



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINARIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGOCIO**

K.M.T.

**PRÁTICAS NORMATIVAS E PLASTICIDADE DE MERCADO:
A CONSTRUÇÃO DE UMA DOSE DE CACHAÇA**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

**Brasília/DF
Fevereiro/2018**

KAHLIL MARINI THOMÉ

**PRÁTICAS NORMATIVAS E PLASTICIDADE DE MERCADO: A CONSTRUÇÃO
DE UMA DOSE DE CACHAÇA**

Dissertação apresentada ao curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em Agronegócios, da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília (UnB), como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Agronegócios.

Orientador: Prof. Dr. Flávio Botelho Filho

**Brasília/DF
Fevereiro/2018**

THOMÉ, K. M. **Práticas normativas e plasticidade de mercado: a construção de uma dose de cachaça**. 2018, 161f. Dissertação. (Mestrado em Agronegócio) - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

Documento formal, autorizando reprodução desta dissertação de mestrado para empréstimo ou comercialização, exclusivamente para fins acadêmicos, foi passado pelo autor à Universidade de Brasília e acha-se arquivado na Secretaria do Programa. O autor reserva para si os outros direitos autorais, de publicação. Nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do autor. Citações são estimuladas, desde que citada a fonte.

TP912p

Thomé, Kahlil Marini

Práticas normativas e plasticidade de mercado: a construção de uma dose de cachaça / Kahlil Marini Thomé; orientador Flávio Botelho Filho. -- Brasília, 2018. 161 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado em Agronegócios) -- Universidade de Brasília, 2018.

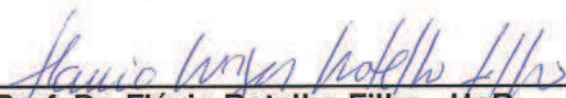
1. Agronegócio. 2. Plasticidade de Mercado. 3. Práticas Normativas. 4. Cachaça. I. Botelho Filho, Flávio, orient. II. Título.

KAHLIL MARINI THOMÉ

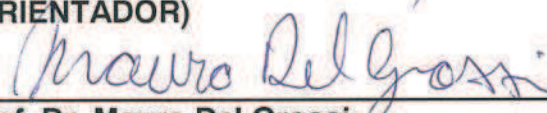
**PRÁTICAS NORMATIVAS E PLASTICIDADE DE MERCADO: A CONSTRUÇÃO
DE UMA DOSE DE CACHAÇA**

Dissertação apresentada no curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em Agronegócio da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília (UnB), como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Agronegócios.

Aprovada pela seguinte Banca Examinadora:



Prof. Dr. Flávio Botelho Filho - UnB
(ORIENTADOR)



Prof. Dr. Mauro Del Grossi
(EXAMINADOR INTERNO)

Profa. Dra. Ana Frazão
(EXAMINADOR EXTERNO)



Prof. Dr. Armando Fornazier
(EXAMINADOR INTERNO SUPLENTE)

Brasília, 28 de fevereiro de 2018.

Dedico esta dissertação à minha noiva, à minha mãe, ao meu pai, ao meu irmão e à minha cunhada, que sempre serviram de inspiração para a minha vida.

Agradeço à minha família pelo imenso apoio, ao meu orientador pela sua paciência, aos professores que tive durante esse período de curso pelas lições acadêmicas e indispensáveis, aos meus colegas de mestrado pela grande experiência de vida e ao corpo da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça, que se mostrou prestativo e em protidão durante a análise de dados desta pesquisa.

*“Many that live deserve death. And some that die
dessaerve life. Can you give it to them? Then do not be
too eager to deal out death in judgement”.*

Gandalf in TOLKIEN, J. R. R. The Fellowship of the
Ring (The Lord of the Rings, 1v).

RESUMO

O Agronegócio se mostra como um setor amplo que atrai para si inúmeros temas, representa grande apoio à economia nacional e possui estrita relação com o mercado. A *cachaça*, como proveniente desse setor, ganhou força ao ser considerada como produto tipicamente nacional por meio do Decreto nº 4.062/2001 e, muito embora esse fato possua impacto imediato no seu mercado, a temática carece de estudos acadêmicos. Pesquisas sobre mercado vêm evoluindo, elas assumem que a sua característica de *plasticidade* e que ele pode sofrer influência dos seus atores e suas práticas. Instituições, como as regras do jogo, importam para o mercado e, no caso da *cachaça*, foram de extrema força a sua solidificação que ainda está em curso. Considerando, então, a ligação entre o Agronegócio e o Mercado e tendo como base que o construtivismo prático, objetivou-se analisar a construção do mercado da *cachaça*, sob o seu aspecto institucional no período de 2001 a 2016, encontrando os seus valores de motivação, demonstrando a interação entre as práticas de mercado e a sua característica de plasticidade, com o foco principal da caracterização do produto e de suas segmentações em prol da sua identidade singular. Como método, emprestou-se a hermenêutica estrutural e teleológica das ciências jurídicas, os *valores* inferidos do ambiente institucional da *cachaça* foram traduzidos para os mundos da *teoria das convenções*, conectados com as práticas de mercado mencionadas no modelo de Kjellberg e Helgesson, observando-se o fenômeno da plasticidade do mercado em questão e o papel das instituições para ele. Como resultados, vislumbra-se que a indicação geográfica da *cachaça* serviu quase que como um ponto de ignição para a consolidação institucional deste mercado, sendo visível grande influência dos mundos do mercado e industrial nesse processo bem como valores do mundo doméstico e de renome como bandeira para que fossem analisadas com cuidado novas segmentações do produto, ficando demonstrado, ainda, o poder das instituições, como instrumento, tanto para a alteração e manutenção da forma de mercado.

Palavras-chave: Agronegócio. Plasticidade de Mercado. Práticas Normativas. *Cachaça*.

ABSTRACT

Agribusiness shows itself as a broad sector that attracts countless themes, represents a great support to the national economy and has a close relationship with the market. *Cachaça*, being from this sector, has gained strength as it began to be considered a typical national product by the Decree nº 4.062/2011 and, although this fact has an immediate impact on its market, the issue lacks academic studies. Researches about market have been evolving, they have been assuming its plasticity and that it can be shaped by its actors and practices. Institutions, as the rules of the game, matter to the market and, at the *cachaça* case, they have been of extreme importance for its still ongoing consolidation. Considering, then, the connection between the Agribusiness and the Market and based upon the practical constructivism, aimed to analyse the construction of the *cachaça* market under its institutional aspect and during the year 2001 to 2016, finding its motivation worths, demonstrating the interaction between market practices and its plasticity with the main focus of the product characterization and its segmentations in favour of its singular identity. As the method, the structural and teleological hermeneutics was lended by the legal science, the observed worths of the institutional environment were translated into the worlds of the convention theory, linked to the practice bases modelling from Kjellberg and Helgesson (2007), to observe the market plasticity phenomenon. As results goes, it is seen that the geographical indication of *cachaça* served almost as a point of ignition for the institutional consolidation of this market, being visible the great influence of the market and industrial worlds of the convention theory in the process as well as the domestic and renown as flags for the careful analyses about new product's segmentation, as an instrument, both to alter and maintain the market shape.

Key words: Agribusiness. Market Plasticity. Normalizing Practices. *Cachaça*.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Gráfico demonstrativo de estudos sobre <i>cachaça</i> (y) por ano (x).....	25
Figura 2 - Gráfico da regressão pela equação loglinear (Período I).....	25
Figura 3 - Gráfico da regressão pela equação loglinear (Período II).....	26
Figura 4 - Gráfico da regressão pela equação loglinear (Período III).....	27
Figura 5 - Gráfico de pesquisas sobre <i>cachaça</i> por área classificada.....	28
Figura 6 - Modelo de Mercado Baseado nas Práticas de Mercado.....	49
Figura 7 - Artigos sobre grappa e artigos que citam Nonino, em 1984-2009.....	55

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Estudos sobre <i>cachaça</i> , por ano de publicação.....	24
Tabela 2 - Estudos sobre <i>cachaça</i> classificados.....	27
Tabela 3 - Pesquisas correlatas ao mercado da <i>cachaça</i>	29
Tabela 4 - Aguardente de Cana e Cachaça de acordo com o Decreto nº 6.871/2009	34
Tabela 5 - Síntese dos estudos angariados correlatos ao mercado de <i>cachaça</i> .	41
Tabela 6 - Classificação das manifestações da plasticidade de mercado.....	52
Tabela 7 - Ambiente institucional da <i>cachaça</i> , caracterizada, em 26/12/2001....	65
Tabela 8 - Regulamentos da <i>cachaça</i> (2001 a 2016), seus valores e plasticidade.....	76
Tabela 9 - Portais de legislação estadual e do Distrito Federal consultados.....	80
Tabela 10 - Instituições (políticas, programas, leis, decretos e projetos de lei) estaduais localizados.....	89
Tabela 11 - A <i>cachaça</i> de minas, Lei MG nº 13.949/2001 e Dec. MG nº 42.644/2002.....	93
Tabela 12 - A Cachaça de acordo com o Decreto nº 6.871/2009, Instrução Normativa MAPA nº 13/2005, Instrução Normativa MAPA nº 20/2005, Instrução Normativa MAPA nº 19/2003 e Portaria INMETRO nº 276/2009.....	96

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABBA	Associação Brasileira dos Exportadores e Importadores de Alimentos e Bebidas
ABIA	Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ABRABE	Associação Brasileira de Produtores de Bebida
AMPAQ	Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade
APACERJ	Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça do Estado do Rio de Janeiro
APAR	Associação Pernambucana dos Produtores de Aguardente de Cana e Rapadura
APEX	Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos
APACS	Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas
APL	Arranjo Produtivo Local
APPCCQ	Associação Paulista dos Produtores de Cachaça Certificada de Qualidade
APRODECANA	Associação dos Produtores de Cana-de-Açúcar e Seus Derivados no Estado do Rio Grande do Sul
Camex	Câmara de Comércio Exterior
Capes	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEFET	Centro Federal de Educação Tecnológica
COMEC	Associação das Empresas Mineiras Exportadoras de Cachaça
CONSAGRO	Conselho do Agronegócio
COOCACHAÇA	Cooperativa da Cachaça
COPACESP	Cooperativa dos Produtores de Cana, Aguardente, Açúcar e Álcool do Estado de São Paulo
CNA	Confederação Nacional de Agricultura
FARSUL	Federação de Agricultores do Rio Grande do Sul
FENACA	Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique
FIERGS	Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul

Gecex	Comitê Executivo de Gestão
IBRAC	Instituto Brasileiro da Cachaça
IG	Indicação Geográfica
IN	Instrução Normativa
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MCT	Ministério da Ciência e Tecnologia
NEI	Nova Economia Institucional
OCB	Organização das Cooperativas Brasileiras
OCP	Organismo de Certificação de Produtos
OMC	Organização Mundial do Comércio
PBDAC	Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça
SBAC	Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade
SciELO	<i>Scientific Eletronic Library Online</i>
SINDBEBIDAS	Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Cerveja, Bebidas e Água Mineral do Estado de Goiás
SINDBEBIDAS/MG	Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Cerveja, de Bebidas e Água no Estado de Minas Gerais
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizado Rural
SRF	Secretaria da Receita Federal
SWA	<i>Scotch Whisky Association</i>

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	15
2 JUSTIFICATIVA DE PESQUISA	22
3 PROBLEMA DE PESQUISA E OBJETIVOS	31
3.1 Objetivo Geral	31
3.2 Objetivos Específicos	31
4 REFERENCIAL TEÓRICO	32
4.1 Cachaça em Suas Conceituações e Definições Atuais	32
4.1.1 <i>Distinção atual entre cachaça e aguardente</i>	33
4.2 Caracterização Dos Estudos Coletados Sobre O Mercado Da Cachaça ..	34
4.2.1 <i>Internacionalização e mercado exterior</i>	35
4.2.2 <i>Administração, gestão e perfil produtivo</i>	37
4.2.3 <i>Apresentação do produto, avaliação sensorial e consumidor</i>	38
4.2.4 <i>Certificação e indicação geográfica</i>	40
4.2.5 <i>Representação em tabela e considerações</i>	41
4.3 Instituições Como Conjunto De Regras	43
4.4 Teoria Das Convenções	46
4.5 Mercado E A Sua Plasticidade	48
4.5.1 <i>O caso da Grappa Italiana [Delmestri e Greenwood]</i>	53
4.5.2 <i>O Uísque Escocês [Scotch Whisky]</i>	56
5 MÉTODO DE PESQUISA E ANÁLISE	60
6 RESULTADOS E DISCUSSÕES	63
6.1 Figura Institucional da Cachaça em 26/12/2001	63
6.2 Evolução Institucional do Agronegócio da Cachaça	65
6.3 Conjunturas Estaduais e do Distrito Federal	78
6.3.1 <i>Goiás</i>	82
6.3.2 <i>Minas Gerais</i>	83
6.3.3 <i>Paraíba</i>	85
6.3.4 <i>Pernambuco</i>	86
6.3.5 <i>Rio de Janeiro</i>	86
6.3.6 <i>Rio Grande do Sul</i>	88

6.3.7 <i>Santa Catarina</i>	88
6.3.8 <i>Comparativos dos Normativos/Instituições Estaduais</i>	89
6.3.9 <i>Comparativo da Cachaça de Minas com a Legislação Federal</i>	92
6.4 Documentos de Discussão da Câmara Setorial	100
6.4.1 <i>Cachaça de acordo com o método de produção e destilação</i>	101
6.4.2 <i>Lei da cachaça e regulação da cachaça artesanal</i>	108
7 SÍNTESE E DISCUSSÕES	115
8 CONCLUSÕES, LIMITAÇÕES E ESTUDOS FUTUROS	118
REFERÊNCIAS	120
APÊNDICE I	134
APÊNDICE II	155
APÊNDICE III	158

1 INTRODUÇÃO

Em alegoria, imagina-se um grupo de prisioneiros, cativos desde a infância em uma região erma e mantidos em um cômodo escuro com apenas um foco de luz proveniente de um dos lados desse quarto. Imagina-se também que esse grupo permaneça em linha, algemado lado a lado de maneira que estejam despidos de qualquer movimento e apenas possam encarar uma parede a sua frente, a qual apresenta contornos escuros que, aos olhos de uma pessoa normal, assemelham-se a um relevo arredondado e montanhoso. Atrás dessas pessoas, no entanto, jaz o desconhecido, o enigma, o mistério, algo que emite uma luz contínua e fraca, insuficiente para que o cômodo seja iluminado em sua plenitude.

