kahlil Marini. **Práticas normativas e plasticidade do mercado: a construção de uma dose de cachaça**. 162fls. 2018. Dissertação (Mestrado em Agronegócios). Programa de Pós-graduação em Agronegócios, da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília (UnB). Brasília, 2018. Disponível em:

[http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/32494/1/2018\\_KahlilMariniThom%c3%a9.pdf](http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/32494/1/2018_KahlilMariniThom%c3%a9.pdf). Acesso em: 18 jan. 2024.

TSCHOPE, E. C. **Microcervejarias e cervejarias**: a história, a arte e a tecnologia. São Paulo: Aden, 2001.

TSANG, Annie. Batalhas comerciais afetam a produção de uísque de malte na Escócia. **Estadão**, 02 nov. 2019. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/lifestyle/escocia-uisque-brexit-economia/>. Acesso em: 15 fev. 2024.

UNITED KINGDOM. **The Scotch Whisky Regulations 2009**. legislation.gov.uk. Disponível em: <https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2009/2890/contents/made>. Acesso em: 14 fev. 2024.

VENOSA, Sílvio de Salvo. **Direito Civil**: Direito Empresarial. 17. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

VIDEIRA, Semenere; MORELLATO, Lourenço. **Movimento Viva Cachaça**: planejamento de comunicação e marketing. Trabalho de conclusão de curso na EACH/USP, 2019).

WRITING CHEMISTRY AT UNIVERSITY. **Guides for writing in specific disciplines**. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona, [s.d.]. Disponível em: [https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14743/Writing\\_Chemistry\\_acc.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14743/Writing_Chemistry_acc.pdf?sequence=4&isAllowed=y). Acesso em: 11 fev. 2024.