Por vezes, esses prisioneiros enxergam formas escuras na parede a sua frente, um pouco acima dos cumes arredondados mencionados. Esses moldes são variados e têm dimensões e configurações diversas, a exemplo, um deles possui uma espécie de torso na direção horizontal, seguido por um prolongamento em um dos lados e complementado por outra forma triangular, a outra extremidade é complementada por um alongamento menor, como uma calda, e, na parte inferior, quatro prolongamentos na direção vertical. Permitido que esses cativos emitam sons em conversas primárias, imagine-se que eles passem a nomear essas formas escuras, dentre as quais, a descrita passa a ser chamada de *cachorro*.

A realidade desse grupo está delimitada, é o que eles veem e o que veem não é outra senão a sombra de objetos e seres que transitam entre o foco de luz citado e os próprios cativos. Será que, caso fossem soltos, esses prisioneiros encarariam o desconhecido ou permaneceriam naquele lugar, a sua realidade? Será que algum deles teria força para sair do seu mundo e enfrentar a luz do sol?

Suponha-se que um dos cativos realizou essas duas ações e passou a contemplar o mundo com cores, iluminado e não apenas a sua prévia existência acinzentada. No entanto, ao fazê-lo, sofreu por um certo tempo até se adaptar à nova forma de ver o mundo que o cerca. Esse cativo, decidindo retornar para a sua antiga morada e o fazendo, enxerga um mundo totalmente escurecido e não mais as vívidas sombras que costumava contemplar com tanto afinco. Suponha-se que, ao reencontrar os seus antigos conviventes, ele competia em jogo cujo objetivo era o de identificar as sombras. Mas sem o devido tempo a ajustar a sua visão, perderia a

competição e todos acreditariam que a sua libertação e visita ao mundo exterior teria danificado os seus sentidos.

Trata-se, aqui, de uma adaptação à famosa *alegoria da caverna*, apresentada no livro VII da República de Platão. Muito embora não seja essa a sua intenção primordial, a história ilustra a existência de diversas realidades perceptíveis, relacionadas à conjuntura situacional da pessoa que as vive. Essa ideia pode ser correlacionada com a ausência de verdade absoluta, presente na *crise do paradigma científico dominante no século XIX*, observada em Santos (1988), ao se assumir que todo conhecimento é total e local. A fragilidade dos pilares dos modelos de racionalidade outrora dominante e enraizado na revolução científica de 1600 teria sido proporcionada pelo aprofundamento do conhecimento que ele próprio proporcionou (SANTOS, 1988).

Acerca da crise mencionada, Einstein teria demonstrado "que a simultaneidade de acontecimentos distantes não pode ser verificada, pode tão só ser definida", salientado que "as leis da física e da geometria" assentar-se-iam em "medições locais" e, por isso, elas seriam "tão só probabilísticas" (SANTOS, p. 54 e 55). Outros teoremas, como o da incompletude e impossibilidade, foram observados, sumarizando-se que "a totalidade do real não se reduz à soma das partes" e que "é possível formular proposições indecidíveis", não demonstráveis e, ao mesmo tempo, não refutáveis (SANTOS, p. 55). No paradigma emergente que Santos (1988) menciona, o conhecimento pós-moderno "é um conhecimento sobre as condições de possibilidade", as quais são projetadas "no mundo a partir de um espaço-tempo local" (p. 57).

Como objeto cultural, a agricultura foi essencial para o aumento da valência ecológica do ser humano e "aparece como o resultado de um longo processo de evolução que afetou muitas sociedades" (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 126). Aliás, a pesquisa de Mazoyer e Roudart (2010) demonstra as múltiplas realidades da agricultura em seu processo de evolução ligado à totalidade e à localidade do conhecimento. A complexidade do ato de cultivo está conectada ao Agronegócio, o qual está intrinsecamente relacionado ao mercado uma vez que é direcionado ao abastecimento e consumo, e, sendo assim, ambos (Agronegócio e Mercado) são representantes de ações com fulcro em construções sociais.

Seja na definição de Davis e Goldberg (1957) sobre o termo *agribusiness*, seja na concepção de Zylberstajn (1995) sobre sistemas agroindustriais (SAGs), o Agronegócio representa um campo amplo de estudos e está presente no cotidiano social com corpo próprio de ciência. Isso é de fácil percepção, basta uma *ida* ao mercado mais próximo para que esses fatos sejam notados. A argumentação que se pretende enaltecer aqui diz respeito à visão sistêmica do Agronegócio, cujas conceituações englobam desde a pré-produção agrícola até noções de mercado e o consumo dos produtos derivados.

Essa abordagem ainda abarca os segmentos *antes da, dentro da e após a porteira*, perpassando os setores clássicos da agricultura, indústria e serviços (MENDES, FIGUEIREDO e MICHELS, 2015). Como justificativa dessa percepção, por fim, salienta-se que o sistema alimentar fracassaria sem a organização do seu conhecimento (KING *et al*, 2010). Nas palavras de King, Boehije, Cook e Sonka (2010, p. 554), "estratégias de gestão e iniciativas de políticas públicas destinadas a atender problemas no sistema de alimentos sucumbiriam se elas focassem apenas uma porção ou segmento do sistema integrado"¹.

A perspectiva em destaque possibilita que produtos usualmente tidos como industriais, mas concebidos em meio agrícola, sejam classificados como obras do agronegócio. Isso abrange a ideia da *Agroindustrialização* de acordo com o estudo de Reardon e Barrett (2000): o processamento de produtos agrícolas e suas transformações; as mudanças institucionais e organizacionais no campo; e as mudanças concomitantes no setor agrícola, exemplificadas na composição dos produtos, tecnologia e estrutura de mercado. Tal visão ainda corrobora com a correlação entre Agronegócio e mercado apontada acima e exemplificada pelos diversos estudos do campo que compartilham o foco do mercado, como Neves e Conejero (2007), sobre mercado do sistema agroindustrial da cana, ou a pesquisa de Figueiredo, Souza Filho e Paullilo (2013), relacionada aos citricultores e empresas processadoras na perspectiva de transmissão de preço, estudo de margens e poder de mercado, ou, até mesmo, o trabalho de Delmestri e Greenwood (2016), acerca da mudança de *status* no mercado da *grappa italiana*.

Pode-se afirmar que pesquisas sobre os *Mercados* de produtos do Agronegócio têm impacto positivo para o campo, elas estão ligados à eficiência, à melhoria de

¹ Tradução do autor.

gestão e coordenação dos sistemas agroindustriais, às observações relativas a eventuais inovações, à redução de custos de transação e a um aumento de competitividade. Acrescendo e conforme já mencionado, o *mercado* também diz respeito a um bem cultural, na caracterização apontada em Reale (2002), ele igualmente possui uma concepção muito ampla e pode ser apresentado de diversas formas pela literatura ante a diversos episteme e paradigmas.

Na visão neoclássica, mencionada por Fligstein e Dauter (2007, p. 105), o mercado seria representado pelas trocas anônimas de primeira mão enquanto que sociologicamente ele se enquadraria como "estruturas sociais caracterizadas por relacionamento social extenso entre firmas, trabalhadores, fornecedores, clientes e governos". Definido como configurações por Storbacka e Nenonen (2001, p. 241), os mercados seriam "lugares em que a demanda e a oferta se encontram e alcançam equilíbrio, tornando-se espaços onde atores integram recursos e criam, reciprocamente, valor", fugindo da lógica clássica e linear de bens dominantes em que os mercados seriam definidos ao redor de produtos e o seu tamanho seria definido com base no valor de troca. Na abordagem da sociologia dos mercados, ainda se aguça a ideia de que eles seriam "arenas de interação social altamente exigentes" (BECKERT, 2009, p. 3) que sofrem problemas de coordenação relacionados ao valor, à competição e à cooperação, baseados na estrutura social, cultural e institucional enraizadas.

Retomando-se a alegoria que iniciou este texto, o cenário das sombras demonstra uma realidade de mercado de um produto ou de uma localidade, enquanto que o mundo iluminado representa o mercado de outro produto ou de outra localidade. Ambos são percebidos de maneiras diversas, e nenhum é menos real que o outro. Assumindo-se a característica de que mercados estão em constante mutação, os dois cenários podem representar construções sociais diversas marcadas por culturas, povos e instituições diversas². No momento em que o cativo deixa o seu mundo sombrio, ele sofre influência de novos fatores, os quais representam costumes e regras de procedimento diversos dos quais estava habituado, sendo que esses fatores levam certo tempo para uma adaptação efetiva, além de que o seu retorno ao cenário anterior é passível de tradução na tentativa de implementação ou de adaptação

² Não se pretende, contudo, excluir a possibilidade de o mercado sofrer influência de outros ditames diversos da construção social.

dessas novas regras ao mercado prévio. O mercado, submetido à interação social, pode ter a sua realidade alterada ou reforçada, tomar uma nova forma ou tê-la mantida e perpetuada, característica denominada de *plasticidade*, de acordo com NENONEN *et al* (2014).

Assim, dentro do campo do Agronegócio, *pretende-se* analisar a construção do mercado da cachaça através da sua regulamentação recente e sob a motivação da identidade cultural que esse produto representa para o Brasil. Observa-se que esse produto transfigura uma realidade peculiar que foi atrelada ao território nacional a partir de aparatos institucionais distintos. A *questão de dúvida acadêmica* resta na exploração de como essa construção vem ocorrendo, sob o foco específico da conceituação dessa bebida, observando-se a alteração ou manutenção de forma do seu mercado, ou seja, a sua plasticidade.

A construção social desse mercado fica aqui delimitada às instituições desse ambiente, as quais, segundo North (1990, p. 3), são "as regras do jogo em uma sociedade, (...) restrições humanamente idealizadas que conduzem" a interação social. Por instituições, aqui, assumem-se as regras oficiais como leis, decretos, portarias, deliberações, instruções normativas e outros, os quais, a princípio, emanam de valores sociais derivados de fatos também sociais, segundo Reale (2002a e 2002b). Não se pretende, apesar disso, excluir eventuais fatos sociais localizáveis e que possam representar práticas de mercado influenciáveis ou influenciadas por essas instituições.

Compartilha-se o posicionamento ontológico realista adotado por Kjellberg e Helgesson (2006), segundo qual a realidade social é vista como um processo contínuo de criação permeado por práticas sociais. Compartilha-se também a posição epistemológica relativista dos mesmos autores citados, assumindo-se que as realidades sociais são múltiplas e que são observáveis verdades diversas no processo contínuo de práticas que as constituem. Empresta-se também o rótulo utilizado por esses pesquisadores para denominar a junção do relativismo ontológico com a epistemologia realista em **construtivismo prático**, diferenciando-o do construtivismo social da seguinte maneira: "enquanto que o construtivismo social assume a realidade como sendo socialmente construída, o construtivismo prático assume a realidade social como sendo construída" (KJELLBERG; HELGESSON, 2006, p. 841).

O projeto é dividido em outros sete capítulos, totalizando oito. O próximo tópico é dedicado à justificativa desta pesquisa, a qual levanta o quantitativo de estudos acadêmicos sobre a *cachaça* e revela a carência de análises sobre o mercado desse produto, salientando que o seu ambiente institucional teve grande influência para a sua atual posição. O terceiro capítulo é destinado a reapresentar o problema de pesquisa e descrever os seus objetivos, geral e específicos, delimitando-se o período de análise de 2001 a 2016.

Após essa delimitação temática, o tópico quatro apresenta o referencial teórico deste projeto, com a finalidade de trazer visões acadêmicas que possam identificar e explicar as mudanças do mercado de *cachaça*. São, assim, apresentadas e sistematizadas pesquisas sobre a *cachaça* correlacionadas a temas do seu mercado, em especial sobre internacionalização e mercado exterior; gestão, administração e perfil produtivo; forma de apresentação de produto, avaliação sensorial e consumidor; certificação e indicações geográficas. Também, são tecidos alguns esclarecimentos acerca de instituições na perspectiva de North (1990), destacando-se tanto a relatividade delas (OSTROM, 2008), a separação entre *dever-ser* e *ser* (KELSEN, 1991), como os eventuais problemas de efetividade que possam enfrentar (HODGSON, 2006, e REAL, 2002a).

Ainda no mesmo capítulo quatro, a teoria das convenções é abordada como mecanismos de clarificação ou princípios de equivalência e a mutabilidade do mercado é enunciada sob a sua plasticidade. É sobre este último assunto que se assume a ideia de que o mercado está em constante mudança ou construção, sofrendo influência das suas próprias práticas no que pode ser explicado a partir do modelo de três vias de Kjellberg e Helgesson (2006 e 2007). Acerca desse ponto, também são lançadas algumas observações sobre essa característica *plástica* do mercado, desenvolvidas por Nenonen et al (2014) e exemplificadas preliminarmente a partir do mercado de dois *spirits*, da grappa italiana e do uísque escocês.

Pertinente ao capítulo quinto, ele é responsável por apresentar o método de pesquisa. Aqui é esclarecido que se empresta hermenêutica estrutural e teleológica das ciências jurídicas para identificar os valores das regulamentações federais da *cachaça*, com as correspondentes traduções para os mundos da teoria das convenções. Em seguida, identificar-se-ão as ligações entre esses valores e as práticas de mercado da *cachaça* a fim de se observar a sua plasticidade no recorte

temporal delimitado e com auxílio de fontes primárias e secundárias. Por fim, os últimos dois capítulos prestam-se para trazer os resultados, discussões e conclusões desta pesquisa pertinentes à descrição da evolução institucional da *cachaça*. São identificados os seus valores com correspondência na teoria das convenções. São também descritos os ambientes institucionais estaduais desse mercado e analisados sob a mesma abstração de valores utilizada a nível federal. Por fim são apresentadas e analisadas as discussões da Câmara Setorial da Cachaça com relação a dois temas estritamente conectados à conceituação do produto.

Ao final são apresentadas as conclusões deste estudo, bem como limitações e sugestões de novas pesquisas.

2 JUSTIFICATIVA DE PESQUISA

Considerando o dinamismo e a composição conceitual do sistema agroindustrial brasileiro, o seu estudo possui as mais diversas aplicações, que vão desde o desenvolvimento de políticas públicas à elaboração de estratégias corporativas (ZYLBERSTAJN, 1995). O sistema descrito por Zylbersztajn (1995), seja pelas características dos atores ou pelas governanças das firmas e dos contratos (WILLIAMSON, 2007), vem sendo objeto de análises de insegurança, falhas e de problemas decorrentes de relações ou transações. Nesse sentido, observa-se que dificuldades no ambiente institucional do sistema agroindustrial podem prejudicar a sua eficiência, como exemplificado no estudo de Vicenzi *et al* (2014), a qual evidencia os desafios institucionais enfrentados pela *cachaça*, produto tipicamente brasileiro, quando comparado com a Tequila, produto mexicano.

Por outro lado, um ambiente institucional bem estruturado e organizado pode reduzir as incertezas dos atores envolvidos e preservar a sua própria existência (OSTROM, 2008). Pertinente à exploração de recursos de uso comum, Ostrom (2008) afirma que eles têm tendência de serem destruídos e/ou esgotados caso instituições efetivas a limitar a sua exploração não sejam criadas. Ao estudar o mercado de diamantes, Richman (2006) demonstra que, quando as instituições estão fortalecidas, o sistema e os atores ganham. Tal fato ocorre porque perdas relacionadas aos custos de transação são evitadas (WILLIAMSON, 1985) e, da mesma forma, oportunidades relacionadas à confiança, ligadas à estabilidade das instituições que permeiam as relações (quer sejam de negócios ou sociais), são otimizadas, conferindo vantagens competitivas frente a possíveis sistemas concorrentes.

A *cachaça* é uma bebida tipicamente brasileira, nacionalmente definida por meio do regulamento aprovado pelo Decreto nº 6.871/2009 (BRASIL, 2009a) e, seja na definição de Davis e Goldberg (1957) ou na de Zylbersztajn (1995), a sua atividade produtiva faz parte do agronegócio brasileiro. Recentemente, ela teve aprovado o uso de indicação geográfica (IG) de origem por meio do Comitê Executivo de Gestão [Gecex], da Câmara de Comércio Exterior (Camex), vinculada ao Ministério da Indústria e Comércio Exterior e Serviços (BRASIL, 2016a). Esse fato refletiu quase uma década e meia de trabalho institucional, com os primórdios no Decreto nº 4.062/2001 (BRASIL, 2001), que previa a IG mencionada, condicionada à aprovação

de regulamento pela Camex, somente finalizado em 27 de outubro de 2016 (BRASIL, 2016a).

Em 2009, as exportações desse produto giraram em torno de 15 milhões de litros, registrando um crescimento médio de 10% ao ano, nos termos dos apontamentos iniciais de Caliari *et al* (2009). No entanto, Vicenzi *et al* (2014) destacaram o desempenho abaixo do esperado para o segmento, cuja falha em atingir as expectativas do setor no que tange às exportações possa ser explicado pela hipótese de cumprimento apenas parcial da estratégia ora disposta no Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC), ao final da década de 1990.

Assim, tendo como base tal menção e o potencial que a cachaça pode representar para o Agronegócio nacional, realizou-se uma revisão sistemática de literatura (CRONIN; RYAN; Coughlan, 2008) sobre o tema, ao final do primeiro semestre de 2016. A pesquisa mencionada teve o objetivo levantar o quantitativo de artigos científicos sobre o produto em questão, dando ênfase aos que se relacionavam como a matéria de mercado. Pertinente aos repositórios de buscas, foram utilizadas a base de periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior [Capes], em vista das suas finalidades indicadas na Lei nº 8.405/1992 e no Decreto nº 7.692/2012, e a da *Scientific Electronic Library Online* (SciELO) disponível ao Brasil, sem a adição de filtros temporais e ante ao discriminante de busca "cachaça".

Como resultado da pesquisa mencionada acima, foram localizados 243 artigos, dentre os quais 54 foram descartados por não apresentarem o produto *cachaça* como principal assunto, restando o universo de 189 textos que foram tabulados e classificados conforme os seus objetivos, como pode ser vislumbrado em apêndice. Abaixo, apresenta-se o quantitativo de estudos organizados por ano de publicação na forma de tabela [tab. 1], excluídos os do ano de 2016 por indisponibilidade ao momento em que os dados foram coletados, e, em seguida, a representação gráfica da tabela [fig. 1]:

Tabela 1 - Estudos sobre *cachaça*, por ano de publicação

ANO ³	ARTIGOS
1982 (1)	1
1998 (17)	2
1999 (18)	1
2000 (19)	1
2001 (20)	6
2002 (21)	5
2003 (22)	4
2004 (23)	3
2005 (24)	4
2006 (25)	11
2007 (26)	11
2008 (27)	18
2009 (28)	29
2010 (29)	16
2011 (30)	20
2012 (31)	14
2013 (32)	10
2014 (33)	17
2015 (34)	14

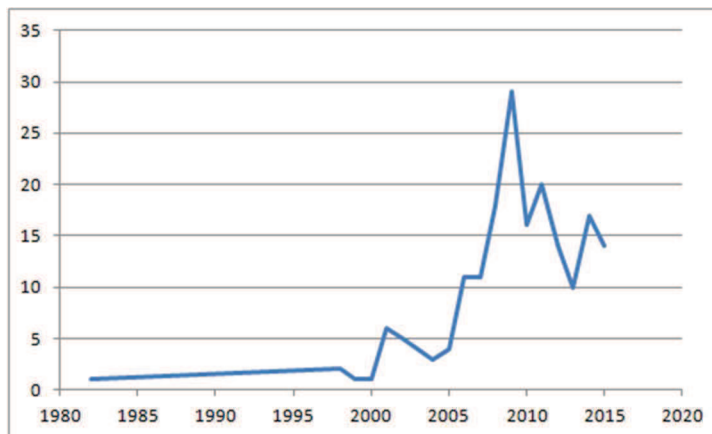
Fonte: Autor

Com as informações destacadas, observa-se que o ápice quantitativo de pesquisas encontradas se deu no ano de 2009⁴. A partir desse marco, o quantitativo enfrentou uma queda e se manteve oscilando entre 10 e 20 estudos publicados por ano. Com a intenção de obter a taxa média de crescimentos das pesquisas sobre o tema, foi aplicada a equação loglinear de Hoffmann (2006) de três maneiras: 1982-2015 (período I); 2000-2009 (período II); e 2009-2015 (período III).

³ O número entre parênteses indica a sequência dos anos tendo como base o ano de 1982.

⁴ Informação destacada na tabela.

Figura 1 - Gráfico demonstrativos de estudos sobre *cachaça* (y) por ano (x):

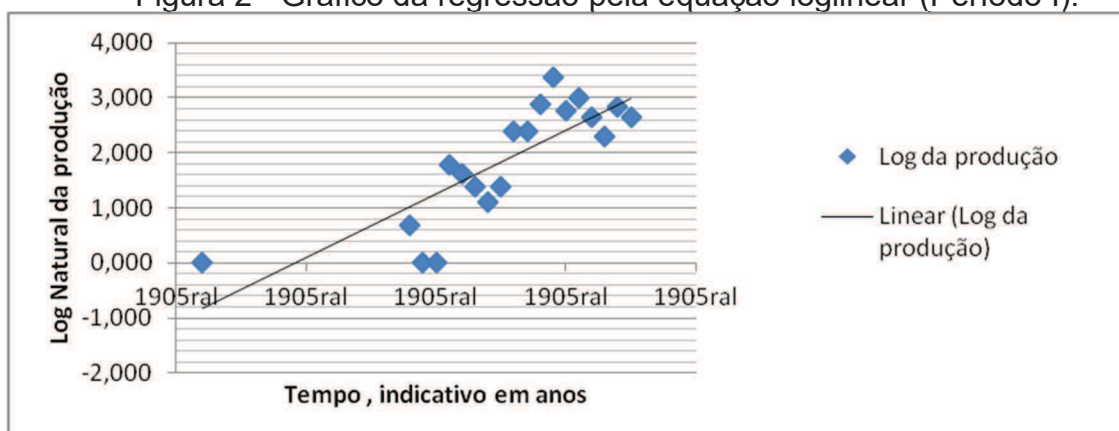


Fonte: Autor

A primeira forma de análise teve o foco no período integral, ou seja, considerou o ano de 1982 como inicial e o ano de 2015 como o marco final. Utilizado o modelo de análise de variância - ANOVA -, retornou-se o valor de 0,664 para R^2 , o valor de 0,644 para o R^2 ajudado, além do indicativo de 33,58 para o teste F, sob uma significância de 0,00002155 [inferior a 1%]. Aplicado o antilog ao coeficiente de β , obteve-se uma taxa positiva de 12,26% ao ano, sob uma significância de 1% [*Stat t* igual a 5,7946] e com o valor de *P* igual a 0,00002155.

Abaixo, destaca-se a visualização gráfica dessa regressão:

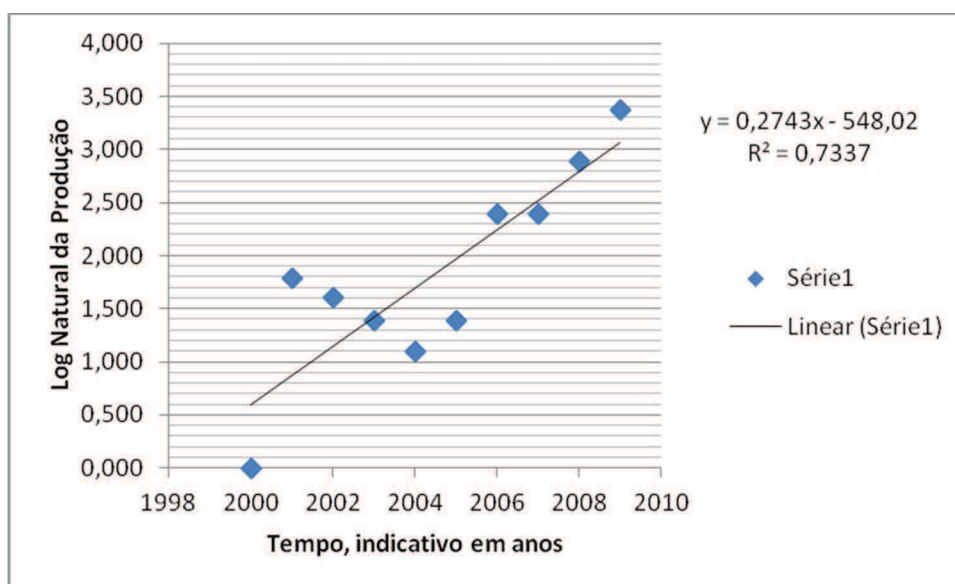
Figura 2 - Gráfico da regressão pela equação loglinear (Período I):



Fonte: Autor

O que justificou a análise dos períodos de 2000-2009 e de 2009-2015 de maneira isolada foi o crescimento visualmente observado na figura 1 a partir de 2000 e o aparente declínio de interesse a partir de 2009, marco que coincide com a publicação do Decreto nº 6.871/2009. No que tange ao primeiro período, ele apresentou o R^2 superior à análise integral, no valor de 0,734, e o mesmo aconteceu em relação ao R^2 ajustado, no entanto, o valor do teste F se mostrou um pouco menor [22,046] e sob uma significância levemente maior, mas ainda considerável [0,00155]. Aplicado o antilog ao coeficiente obtido para β , obteve-se a taxa de crescimento anual de 31,56% a uma significância ainda inferior a 1% [*Stat t* igual a 4,69] e com o valor de 0,00155 para *P*. Essas informações condizem com a observação salientada ao início deste parágrafo e representada abaixo:

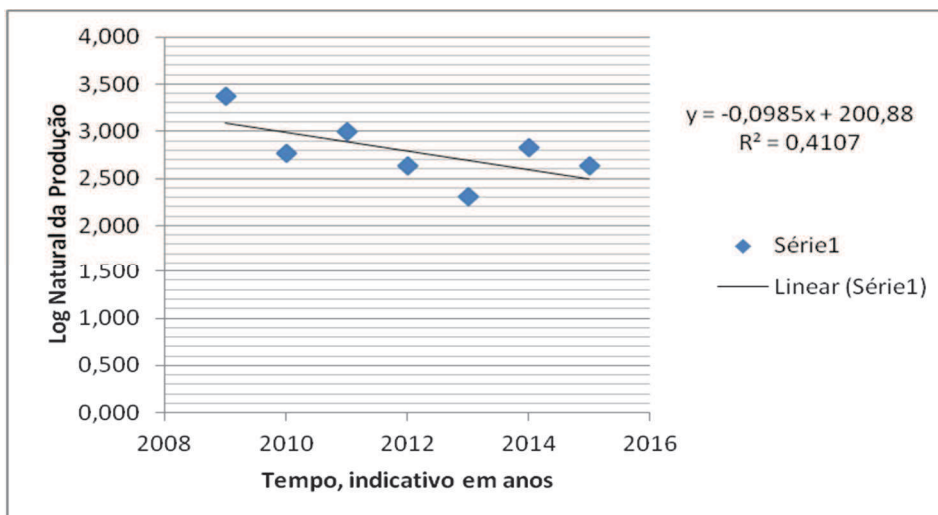
Figura 3 - Gráfico da regressão pela equação loglinear (Período II):



Fonte: Autor

Em contrapartida, a análise do segundo período [2009-2015] retornou o valor de 0,4107 para o R^2 e de 0,2928 para o R^2 ajustado, além de trazer o valor de 3,484 para o teste F, sob uma significância de 0,1209. Calculado o antilog do coeficiente β , foi obtida uma taxa negativa de 9,375%, no entanto, a uma significância muito alta [*Stat t* igual a -1,8666] e com o valor de *P* igual a 0,121. Tais fatos demonstram um declínio pouco significativo para o período, ou seja, uma reta pouco acentuada de queda, conforme a representação gráfica abaixo:

Figura 4 - Gráfico da regressão pela equação loglinear (Período III):



Fonte: Autor

Pertinente ao quantitativo obtido e classificado, salienta-se que o procedimento tomou como base o "objetivo" de cada uma das pesquisas do universo destacado (tabela completa em apêndice).

Tabela 2 - Estudos sobre *cachaça* classificados

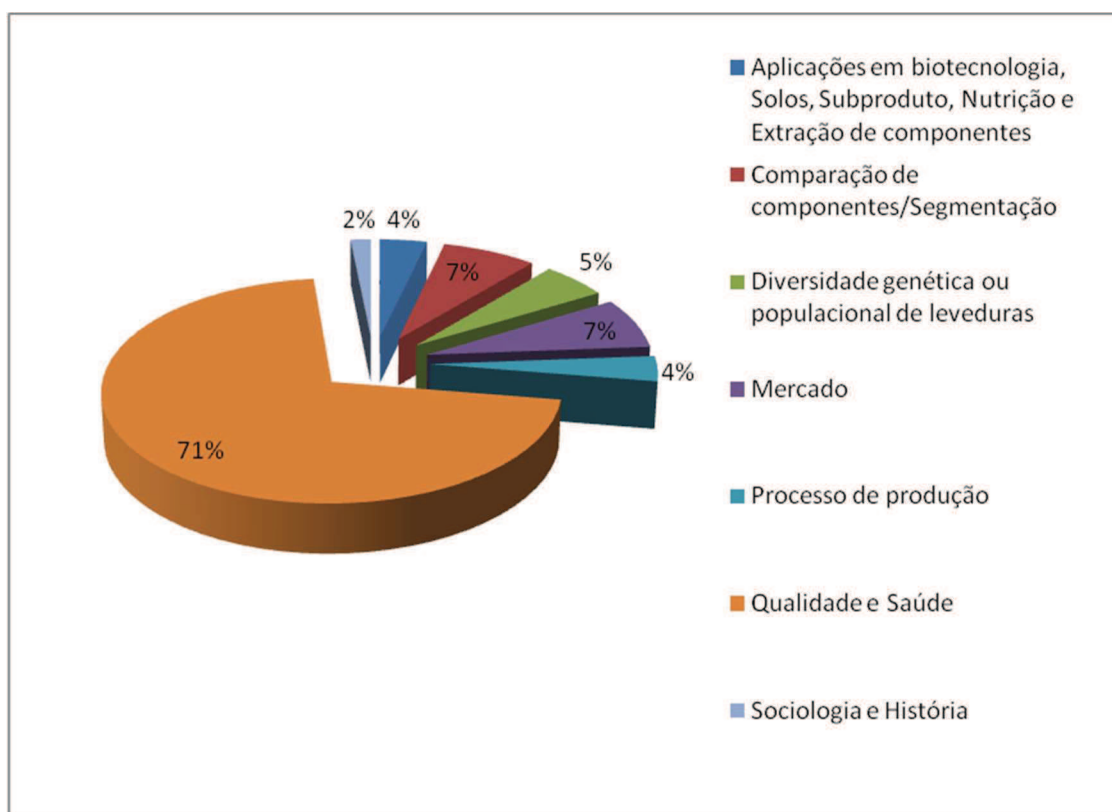
CLASSIFICAÇÃO	QUANT.
Aplicações em biotecnologia, Solos, Subproduto, Nutrição e Extração de componentes	7
Comparação de componentes/Segmentação	14
Diversidade genética ou populacional de leveduras	10
Mercado	14
Processo de produção	7
Sociologia e História	3
Qualidade e Saúde	134
TOTAL	189

Fonte: Autor

A tabela 2 contém o agrupamento simplificado dos dados conforme as áreas de abrangência abstraídas do universo coletado, juntamente com o seu quantitativo.

Observa-se que o quantitativo de pesquisas envolvendo assuntos correlatos a mercado ainda é baixo (7%), se comparado ao número de estudos técnicos da área sobre qualidade e saúde (71%). A seguir, apresentam-se as informações presentes na tabela 2, com o indicativo dos percentuais de cada área, representadas em gráfico:

Figura 5 - Gráfico de pesquisas sobre *cachaça* por área classificada



Fonte: Autor

O grupo *Mercado* abrangeu temas como *internacionalização, apresentação do produto e impacto no consumidor, avaliação sensorial e investigação de perfil do consumidor, certificação, adaptação estratégica de empresas, análise de contratos sob as premissas da Nova Economia Institucional (NEI) e Perfil de finalidade de produção*. Justifica-se tal agrupamento pelo impacto dessas temáticas no *mercado* e também por condizer com a sua visão sociológica citada no capítulo anterior. Abaixo, é apresentada tabela com os títulos, autores, períodos e anos de publicação das pesquisas destacadas, cujo número cardinal entre parênteses será utilizado futuramente para fins de referência:

Tabela 3 - Pesquisas separadas correlatos ao mercado da cachaça

TÍTULO	AUTOR(ES)	PERIÓDICO	ANO
(1) A cachaça artesanal Mineira: internacionalização e alianças estratégicas	DOMINGOS, H. M.G.; BAETA, F. M. C.; BARBOSA, M. A.	Revista Gestão & Tecnologia	2002
(2) A certificação agregando valor à cachaça do Brasil	SORATTO, A. N.; VARVAKIS, G.; HORII, J.	Ciência e Tecnologia de Alimentos	2007
(3) Análise do Processo de Adaptação Estratégica de uma Empresa Produtora de Cachaça à Luz da Teoria Institucional e da Visão Baseada em Recursos	NETO, A. R.; FREITAS, L. S. de	REAd/Porto Alegre	2012
(4) Aspectos da produção de cana-de-açúcar em propriedades rurais do município de Morretes, PR	TRENTO FILHO, A. J. et al	Scientia agraria	2008
(5) Avaliação de contratos: uma abordagem utilizando a Análise Fatorial de Correspondência	ROCHA JUNIOR, W. F. da et al	Revista de Economia e Sociologia Rural	2008
(6) Do agreste de Pernambuco para o mundo: o caso pinga nordestina	KOVACS, E. P.; MORAES, W. F. de; OLIVEIRA, B. R. B. de	Internext	2006
(7) Influência da expectativa do consumidor na aceitação de cachaça orgânica	GARCIA, C. C. T.; JANZANTTI, N. S.	Semina: Ciências Agrárias	2011
(8) Leblon Cachaça: A born global in a traditional industry	COELHO, B. V.; MELLO, R. C. de; ROCHA, A. da	Journal of Business Research	2014
(9) Opiniões e atitudes dos consumidores em relação a embalagens e rótulos de cachaça	CARNEIRO, J. de D. S. et al	Ciência e Tecnologia de Alimentos	2010
(10) Perfil do consumo feminino de cachaças artesanais e industriais no Estado da Paraíba	OLIVEIRA, R. E. da S. et al	Alimentos e Nutrição Araraquara	2012
(11) Perfil e hábitos dos consumidores de cachaça no Estado da Paraíba	OLIVEIRA, R. E. da S. et al	Semina: Ciências Agrárias	2012
(12) Quais são as indicações geográficas brasileiras?	BARBOSA, P. M. da S.; FERNANDES, L. R. R. de M. V.; LAGE, C. L. S.	Revista Brasileira de Pós-Graduação	2013
(13) Sugarcane spirit market share simulation: an application of conjoint analysis	CARNEIRO, J. de D. S. et al	Food Science and Technology (Campinas)	2012
(14) Value Creation from Internationalization of Sugar Cane by-products: a multi-stakeholder view of artisanal cachaça production	NEUTZLING, D. M. et al	Revista Brasileira de Gestão de Negócios	2015

Fonte: Autor

Nota-se que a grande maioria de artigos científicos obtidos teve correlação com a composição da bebida em questão e que o quantitativo de estudos relacionados a temas de mercado apenas representaram 7% do universo pesquisado. Adiante essas pesquisas serão discorridas mais apropriadamente, juntamente com as suas principais contribuições. No entanto, salienta-se desde já a baixa representatividade do tema em questão para seguimento da *cachaça* e a ausência do foco no ambiente de construção institucional nas pesquisas relacionadas. Ademais, defende-se que os estudos sobre o ambiente institucional de um setor produtivo têm grande impacto no mercado. Na ideia de que o mercado sofre influência de construções sociais, é mutável e maleável, ou na expressão de Nenonen *et al* (2014), dotado de plasticidade, o seu estudo pode refletir em competitividade, eficiência, desenvolvimento e bem-estar social (FLIGSTEIN, 1996, e DUNNING; LUNDAN, 2008).

Deste modo e tendo em vista que o desenvolvimento campo institucional conectado ao mercado carece de pesquisas acadêmicas no cenário nacional da *cachaça*, observa-se que:

- o produto sobre qual se dá o foco desta pesquisa passou por uma estruturação institucional de cerca de 15 anos, culminando na sua regulação como produto tipicamente nacional;
- estudos de estruturação institucional e de mercado estão ligados à sustentabilidade do próprio setor; e que
- análises institucionais têm o potencial de contribuir para a eficiência e organização do setor, repercutindo diretamente na confiabilidade, valorização e renome do segmento;

Dando seguimento à pesquisa, o próximo tópico destaca o problema de pesquisa juntamente com os seus objetivos.

3 PROBLEMA DE PESQUISA E OBJETIVOS

Procura-se direcionar esforços a esse produto de significância nacional, uma vez demonstrada a carência de estudos em relação ao mercado e configurada a possibilidade de ganhos ao setor. Assim, atestada a importância e a relevância das instituições no atual contexto do Agronegócio e tendo em vista a regulamentação de data recente da *cachaça* (2016), a *questão de pesquisa* recai sobre a exploração do seguinte tema:

Como vem sendo construído e consolidado o mercado da cachaça sob o seu aspecto institucional e qual é a influência que as suas práticas normativas têm na sua alteração e manutenção de forma?

3.1 Objetivo Geral

Conforme já mencionada na parte introdutória desta pesquisa, *pretende-se* analisar a construção do mercado da cachaça, sob o seu aspecto institucional no período de 2001 a 2016, encontrando os seus valores de motivação, demonstrando a interação entre as práticas de mercado e a sua característica de plasticidade, sob o foco principal da caracterização do produto e de suas segmentações em prol da sua identidade singular.

3.2 Objetivos Específicos

Dentro os objetivos por meio dos quais pretende-se concretizar esta pesquisa, citam-se:

- a) descrever a evolução institucional do setor enaltecendo os valores preceituados por cada regulamento;
- b) identificar momentos de plasticidade do mercado da *cachaça* com impacto, recíproco ou não, no ambiente institucional do setor; e
- c) adentrar-se ao fórum de discussão federal simbolizado pela Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça com foco específico na caracterização do produto e suas diferenciações com impacto para a sua identidade.

4 REFERENCIAL TEÓRICO

Feitas as considerações iniciais, apresenta-se o referencial teórico desta pesquisa. Este tópico será dividido em cinco subseções, sendo que a *primeira* é destinada a situar o leitor quanto à conjuntura institucional atual da cachaça, apresentando a sua definição legal, mencionando alguns pontos e estudos que revelam potencial segmentação do setor e trazendo uma distinção prévia entre ela e a *aguardente* de cana. O *segundo subtópico* é dedicado aos estudos sobre mercado localizados na revisão de literatura mencionada durante a justificativa desta pesquisa e citados na tabela 3, com a finalidade de demonstrar alguns pontos importantes do setor já discutidos a nível acadêmico.

Como *terceira* subseção deste referencial, expõe-se considerações sobre instituições, na acepção de North (1990), com alguns *insights* emprestados das ciências jurídicas. A *quarta subdivisão* dedica-se à teoria das convenções, elucidadas como princípios de equivalência e de emanação de valores. Ao final, a *quinta partição* deste compêndio diz respeito ao reconhecimento do mercado como plástico e mutável, com expoente identificado em Nenonen et al (2014) e cujas práticas influenciam a sua forma e estruturação.

4.1 Cachaça em Suas Conceituações e Definições Atuais

Por mais sucinta que seja, a definição legal em vigor da cachaça está presente no art. 53 do regulamento anexo ao Decreto nº 6.871/2009, segundo o qual ela é “denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius” (BRASIL, 2009b). O mesmo dispositivo ainda menciona a sua forma de obtenção: “destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares”, sendo possível a adição de “açúcares até seis gramas por litro” (BRASIL, 2009b). Estabelece-se, também, que o produto final deve

ser chamado cachaça adoçada caso o parâmetro de açúcares adicionais seja extrapolado, até o limite apenas de 30g/l (art. 53, § 1º in BRASIL, 2009b).

A maturação da bebida é regida, inicialmente, no mesmo regulamento citado. Para que o destilado possa ser chamado de cachaça envelhecida é necessário o seu armazenamento de, ao menos, metade do conteúdo (do volume) por um período mínimo de um ano (art. 53, § 2º in BRASIL, 2009b). Complementando o assunto outras duas segmentações do produto se fazem presentes de acordo com Instrução Normativa (IN) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A IN MAPA nº 13/2005 dispõe que a cachaça cuja integralidade do seu conteúdo tenha sido envelhecida por um ano, no mínimo, pode ser denominada como *Cachaça Premium* e que, quando a *Cachaça Premium* for envelhecida por 3 anos ou mais, ela poderá ostentar o rótulo de *Cachaça Extra Premium* (BRASIL, 2005b, item 2).

Observa-se que a maturação ou envelhecimento da bebida não é uma exigência legal para a sua comercialização, e que também não há espécie de árvore predeterminada para tal fim. O processo de envelhecimento consiste no armazenamento da bebida em recipiente de madeira e apenas representa uma possibilidade de diferenciação do produto e do seu produtor em explorar essa multiplicidade. Aliás, diversos estudos acadêmicos, como a pesquisa de Cardello e Faria (1998) e de Isique, Cardello e Faria (2001), contribuem para reforçar a existência real dessa diferenciação clássica (envelhecida ou não envelhecida).

Inexiste, também, distinção legal federal entre a cachaça destilada por meio de alambique de cobre e a cachaça destilada com auxílio de colunas industriais. Ambas recebem o nome, tão somente, de cachaça, mas são *usualmente* denominadas de cachaça artesanal e de cachaça industrial, respectivamente. Assim como a segmentação clássica mencionada acima, pesquisas como as de Rota e Faria (2009), de Faria *et al* (2003) e de Souza *et al* (2009) indicam essa conceituação e também destacam a existência, de fato, de uma distinção real entre ambas.

4.1.1 *Distinção atual entre cachaça e aguardente*

Hoje em dia existe uma diferença conceitual entre *cachça* e *aguardente*, mas nem sempre foi assim. O Decreto nº 2.314/1997 trava ambas como sinônimos, considerando-as, juntamente com *caninha*, como “a bebida de graduação alcoólica de

trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius” (BRASIL, 1997, art. 91). No entanto, a partir de 2002, mais especificamente com a publicação do Decreto nº 4.072/2002 (BRASIL, 2002a) passou a existir a diferenciação mencionada e, de acordo com o Decreto nº 4.871/2009 (BRASIL, 2009b) atualmente, ambos os produtos se distinguem da seguinte forma:

Tabela 4 – Aguardente de Cana e Cachaça de acordo com o Decreto nº 6.871/2009

PONTOS DE DISTINÇÃO	AGUARDENTE DE CANA	CACHAÇA
Gradação alcoólica	de 38% a 54% em volume a 20°C	de 38% a 48% em volume a 20°C
Obtenção	I) Destilação alcoólica simples de cana-de-açúcar; ou II) Destilação do mosto fermentado de caldo de cana-de-açúcar.	Destilação do mosto fermentado de caldo de cana-de-açúcar
Peculiaridades	-	I) Denominação típica e exclusiva do Brasil; II) Características sensoriais peculiares; e III) É ingrediente para a elaboração da <i>caipirinha</i> .

Fonte: Autor

4.2 Caracterização Dos Estudos Coletados Sobre O Mercado Da Cachaça

Dando continuidade ao tema, os próximos parágrafos deste subtópico dedicam-se a apresentar os artigos localizados sobre o mercado da *cachaça* durante a revisão de literatura preliminar citada na justificativa deste projeto. Para tanto, adota-se análise descritiva com a aglutinação dos textos da tabela 3 em quatro grupos: 1) internacionalização e mercado exterior; 2) administração, gestão e perfil produtivo; 3) apresentação do produto, avaliação sensorial e consumidor; e 4) certificação e indicação geográfica. Cada um desses grupos é apresentado como uma divisão deste subtópico, e, ao final, é acrescentada uma quinta subdivisão que trará as informações organizadas visualmente em tabela e algumas considerações observadas.

4.2.1 Internacionalização e mercado exterior

Domingos, Baeta e Barbosa (2002, p. 6) objetivaram "identificar como tem ocorrido o processo de internacionalização da cachaça artesanal ou de alambique em Minas Gerais". Foram apontados como atores impulsionadores do processo a Cooperativa da Cachaça (COOCACHAÇA), criada na região em 1999, e a Associação das Empresas Mineiras Exportadoras de Cachaça (COMEC), àquele momento (2002) composta por 10 produtores de cachaça artesanal. Ressaltou-se, em sintonia com a literatura da área, a natureza gradativa da internacionalização e a necessidade de análise de competitividade do produto no mercado, desenvolvendo-se o modelo de gestão da qualidade em parceria com o Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET) de MG e com auxílio da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX). Identificou-se, também, a proximidade do modelo a ser adotado com o modelo de aliança *joint venture* plena⁵, contendo o foco na união de esforços dos produtores e uma marca única, classificada como *blend* das produções.

Na pesquisa de Kovacs, Moraes e Oliveira (2006, p. 106), apresentou-se como objetivo o de "analisar, à luz do modelo de internacionalização de Uppsala, como se deu o processo de internacionalização da Pinga Nordestina, empresa engarrafadora de cachaça situada na região agreste do Estado de Pernambuco". Destacou-se a existência de projeto, em parceria com a APEX, com a finalidade de aumentar as exportações do produto. Também foi demonstrado o processo gradual de aprendizado, relacionado à internacionalização, em que a empresa selecionada optou por reduzir o seu *portifólio* de produtos para tal fim. A aprendizagem ainda foi enaltecida com menção aos diversos eventos que a empresa participou⁶, impactando na mudança da apresentação do produto (rótulo e garrafas) e no *network* da firma, também construídos de maneira gradativa e que auxiliou as exportações. Ademais,

⁵ Modelo esse classificado pelos autores, com auxílio de Lorange e Roos (1996), como sendo aquelas alianças "que exigem maior liberdade de alocação de recursos por parte dos envolvidos e os recursos gerados tendem a ser mantidos na aliança estratégica, dando sustentação para mobilizações estratégicas futuras", o foco "é aumentar a sinergia, por meio da utilização conjunta de esforços" (DOMINGOS et al, 2002, p. 6).

⁶ Mencionam-se feiras e missões internacionais e feiras nacionais.

foi identificado o obstáculo percebido na chamada *distância psíquica*⁷ entre os países, citando-se como exemplo o mercado Chinês.

O trabalho de Coelho, Mello e Rocha (2014), por sua vez, teve a finalidade de descrever a trajetória da cachaça Leblon, que, segundo os autores, considerou o mercado mundial desde a sua concepção. Dentre as estratégias, menciona-se justamente essa ideia de nascimento da firma já de maneira internacional, com objetivos de crescimento nos Estados Unidos da América (EUA), Reino Unido e França. Passagens de entrevista com o fundador da Leblon revelam o processo de aprendizagem, neste caso prévio, frisando-se a importância dos EUA como estratégia de posicionamento de marca em conjunto com trabalho de qualidade do produto. Além disso, também demonstra-se a importância do *network* da firma, a título de exemplo o acordo com a Bacardi, considerada uma gigante do mercado de licor pelos autores e apontam-se problemas institucionais, citando-se o problema de legalização da denominação "*cachaça*" nos EUA⁸.

A análise de Neutzling *et al* (2015) aborda a identificação "de estratégias desenvolvidas para a internacionalização com a finalidade de criar valor no setor da cachaça artesanal do Brasil", tomando como base coleta de dados realizada em duas cachaçarias no sul do país. Distinguem-se dois tipos da bebida, a industrial, como figura de *commodity*, e a artesanal, que teria potencial de atingir *status* de produto nobre, segundo os autores. Referente à primeira cachaçaria, destacou-se a certificação pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), a busca naquele momento (2014-2015) de certificação orgânica, a cadeia vertical de produção, e a internacionalização a partir de 2007, com foco no mercado europeu e nos EUA. Referente a esse processo, menciona-se o seu início com a participação em exposições internacionais de comida e bebida, com ajuda da Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul (FIERGS) e da APEX, e a importância dessas feiras nos contratos iniciais e na criação de *network*. Como um

⁷ O termo "*distância psíquica*" é utilizado em atenção à escola Nórdica de internacionalização, fazendo referência "às diferenças percebidas entre valores, práticas gerenciais e educação de dois países" (KOVACS *et al*, 2006, p. 119).

⁸ Menciona-se, sobre o ponto, que a *cachaça* vendida nos EUA deveria ostentar o rótulo "Rum Brasileiro", ocasionando problema de expansão do mercado pela diferença de paladar entre a *cachaça* e o rum tradicional (COELHO *et al*, 2014).

dos motivadores para a busca internacional de mercado, foi mencionado o incentivo fiscal para as exportações, entendido como agregação de valor ao produto.

A segunda cachaçaria estudada em Neutzling et al (2015) tem processo de produção organizado de maneira próxima da primeira, também certificada pelo INMETRO, mas com sistema de rastreamento aplicado e já ostentando o rótulo de produto orgânico desde 2005. Teve o início das atividades de integração internacional em 2006 com vendas ao Triângulo das Bermudas, acessando a América do Norte e regiões europeias em data posterior. Pertinente à forma de como as exportações se dão atualmente, salientam-se que a cachaçaria não faz uso de *trading companies* e que foi lançada uma marca específica para o mercado externo, aproveitando a Copa Mundial de Futebol sediada pelo Brasil em 2014. Como motivadores da internacionalização, também se destacou a redução de tributos para a exportação, mas foi salientado que o processo não influenciou a qualidade do produto e sim a necessidade de providenciar um produto com *status premium*, forçando a melhoria da qualidade da firma e a adoção de estratégias específicas para os mercados alvo.

Além do relatado, ainda foram ressaltados os principais *stakeholders* das cachaçarias gaúchas como a APEX, nas condições organizacionais iniciais, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) do RS, no aprimoramento das habilidades técnicas e gerenciais das firmas, o INMETRO e o MAPA, como influência no melhoramento da qualidade do produto, a Federação de Agricultores do Rio Grande do Sul (FARSUL) e o Serviço Nacional de Aprendizado Rural (SENAR) com relação a trabalhos em projeto de competitividade. O desconhecimento da qualidade do produto e do seu valor entre os consumidores foi apontado como um dos principais desafios para o crescimento do setor.

4.2.2 Administração, gestão e perfil produtivo

Rodrigues Neto e Freitas (2012) abordaram o tema de adaptação estratégica, com o objetivo de conhecer o processo adotado pela produtora Vargem Bela, situada no Brejo paraibano, com base na *Teoria Institucional* e da *Visão Baseada em Recursos*. Foram identificados dois períodos distintos, com linhas limite turvas: o primeiro compreendido entre 1961 e 1986, representando um ambiente mais simples e com a firma em questão figurando como líder e com postura proativa, marcada pelo

voluntarismo; e o segundo de 1986 a 2007, em que foi registrado um aumento de complexidade de pressões à firma, sejam governamentais, por órgãos financiadores ou pela estiagem da região registrada no início de 1990, demonstrando um determinismo ambiental.

Trento Filho *et al* (2008) apresentaram uma pesquisa com o objetivo de "identificar o perfil da produção de cana-de-açúcar no município de Morretes (PR) através de coleta de dados em dez propriedades amostradas". Como resultado, concluiu-se que a produção é rústica, tradicional e de pequena propriedade, além de que o principal produto derivado é, justamente, a *cachaça*. Destaca-se que 70% dos produtores declarou que produz esse destilado e que o fato se dá como uma forma de agregação de valor e de diversificação. Pertinente ainda a este produto, salientou-se que a informalidade na sua produção permeia a região, inexistindo controle de qualidade na maioria dos casos, apenas indicativo de teor alcoólico.

A pesquisa de Rocha Júnior *et al* (2008) se deu à luz da Nova Economia Institucional e teve o seu foco na avaliação de nove contratos, dentre os quais três de venda de cana-de-açúcar e um de franquia de *cachaça*. Como instrumento foi aplicada a análise fatorial de correspondência. Dois desses contratos de compra e venda e o contrato de franquia se mostraram "mais ligados à especificidade do ativo, ou seja, sua preocupação reside no fato de haver dificuldade no reemprego ou utilização alternativa de um ativo sem que este tenha perda de valor" (ROCHA JÚNIOR *et al*, 2008, p. 477). O contrato de compra e venda restante de cana-de-açúcar apresentou maior conexão à frequência de realização das transações.

4.2.3 Apresentação do produto, avaliação sensorial e consumidor

Garcia e Janzantti (2011, p. 1070) pesquisaram "a influência da expectativa do consumidor na aceitação de *cachaça* orgânica e convencional" por meio de testes sensoriais de quatro marcas comerciais do produto. Esses testes foram realizados de três maneiras diferentes por 56 consumidores: às cegas, de expectativa e de maneira informada. Como conclusão foi apresentado que "a *cachaça* orgânica gerou alta expectativa e intenção de compra entre os consumidores", sendo que a maioria deles "assimilou a expectativa gerada aumentando a aceitação final e a intenção de compra (...) em relação ao teste cego, independente das *cachaças* serem ou não realmente

orgânicas" (GARCIA; JANZANTTI, 2011, p. 1079). Tal fato, segundo os pesquisadores, teria reforçado a "importância das características não sensoriais na expectativa do consumidor com relação ao produto, bem como na aceitação e intenção de compra" (GARCIA; JANZANTTI, 2011, p. 1079).

O estudo de Carneiro *et al* (2010, p. 669) visou "obter informações detalhadas a respeito das opiniões e atitudes dos consumidores em relação a embalagens e rótulos de cachaça". Aplicada técnica de grupo focal em Viçosa-MG, verificou-se "que os participantes não aprovaram a garrafa de vidro de cor âmbar com tampa metálica tipo coroa", sendo que a preferência se deu sobre as garrafas "de vidro transparente com capacidade igual a 700ml e com tampa metálica rosqueável e por ilustrações do rótulo que estejam relacionadas com o processo produtivo de cachaça" (CARNEIRO et al, 2010, p. 672). Salientou-se também que os participantes apresentaram padrão de preferência e que "a marca, selos de qualidade, premiações recebidas e as informações a respeito do local" de procedência do produto e a respeito do processo de maturação influenciam a compra (CARNEIRO, et al, 2010, p. 672).

Pertinente à análise das características de consumo, Oliveira *et al* (2012, p. 111) objetivaram "estudar o perfil e os hábitos do público feminino que consome cachaça no estado da Paraíba". A pesquisa se deu por aplicação de questionário e apresentou cenário descritivo, cuja conclusão apontou que o público é predominantemente jovem, solteiro e com escolaridade variando entre o ensino médio e o superior. O consumo diário foi apontado como majoritário ao público de baixa escolaridade, salientando-se que a maioria do público prefere consumir o produto em sua residência. A cachaça industrial foi apresentada como detentora da preferência majoritária do público, no entanto, o número de consumidores que não tem conhecimento sobre a diferença entre o produto industrial e o artesanal se mostrou significativo. Dentre os principais motivadores de compra foram apresentados o sabor e indicação de amigos e, como característica de apreciação, o sabor e o teor alcoólico.

Ainda em relação à caracterização de consumo, mas em outro estudo, o mesmo grupo de pesquisadores (Oliveira et al, 2012b, p. 259) aplicou 595 questionários nas quatro mesorregiões do Estado da Paraíba⁹ com a finalidade de analisar "o perfil e os hábitos do consumidor de cachaça" daquela unidade federada.

⁹ Mesorregiões classificadas como "Litoral", "Agreste", "Borborema" e "Sertão" (Oliveira et al, 2012b, p. 259).

A análise concluiu que a maioria desses consumidores é masculina e na faixa de idade entre dezoito e trinta e cinco anos, com a escolaridade de ensino médio completo. Notou-se que a frequência de consumo adota o padrão semanal nas quatro regiões, sendo que as mulheres apresentam uma frequência menor e que esse consumo se dá mais corriqueiramente em relação inversa ao nível de escolaridade. Em relação à preferência entre o produto industrial e o artesanal, o primeiro tem maior preferência, a não ser na mesorregião do Agreste, onde o segmento artesanal sobrepuja a aceitação do industrial, salientando-se que essa região foi caracterizada como um reduto produtor de cachaça daquela modalidade. Ainda pertinente à distinção entre o artesanal e o industrial, um percentual elevado, segundo os autores, não tem informações acerca dessa diferenciação.

Carneiro *et al* (2012, p. 645) avaliaram "a influência de alguns fatores da embalagem e do rótulo de cachaça no comportamento dos consumidores, por meio da aplicação dos resultados da análise conjunta de fatores na simulação de mercado de cachaça". Utilizada a técnica de grupo focal, observou-se que o tipo de embalagem e "a ilustração do rótulo influenciou a intenção de compra" (CARNEIRO *et al*, 2012, p. 651). A preferência residiu na "marca Seleta, embalada em vidro transparente de 700ml com tampa de metal com rosca, contendo a ilustração do rótulo não relacionada ao processo produtivo da cana-de-açúcar", além da informação "envelhecido por 36 meses em barril de carvalho" (CARNEIRO *et al*, 2012, p. 651).

4.2.4 *Certificação e indicação geográfica*

Embora anterior ao último decreto regulador do produto, a pesquisa de Soratto, Varvakis e Horri (2007, p. 681) apresentou "orientações para a certificação da cachaça no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade"¹⁰. Exposto, então, o processo de certificação do produto, "foi proposto um sistema de gestão simplificado", com base nessas informações, salientando-se que essa certificação "confere agregação de valor à marca, aumentando sua competitividade e a qualidade percebida pelo cliente" (SORATTO; VARVAKIS; HORRI, 2007, p. 687).

¹⁰ Salienta-se que, atualmente, a os "Requisitos de Avaliação da Conformidade para Cachaça" foram revisto e que a Portaria do INMETRO, que regulava a matéria na época em que esta pesquisa foi revogada, foi revogada por meio da Portaria INMETRO nº 276/2009, publicada no Diário Oficial da União de 25/9/2009 (Seção 1, p. 51).

Na sequência, muito embora o estudo de Barbosa, Fernandes e Lage (2013) aborde a cachaça apenas de maneira secundária, decidiu-se mantê-lo na base de dados desta pesquisa pelo fato de que ele apresenta informações interessantes concernente a indicações geográficas (IGs), as quais conferem características sociológicas de exploração de mercado. Na análise em questão, mencionou-se que o setor com maior número de concessões de IGs, de maio 1997 ao fim de 2011, foi o de bebidas alcoólicas, detendo 21,4% do total. Desse fração, uma das concessões se deu em prol da *cachaça*, mencionando-se outras IGs para o produto no decurso do texto, mas após o período de análise (2012).

4.2.5 Representação em tabela e considerações

A partir das informações apontadas acima, pertinente à literatura angariada para fins desta pesquisa, apresenta-se a tabela de sínteses abaixo:

Tabela 5 - Síntese dos estudos angariados correlatos ao mercado de *cachaça*

TEMA	NÚMERO DO TEXTO	CONTRIBUIÇÕES
Internacionalização e Mercado Exterior	1	Identificação de atores importantes, papel da APEX, caráter gradual do processo de internacionalização, necessidade de criação de curva de conhecimento e de análise de competitividade, alianças estratégicas, melhoria de qualidade e gerencial
	6	Importância da APEX, processo gradual de aprendizagem, distância psíquica, importância do network, importância da forma de apresentação do produto (engarrafamento e rotulagem)
	8	Possibilidade de firma ser concebida internacionalmente, aprendizagem, posicionamento de marca, importância do network
	14	Importância da APEX, importância de network, agregação de valor por incentivos fiscais à exportação, melhoria de qualidade e gerencial
Gestão, Administração e Perfil Produtivo	3	Adaptação estratégica, ora motivada pelo ambiente e ora marcada pela liderança e voluntarismo de ações
	4	Caracterização do perfil de produção de uma região que indica necessidade de suporte técnico
	5	Aplicação da NEI, contratos de compra e venda e de franquia ligados à especificidade de ativos e contrato de compra e venda com maior conexão à frequência

Continua

Continuação da Tabela 5

TEMA	NÚMERO DO TEXTO	CONTRIBUIÇÕES
Apresentação do Produto, Avaliação Sensorial e Consumidor	7	Expectativa quanto ao produto aumenta a aceitação final e a intenção de compra
	9	A embalagem, os rótulos do produto e as informações a respeito da procedência influenciam a compra, casos específicos discutidos
	10	Caracterização do perfil de consumidor do gênero feminino de uma dada região
	11	Caracterização do perfil de consumidor de uma dada região
	13	A embalagem, os rótulos do produto e as informações a respeito da procedência influenciam a compra, casos específicos discutidos
Certificação e Indicações Geográficas	2	Sistema produtivo organizado a partir do processo necessário de certificação do produto, possibilidade de agregação de valor
	12	Existência da IGs no setor da cachaça e apontamento de percentual alto de concessões no segmento de bebidas alcoólicas, no período de maio de 1997 ao final de 2011

Fonte: Autor

Dentre as contribuições, reforça-se o papel de importância da APEX no processo de internacionalização da *cachaça*, além de outras características próprias da literatura dessa temática. A adaptação estratégica da firma, ora direcionada pelo mercado e *stakeholders* e ora direcionando a eles também teve a sua importância referendada, juntamente com a gestão de governança e a caracterização do consumo do produto para fins de mercado. Ainda foi citada a existência de outros mecanismos de segmentação e de agregação de valor, como as certificações e as indicações geográficas.

Muito embora alguns desses artigos estejam intimamente ligados ao ambiente institucional do setor com foco em mercado (internacionalização, IGs, certificação de produtos), nenhum deles teve o objetivo de descrever a consolidação desse processo de institucionalização. A temática se mostrou carente de pesquisas e pode ser explorada de maneira mais ampla. De acordo com Fligstein (2001, p. 108 e *apud* Jepperson 1991), a institucionalização é "a produção de regras em uma arena social que trata da criação de instituições" e o processo de repetição de parâmetros, em ordens sociais locais. O "direito de propriedade, estruturas de governança, concepção de controle e regras de troca definem as instituições sociais necessárias para fazer o mercado" (FLIGSTEIN, 1996, p. 657), evitando-se a anarquia Hobbesiana

mencionada em Smith (2010). É sobre essa perspectiva que se dá prosseguimento a esse projeto de pesquisa.

4.3 Instituições Como Conjunto De Regras

Conforme a já apresentada conceituação de North (1990, p. 3), as instituições são "as regras do jogo em uma sociedade, (...) restrições humanamente idealizadas que conduzem" a interação social. No intuito de dirimir algumas dúvidas sobre esse conteúdo, Hodgson (2006) traz alguns esclarecimentos, segundo os quais as *instituições* poderiam ser definidas "como sistemas de regras estabelecidas e prevalentes socialmente que estruturam interações sociais" (p. 2). De acordo com esse autor, elas podem, "de maneira útil, criar expectativas estáveis de comportamento" e possibilitar "pensamento ordenado, expectativa e ação impondo forma e consistência às atividades humanas" (HODGSON, 2006, p. 2).

Dunning e Lundan (2008), ao revisarem o Paradigma Eclético, também teceram algumas considerações importantes acerca das *instituições* atreladas ao estudo de Empreendimentos Multinacionais (MNE¹¹). De acordo com a concepção dos autores, "o *framework* institucional é crítico na elaboração e implementação de regras formais e informais e de incentivos que guiam os processos de como a geração e transferência de conhecimento são formados e implantados" (DUNNING e LUNDAN, 2008, p. 577). O ambiente institucional, tem impacto crucial na geração e transmissão do conhecimento organizacional, salientando-se que "instituições formais não podem ser estudadas de maneira separada das motivações e dos sistemas de crenças que as sustentam" (DUNNING e LUNDAN, 2008, p. 588).

Sob o aspecto jurídico e fazendo-se, então, alusão ao nascimento de leis em processo político, pode-se afirmar que uma regra é um aspecto tridimensional de fato, valor e norma (REALE, 2002a). Ou seja, a *lei* surge como um reflexo do valor de justiça entendido por uma dada sociedade em reação a um fato em um determinado período (REALE, 2002a). Essas ideias coadunam com a perspectiva de que as instituições contribuem para coordenação de atores e refletem valores sociais vigentes.

¹¹ Do inglês, *Multinational Enterprise*.

A pesquisa de Ostrom (2008) ilustra muito bem esse argumento e acrescenta a característica da ausência de solução ótima no institucionalismo, ponderando sobre uma espécie de relativismo. Tratando de *recursos de propriedade comum*¹², a autora lança a sua preocupação acadêmica sobre o fato de que "sem instituições efetivas a limitar quem pode usar diversas práticas de coleta" desses recursos, eles tendem a serem sobrecarregados ou destruídos (OSTROM, 2008, p. 24). Em um dos seus apontamentos, Ostrom (2008, p. 25) salienta que um dos achados principais em décadas de pesquisas sobre instituições e meio ambiente é que "a mesma regra que funciona bem em uma configuração faz parte de um sistema que falhou em outro lugar", o que revela o relativismo das instituições mencionado, ressaltando a importância da construção social das regras.

A mesma autora ainda salienta que o processo de desenvolvimento institucional abrange esforços relacionados a experimentações de um grande número de componentes (OSTROM, 2008). Esse processo de experimentação está presente nas mudanças de políticas referentes a um dado objeto e quando as regras estão sendo desenhadas por um governo central, os responsáveis devem realizar essa experimentação simultânea para todas as localidades dessa nação (OSTROM, 2008). Reafirma-se que, para cada local, meio ambiente, sociedade, etc, as regras devem respeitar as condições particulares, não existindo solução ótima ou única (OSTROM, 2008). Ainda de acordo com Ostrom (2008), equipes redundantes de projetistas de instituições se mostra como vantagem e o modelo de análise institucional deveria recair sobre o grau de redundância e autonomia dessas equipes que ajudaria a adaptar os sistemas de regras que compõe determinada instituição, sob o foco de "como aprimorar a robustez destas instituições aos diversos distúrbios que às afligiram ao longo do tempo" (p. 29).

Acerca da valoração e da apreciação de uma regra, Hodgson (2006) salienta que estas ações são desempenhadas em um contexto de interação social. O mesmo autor ainda destaca o posicionamento de economistas institucionais da tradição Vebleniana, segundo o qual as instituições que funcionam apenas são bem sucedidas porque as regras que elas representam estão enraizadas em uma forma de pensar e

¹² Termo em inglês correspondente a *common-pool resources* que, de acordo com Ostrom (2008, p. 24) incluem "recursos que são suficiente amplos a ponto da exclusão de beneficiários potenciais a usá-los para consumo ou outras finalidades é não trivial" ou muito dispendioso.

comportar-se reiteradamente compartilhados (HODGSON, 2006). No entanto, Hodgson (2006) também ressalva que a situação não é tão simples quanto a afirmativa mencionada leva a crer. Segundo ele, hábito e comportamento não são sinônimos, enquanto que o hábito é a tendência a se fazer algo, um determinado indivíduo pode, ou não, comportar-se conforme o seu hábito em uma ou outra dada situação (HODGSON, 2006).

O ser humano "não apenas existe, mas coexiste" e, em vista dessa coexistência, os indivíduos estabelecem "entre si relações de coordenação, de subordinação, de integração, ou de outra natureza", as quais ocorrem em concomitância com o "aparecimento de regras de organização e de conduta" (REALE, 2002a, p. 23). Estruturas de regras ajudam "a criar hábitos e preferências que são consistentes com as suas reproduções", o hábito é matéria constitutiva das instituições no que diz respeito ao seu "aumento de durabilidade, poder e autoridade normativa" (HODGSON, 2006, p. 6 e 7). Apesar das instituições terem a condição de moldar a capacidade e comportamento dos agentes, elas também dependem do *feedback* positivo que cada indivíduo tem sobre elas, possuindo "fortes características de auto-reforço e auto-perpetuação" (HODGSON, 2006, p. 7).

Na explicação de Kelsen (1991, p. 4), o "termo 'norma' se quer significar que algo *dever* ser ou acontecer, especialmente que um homem se deve conduzir de determinada maneira". A norma, então, prescreve, permite, confere poder a uma dada conduta, ou seja, é "o sentido de um ato através do qual uma conduta é prescrita, permitida ou, especialmente, facultada, no sentido de adjudicar à competência de alguém" (KELSEN, 1991, p. 5). Por esse motivo expressa-se que "a norma é um dever-ser e o ato de vontade de que ela constitui o sentido é um ser", um ser fático distingue-se de um enunciado dever-ser, da "circunstância de algo ser não segue que algo deve ser, assim como da circunstância de que algo deve ser não se segue que algo seja" (KELSEN, 1991, p. 5 e 6). A conduta pode, então, ser, ou não ser, correspondente à norma.

Na hipótese de que as regras reproduzam hábitos e pensamentos compartilhados da sociedade, elas "criam mecanismos fortes de conformismo e acordo coletivo" (HODGSON, 2006, p. 7), ou seja, caso elas venham a ser instituídas em atenção à sua característica tridimensional (fato, valor e norma) é mais possível que o dever-ser realmente o seja. Os argumentos desse e dos dois parágrafos

anteriores direcionam a discussão para fins de validade de uma regra social e acerca do aspecto jurídico e de ordenamento jurídico como conjunto de instituições formais¹³. Nesse sentido e sem que seja distanciada a atividade de valoração de uma norma, Reale (2002a) apresenta que a sua validade pode ser observadas em três facetas: *a*) a formal, ou técnica, intitulada como *vigência*; *b*) a validade social, *eficácia* ou *efetividade*; e *c*) a ética, baseada no seu fundamento.

O que Hodgson (2006) quer dizer por hábito e conduta individual em relação à perpetuação ou à mudança de uma instituição pode ser observada nas considerações de Reale (2002a) a respeito da *eficácia* ou *efetividade* de uma norma. Sob o aspecto formal, há a hipótese da autoridade competente estabelecer uma regra que violenta "a consciência coletiva, provocando reações por parte da sociedade" (REALE, 2002a, p. 112). Existem leis "que entram em choque com a tradição de um povo e que não correspondem aos seus valores primordiais" (REALE, 2002a, p. 112). Essas normas carecem da *efetividade* espontânea da comunidade da qual pertencem. A "sociedade deve viver o Direito e como tal reconhecê-lo", sendo que esse reconhecimento é caracterizado pelo modo de agir da coletividade (REALE, 2002a, p. 112).

Instituições, então, são conjuntos de regras sobre determinados assuntos em prol da coordenação de atores organizados em sociedade. Como conjuntos de regras, sejam formais ou não, as instituições atraem a ciência jurídica para a sua interpretação, dizem respeito a condutas e práticas sociais e representam valores, também sociais. Sob essa última perspectiva é que esse referencial teórico dá prosseguimento, abrangendo a teoria das convenções como valores de equivalência para auxílio da interpretação de instituições.

4.4 Teoria Das Convenções

A partir do pensamento econômico francês com o foco na singularidade do contrato incompleto e dos riscos imprevistos nasceu a teoria das convenções (WILKINSON, 1997, e THÉVENOT, 2002). Adquirindo perspectiva geral, essa teoria contribuiu como aparato de validação de regras, normas e convenções e implicou na constatação de que *commodities* necessitavam de regulações sobre a sua produção

¹³ O termo "formais" é empregado para considerar como tal as normas emanadas das autoridades que têm competência para tal, seja por delegação ou atribuição originária.

e troca (WILKINSON, 1997). Aponta-se que as regras “não são anteriores à ação e tampouco são elaboradas fora da ação, surgindo no interior do processo de coordenação dos atores”, elas “representam uma resposta a problemas que aparecem no interior de tal coordenação”, são “mecanismos de clarificação” mutáveis (WILKINSON, 1999, p. 67)¹⁴.

Dizendo respeito, então, a uma forma de análise de ações humanas, a justificativa dessa teoria reside na incerteza e na insegurança das relações sociais, tendo em vista as potenciais disputas que poderiam ocorrer. Boltanski e Thévenot (1999), ao analisarem a razão utilizada pelos indivíduos para legitimar as suas ações, rotularam um momento muito comum na vida cotidiana, o *momento de crítica*, referindo-se à atividade reflexiva do momento de crise. Quando alguém acha que algo está errado, essa pessoa demonstra a sua insatisfação, estando sujeita a uma explicação ou discurso, para tanto (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999). Esse discurso possibilita ao indivíduo descontente seguir em frente sem efetivamente calcular ou defender cada ação, em uma espécie de afirmação psicológica (BIGGART; BEAMISH, 2003).

Princípios de equivalência, externos aos atores e com o potencial de esclarecer o substrato comum da disputa, são necessários para o processo de crítica e de justificação (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999). Existe “uma pluralidade de ordens de valores” que pode ser utilizadas para tal fim (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999), contendo, cada uma delas, “as suas próprias convenções e critérios de valoração – surgidas da cultura ocidental” (EVANS, 2011, p. 110). Essa mesma pluralidade diz respeito a uma modelação do senso de justiça, composto por uma multiplicidade de princípios de equivalência, correlacionados a situações mutáveis do cotidiano (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999) e representada por seis mundos de convenções, identificados como: 1) inspiração; 2) doméstico; 3) renome; 4) cívico; 5) mercado; e 6) industrial (WILKINSON, 1997).

A abordagem baseada no *mundo da inspiração* representa a criatividade, sensibilidade artística, imaginação, enfim, é toda vez que a pessoa se atenta ao seu valor sem se importar com a opinião dos outros (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999). O *mundo doméstico* aglutina os valores baseados na hierarquia da confiança, na dependência pessoal, o indivíduo não pode “ser separado do seu sentimento de

¹⁴ Tema aproveitado em profundidade no referencial teórico sobre instituições como conjunto de regras.

pertencer a um corpo, uma família, uma linhagem" (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999, p. 370). O *mundo do renome*, por sua vez, representa a figura da estima pública e é baseado em nada mais do que no "número de indivíduos que garantem o seu reconhecimento" (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999, p. 371).

Em contrapartida, o *mundo cívico* é apresentado pelo altruísmo dos cidadãos em prol do bem comum, as pessoas são relevantes apenas enquanto pertencentes a um grupo ou representantes de uma coletividade (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999). O *mundo de mercado* se refere à mediação de bens escassos, ao preço e ao desejo de riqueza (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999). Por final, o *mundo industrial* trata dos valores da eficiência sendo que as expertises são as qualidades mais valorizadas (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999).

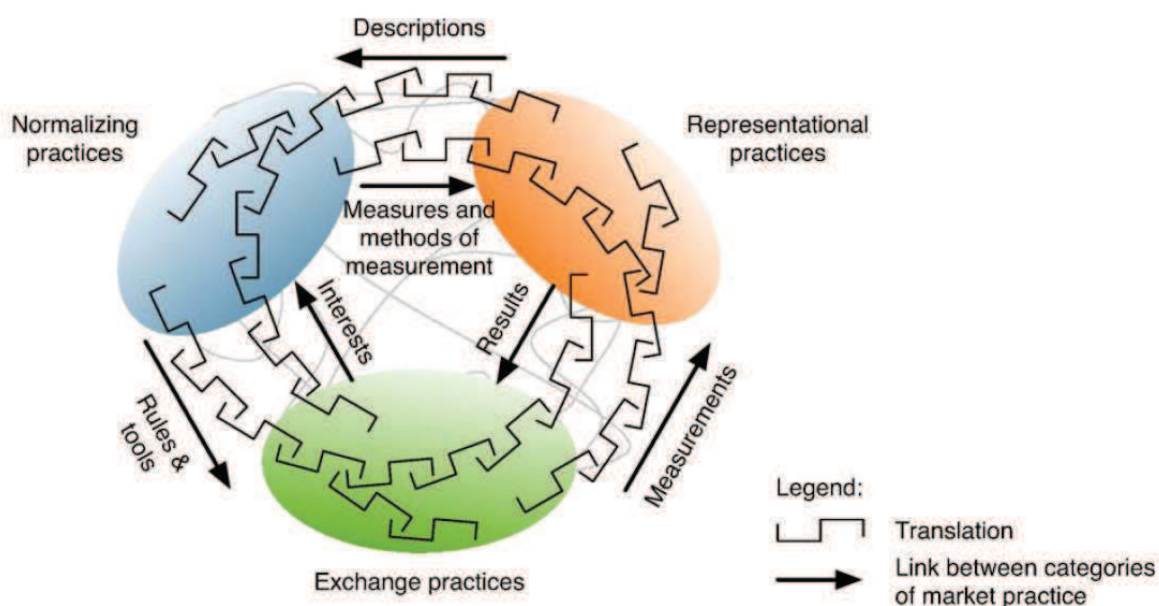
Considerando que cada um dos mundos da teoria das convenções possui uma carga muito grande de valores, eles podem ser utilizados como meio de tradução para as finalidades das instituições. Assumindo-se a viabilidade dessa tradução para localizar do aspecto valorativo básico da norma e, com isso, auxiliar a entender a formação de um ambiente institucional, resta-se a discussão sobre a conduta social. Neste ponto e com foco em mercado, serão tecidos alguns esclarecimentos sobre a sua mutabilidade e representatividade por práticas sociais interligadas e, após, essa mutabilidade será ilustrada a partir de dois casos do setor de bebidas, a mutação do mercado grappa italiana e uma série de eventos históricos do uísque escocês.

4.5 Mercado E A Sua Plasticidade

Historicamente e conforme menção de Aspers (2006, p. 11), "o mercado era uma localidade física onde pessoas se encontravam para trocar mercadorias, por exemplo, uma quantia de maçãs poderia ser trocada por uma galinha". A sua associação, contudo, a um local físico ou ao ato puro de troca tem perdido força em detrimento de fenômenos como a internet e o uso de moeda (ASPERS, 2006). O dinheiro, inclusive, possibilitou a utilização das denominações *comprador* e *vendedor* e representou uma grande alteração da estrutura do mercado ao ser introduzido como meio de troca (ASPERS, 2006).

Sob o paradigma prático construtivista, Kjellberg e Helgesson (2006) destacam que passou a existir um interesse crescente em prática na ciência social, a partir da década de 1980. Nesse sentido, os autores mencionados concebem o mercado, dentre outras coisas, como constituído por *práticas de mercado* e desenvolveram um modelo baseado na definição delas como "todas as atividades que contribuem para constituir o mercado" (KJELLBERG; HELGESSON, 2006, p. 842)¹⁵. Reconhecem-se, para tal fim, três categorias de *práticas de mercado*, todas interligadas entre si: I) *prática de troca*, a qual representa a atividade concreta da troca econômica de bens; II) *prática de normalização*, responsável por estabelecer objetivos normativos, "como o mercado e/ou seus atores devem ser (re)modelados de acordo com alguns (grupos de) atores"(KJELLBERG; HELGESSON, 2006, p. 843); e III) *prática representacional*, aquela com a finalidade de retratar/representar o mercado ou com ele funciona.

Figura 6 - Modelo de Mercado Baseado nas Práticas de Mercado



Fonte: KJELLBERG; HELGESSON, 2006, p. 843.

Conforme a figura acima apresenta, "essas três categorias de práticas são (...) concebidas como ligadas por uma corrente de traduções envolvidas por vários

¹⁵ Frisa-se aqui, "todas as atividades que contribuem para construir o mercado" (KJELLBERG; HELGESSON, 2006, p. 842). Ou seja, não só práticas estritamente comerciais, como o ato de venda ou de compra, mas sim todas as práticas que ajudam a construir um determinado mercado, sejam elas publicitárias, regulatórias ou representativas.

intermediários, como regras, ferramentas, medidas e medições" (KJELLBERG; HELGESSON, 2006, p. 843). "Atividades concretas empreendidas por vários atores se intersectam e afetam tanto a troca econômica e individual, quanto as imagens do mercado que são produzidas e o objetivos que os atores estabelecem para eles mesmos e para os outros" (KJELLBERG; HELGESSON, 2007, p. 143). Por exemplo, a *prática de troca* é transformada em fotos, diagramas e textos que induzem um método próprio de medição e, então, a *prática representacional* pode produzir uma determinada imagem do mercado capaz de implicar na necessidade de reformar uma norma existente e, assim, a *prática de normalização* pode ser traduzida em uma ferramenta para futuras *práticas de troca* e/ou refletir em medições para novas *práticas representacionais*.

Essa argumentação ajuda a demonstrar que o mercado é mutável, dotado de diversas realidades sociais, uma vez que é influenciável por inúmeras práticas também sociais. Novos estudos sobre a temática surgiram, dentre os quais, o de Nenonen et al (2014), cujo foco dedica-se à análise da sua capacidade de ter a sua forma alterada de ou tê-la reforçada, na característica que foi denominada *plasticidade*. De acordo com esses autores, esse atributo está correlacionado com a fluidez e estabilidade do mercado e é definido como a sua habilidade "de tomar e reter forma, reconhecendo-se que, por reter forma, mercados podem também dar forma, e que 'forma' não é limitada a apenas à estrutura, abrange tanto o aspecto estrutural quanto funcional" (Nenonen, et al, 2014, p. 5). Acerca desse argumento, assume-se que mercados têm diferentes graus de *plasticidade*, a qual pode se manifestar: *a)* no objeto de troca; *b)* nos atores; *c)* nas instituições; *d)* nas práticas; e *e)* na própria estrutura (NENONEN et al, 2014).

Pertinente ao *objeto de troca*^(a), a plasticidade está conectada a oportunidades, a competitividade, a processo de inovação, a qualificação social de bens e serviços. Aqui, o mercado toma forma pela "introdução de objeto de troca novo ou modificado" e pode reter forma pelo uso de "critérios de avaliação institucionalizados" para a sua avaliação e o uso de interfaces estabilizadas para as suas trocas (NENONEN et al, 2014, p. 7). A plasticidade observável nos *atores do mercado*^(b) é ligada aos modelos mentais e processos de aprendizagem, geralmente acionados por eventos exógenos (ARAUJO; KJELLBERG, 2015). Como exemplo desta última situação, esclarece-se que o mercado pode tomar forma pelo processo de aprendizagem de um indivíduo ou

de um grupo de atores e pode reter forma quando "ideias e modelos mentais compartilhados se tornam lógicas dominantes e receitas industriais" (NENONEN et al, 2014, p. 7).

As *instituições*^(c) "atuam como veículo para a plasticidade do mercado", o que significa que elas são um meio de propagação constantemente em evolução de formas de mercado (NENONEN et al, 2014, p. 9)¹⁶. Por um lado, elas "são estabilizadas (retém forma) tanto pelo benefício que oferecem para as partes de uma transação quanto pelo sistema elaborado para monitoramento e fiscalização que as mantém inerte" (NENONEN et al, 2014, p. 9). Por outro lado, as instituições sofrem mudanças constantes, provocadas pela interação dos sujeitos a elas submetidos (CLAUSEN, 2014), em outras palavras, elas podem "providenciar incentivos para que atores de mercado se habilitem a desenvolvimento institucional porque eles, assumidamente, lutam para a redução de custos de transação" (NENONEN et al, 2017, p. 9).

Com relação às *práticas de mercado*^(d), a plasticidade se liga a sua repetição, à interação entre atores, à concepção de ideias consensuais de serem disseminadas, à existência de um conjunto alinhado de práticas e à translação entre as *práticas de troca*, de *normalização* e de *representação* já apresentada nos parágrafos anteriores. Acerca dessa temática, os mercados "retém forma por causa da repetição contínua das suas práticas" e eles podem tomar forma por meio do processo de translação mencionado, "conquanto que o resultado de uma prática tipicamente muda quando ele é utilizado em outra prática" (NENONEN et al, 2014, p. 10 e LATOUR, 1987, apud NENONEN et al, 2017, p. 10).

A referência a *estrutura*^(e) apresenta alguns conceitos do paradigma da organização industrial, a concentração de mercado, a noção de ciclo de vida de produtos e a ideia de ação econômica enraizada em redes, tanto sob uma abordagem sociológica quanto de configuração de redes (DOGANOVA; KARNØE, 2015). Nesse sentido, o mercado toma forma através da "mudança do número de atores participantes do mercado ou nos seus papéis e no relacionamento entre eles" ou no "surgimento de uma concepção alternativa de mercado, resultando em novos limites e estrutura desse mercado" (NENONEN et al, 2014, p. 7). Ou seja, a alteração da

¹⁶ No referencial levantada sobre as instituições, elas indicam condutas esperáveis de uma sociedade sobre um dado fato social, ou, neste caso, uma prática de mercado.

concentração de mercado ou o processo de inovação pode alterar a estrutura do mercado. Por outro lado, barreiras de entrada ou (...) de saída" (NENONEN et al, 2014, p. 7) e colaborações rotineiras de longo termo com grande margem de apoio entre atores podem indicar retenção de forma motivada por estruturas de mercado.

Nenonen et al (2014), com finalidade didática, apresentam as seguinte tabela classificatória sobre a plasticidade de mercado:

Tabela 6 - Classificação das manifestações da plasticidade de mercado

PLASTIC. EM	TOMAR FORMA	RETER FORMA
Objeto de Troca	Introdução de objeto de troca novo ou modificado; A compra de objetos de troca por consumidores em configurações diferentes (pacotes de serviços e, ou, produtos) ou valendo-se de critérios diferentes de avaliação (do preço mais baixo para o de custo de vida útil mais econômico).	Objeto de troca comumente aceito que é avaliado a partir de critérios institucionalizados e é trocado por meio de interfaces estabelecidas
Atores de Mercado	Aprendizagem por (1) atores de mercado individual e (2) vários atores de mercado como um grupo; Novos recurso que possibilitam atores de mercado a executarem novos atos ou atos antigos, mas de forma diferente; Novas ideias (ou modelos mentais) e configurações de recursos (ou modelos de negócios), frequentemente direcionados por iniciativas e motivos empreendedores.	Ideias e modelos mentais compartilhados se transformam em lógicas dominantes e receitas industriais; Recursos com exclusividade (contratos de longo termo), rotinas organizacionais; Configurações de recursos e modelos de negócios bem sucedidos têm um alto grau de ajuste de procedimentos que cria inércia.
Instituições de Mercado	Surgimento ou introdução de instituições de mercados novas ou modificadas, tais como padrões de produtos, legislação ou ordens de valores.	Difusão de instituições de mercado a ponto de afetarem um número cada vez maior de atores de mercado; Várias instituições de mercado reforçando-se reciprocamente e materializando-se em, por exemplo, estrutura de troca; Solidificação de instituições por meio de sistemas de monitoração e de execução.
Práticas de Mercado	Mudança das ações de rotina e/ou artefatos relacionados a práticas de trocas, de normalização e de representação (muitas vezes iniciadas pelo desajuste entre as práticas de mercado).	As práticas de troca, de normalização e de representação estão bem alinhadas e a atividade no mercado pode continuar ininterruptamente.

PLASTIC. EM	TOMAR FORMA	RETER FORMA
Estrutura de Mercado	Alteração no número de atores participantes no mercado ou no papel desempenhado por esses atores e no relacionamento entre eles; Surgimento de uma concepção alternativa de mercado resultando em limites e estruturas de mercados novas.	Barreiras de entrada de mercado (regulações) ou barreiras de saída (custos irrecuperáveis); Colaboração de longo termo entre atores de mercado se torna rotina e é frequentemente apoiada por infraestruturas integradas (sistemas integrados de tecnologia de informação e comunicação).

Fonte: NENONEN et al, 2014, p. 7, tradução do autor

No intuito de ilustrar, ainda mais, a plasticidade do mercado, dois casos foram separados e serão descritos nas duas subseções que se seguem: a grappa italiana e alguns eventos históricos do uísque escocês.

4.5.1 O caso da Grappa Italiana (Delmestri e Greenwood)

A pesquisa de Delmestri e Greenwood (2016), intitulada *Como Cinderela se Tornou Uma Rainha*, teoriza mudança radical de *status* com base no estudo de caso da grappa italiana. De acordo com os autores do texto, a grappa era marcada por ser um produto da baixa casta social, no entanto, uma destilaria italiana decidiu romper essa imagem em um processo iniciado na década de 1970. Uma série de tentativas de valorização do produto foi registrada no período, cujo insucesso era associado à carga cultural da própria bebida (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016). A grappa "era conhecida como um *spirit*¹⁷ grosseiro" marginalizado e consumido "por mendigos e soldados alpinos", além do mais, ainda era associada "com produção artesanal e até mesmo clandestina" (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 1 e 2).

Em 1974, então, Giannola Nonino, um produtor regional, decidiu vender grappa produzida a partir da luxuosa uva Picolit sob nova roupagem e a um preço 12 vezes superior ao do produto tradicional (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016). Apesar do desdém inicial do público, 4 anos mais tarde, em 1978, a *Grappa di Picolit* havia registrado um aumento em termos reais de 70% do preço de outrora e foi descrita pelo "renomado crítico de comida e vinhos Luigi Veronelli como 'esplêndida ... com qualidades únicas de composição eurítica e elegância'" (DELMESTRI;

¹⁷ Denominação usualmente empregada para bebidas destiladas de alta graduação alcoólica.

GREENWOOD, 2016, p. 2). A crítica ecoou assim como a qualidade do produto e outros produtores do setor passaram a fabricar as suas versões da grappa de qualidade *premium* (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016).

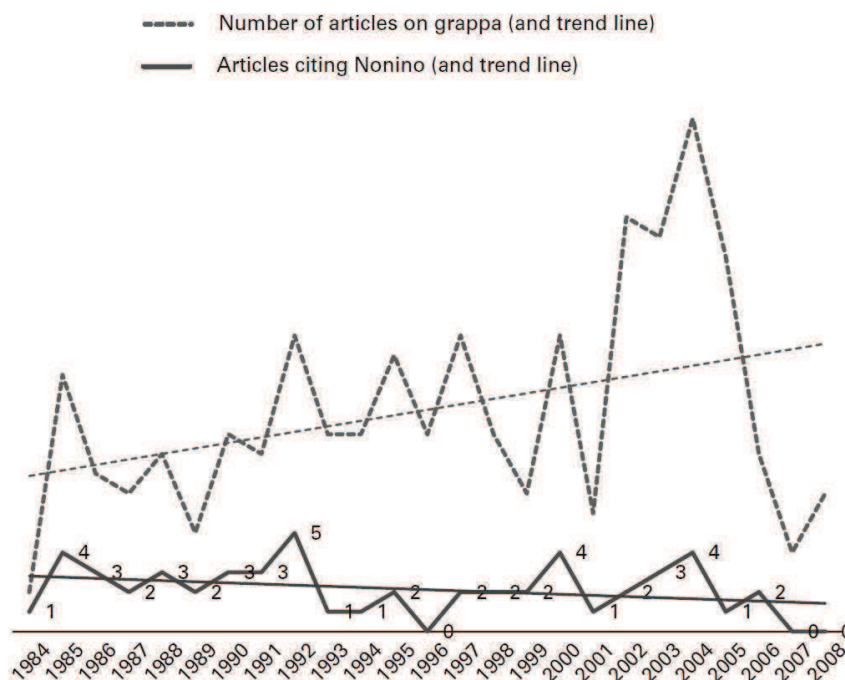
Com o sucesso desse segmento, a imagem tradicional da grappa, ora mencionada acima, foi quebrada já ao final da década de 1980 (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016). Nesse período as destilarias especializadas já comercializavam o produto sob "uma ampla variedade de preços, tão como a dos outros *spirits*, e a grappa *premium* de alta qualidade havia suplantado o conhaque e uísque como *spirit* preferido", além de conquistado o seu lugar nas altas reuniões sociais e culturais (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 2). Os pesquisadores ainda salientaram que toda essa mudança ocorreu "sem qualquer processo de inovação ou tecnológico para aprimorar a qualidade" do produto em questão, ao contrário, "críticas insistiam que o método de produção artesanal e tradicional deveria ser usado para preservar a 'característica' da grappa" (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 2-3).

A ascensão do produto foi, contudo, difícil e conturbada. Não bastou a utilização de uma matéria-prima particular para tanto nem tão somente a adoção de estratégia de similaridade entre a grappa e o vinho (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016). O foco vinícola de comparação existiu sim, mas foi com o produto francês, saindo da regionalidade italiana (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016). O destilado passou a ser apresentado como "um produto de alta qualidade, monocelular, que poderia ser diferenciado pela sua região de origem e pelo nome da sua destilaria" (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 20). Outras ações também foram adotadas, como a do contínuo destaque do método tradicional de produção da bebida, presumidamente responsáveis por contribuir para os nuances do sabor do produto, e um cuidado especial na apresentação do produto (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016). Especificamente sobre essa última menção, Delmestri e Greenwood (2016, p. 20) salientaram que a responsável "teve que invadir as práticas sociais exclusivas que desprezavam o *status* da grappa", com o objetivo de atingir a rotina da elite social, restaurantes mais requintados e agentes renomados da indústria vinícola, fugindo do veículo usualmente destinado a *spirits*.

Esses esforços mudaram o mercado da grappa, completamente e a "*Grappa di Picolit* se tornou uma bebida fashion nos círculos da alta classe" a partir de 1978, servindo de via para outras destilarias (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 21). A

situação também repercutiu no meio acadêmico, conforme demonstrado na figura abaixo, apresentou-se uma tendência de crescimento na quantidade de pesquisas sobre o objeto em questão no período de 1984 a 2009:

Figura 7 - Artigos sobre grappa e artigos que citam Nonino, em 1984-2009



Fonte: DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 23

Adentrando-se na categorização de produtos, os autores apresentaram que as suas conclusões destacam "três mecanismos por meio dos quais essa mudança de *status* pode ser afetada: desprendimento de categoria, emulação de categoria e sublimação de categoria"¹⁸ no que eles rotulam como "teorização por alusão" (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 25 e 29). O *desprendimento* ficou evidente na prática de distanciamento da *Grappa di Picolit* de sua categoria existente, seja na embalagem ou no preço do produto ou no relacionamento com os agentes tradicionais da categoria (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016). A *emulação* é vislumbrada na criação de um objeto social sugestivo de práticas sociais determinadas, no caso, na mímica de uma categoria reconhecida (Vinho Francês), juntamente com o engajamento "na infraestrutura de mercado dessa categoria alternativa"

¹⁸ No original: *category detachment*; *category emulation*; e *categoria sublimation*.

(DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 27). A *sublimação*¹⁹, por fim, é observada na incorporação de material cultural mais amplo na recategorização, conectando-se "a narrativas legitimadoras mais amplas, com a finalidade de aumentar a probabilidade de mudanças sustentadas" (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 28), presente na ligação entre a narrativa tradicional do produto e a sua narrativa moderna.

Além dos destaques efetuados no estudo de Delmestri e Greenwood (2016), evidencia-se nesta pesquisa a plasticidade do mercado da grappa italiana por meio da exploração do produto como um objeto social, seguindo de direção para recategorização do segmento. Na simples narrativa acima, é observável a mudança dos atores do mercado, do seu objeto, da sua estrutura e das suas práticas. Esse fato mostra a constante construção do mercado em si, juntamente com a sua multiplicidade de realidades e de valores.

4.5.2 O Uísque Escocês (*Scotch Whisky*)

O uísque escocês também se revela um *spirit* cujas práticas de mercado sofreram diversas mutações ao longo da sua história e contribuíram para a consolidação do produto conhecido atualmente. Lyons (2003), dentre os fatos da sua pesquisa, apresenta a palavra 'uísque' (whisky) como uma forma desvirtuada da palavra gaélica utilizada para significar *água da vida*, ('*uisgebaugh*'). Aparentemente, o hábito de destilar *spirits* está enraizado na natureza humana, sendo que bebidas alcoólicas eram usualmente associadas a mosteiros, monges e conhecidas por terem propriedades médicas, quase místicas, justificando-se a expressão *aqua vitae* (água da vida) (BATHGATE, 2003). De acordo com Bathgate (2003, p. 1) "o primeiro registro de transação comercial envolvendo o suprimento de uísque foi entre o Mosteiro Beneditino da Abadia de Lindores, em Fife, e a Corte do Rei James IV, de Holyrood, Edimburgo, no ano de 1494", ou seja, o comércio desse produto data um período superior a meio milênio.

O consumo inicial, então, se dava como um tônico com prescrições médicas, o que justificava, ou pelo menos o deveria, monopólio conferido à Guilda dos Cirurgiões Barbeiros pela Cidade de Edimburgo em 1505 (BATHGATE, 2003). A sua produção

¹⁹ Do latim *sublimare*, ou elevar a um *status* superior (DELMESTRI; GREENWOOD, 2016, p. 28).

paralela, contudo, se mostrava uma prática corriqueira naquela época e já começava a migrar das comunidades agrárias para as cidades da Escócia por volta de 1500 (BATHGATE, 2003). A esse respeito, Bathgate (2003, p. 2) fez menção a um Decreto do Parlamento Escocês que reportou uma colheita ruim no Oeste daquele país em 1555, prescrevendo que "grãos apenas poderiam ser usados nos burgos de Ayr, Irvine, Galsgow e Dumbarton para assar pão e preparação de *ale* (cerveja) e *aqua vitae*".

Mais adiante e já no século XVII, Bathgate (2003) aponta que as taxas pós-guerra civis serviram de motivo para que uma série de destilarias se deslocassem para as colinas (*hills*), vales (*glens*) e ilhas (*isles*) da Escócia. Com essas regiões exploradas hoje em dia como atividade suplementar da indústria do uísque, a decisão de mudar os polos de produção, aparentemente, se deu na tentativa de diminuir os custos de produção, no intuito de dificultar a atividade dos agentes fiscais. No início do século XVIII, um aumento similar de impostos, após o tratado de união com a Inglaterra, em 1707, teria sido o precursor para a 'Revolta das Taxas do Malte' de 1725, e teria forçado o Parlamento, agora do Reino Unido da Grande Bretanha e Irlanda, a recuar a sua política (BATHGATE, 2003).

Aqui, ainda se salienta que, enquanto as Terras Baixas da Escócia (Lowlands) desenvolveram a atividade de destilação, em sua maior parte, legalizada, grande parte da produção de uísque das Terras Altas (Highlands) era historicamente familiar e repleta de pequenos alambiques feitos de cobre, o que facilitava os seus desmonte para evitar as patrulhas fiscais (BATHGATE, 2003). A contribuir para essa evasão dos tributos estatais, os mesmos vasilhames outrora provenientes da importação de vinho da França, Espanha e Portugal (wine, sherry e port) eram usualmente empregados como vasilhames para transporte e armazenamento do produto (BATHGATE, 2003). Destaca-se aqui, que ambos esses eventos contribuíram para as características atuais do uísque escocês de malte, cuja destilação é realizada pelo método de dois alambiques de cobre e a sua maturação ocorre em barris de carvalho, sendo que, ao menos, o último evento teve impacto na característica do uísque escocês de grão (BATHGATE, 2003).

A inovação tecnológica, estrutura empresarial, seguidas de prática de produção também foram importantes para a consolidação desse *spirit*. De acordo com Gordon (2003, p. 311), apesar do aumento significativo da demanda de uísque no século XVIII,

"levou um longo período para que a indústria se estabelecesse e transitasse dos dias de ilicitude para a destilação moderna e regulada". Juntamente com o desenvolvimento de tecnologia voltada à destilação do uísque de grão (Coffey Still, ou alambiques de coluna), foi fundada a Companhia dos Destiladores (Distillers Company) em 1º de maio de 1877, emergindo tanto a profissão do *master blending* bem como o produto derivado de uma mistura entre o uísque de malte e o uísque de grão (blended whisky) (GORDON, 2003).

O século seguinte (XIX) foi a época da visibilidade internacional e de mercado do uísque escocês, esse foi o período em que a bebida se tornou "a única marca genérica de *spirit* verdadeiramente internacional" (BATHGATE, 2003, p. 4). Além das características singulares da bebida e do empreendimento de várias famílias produtoras, uma praga devastou boa parte dos vinhedos da França e, conseqüentemente, afetou a maior parte da Europa, por volta da metade do século XIX (BATHGATE, 2003). A situação se revelou como oportunidade para que o uísque escocês capturasse grande parcela do mercado de conhaque e se tornasse mais conhecido e aceito internacionalmente (BATHGATE, 2003).

Ao final de 1800 e início do século XX, a produção do uísque de malte e de grão começou se ser organizada em associações (BATHGATE, 2003). Em 1912, foi formada a *Wine & Spirit Association* que, mais tarde, deu origem à *Whisky Association* (maio de 1917) a qual, adiante, mais especificadamente em 1942, foi reconstituída como a atual *Scotch Whisky Association* (SWA) com o objetivo de ajudar a proteger e a promover o setor (SWA, 2012). Na publicação de 2012 referente ao centenário dessa associação é possível vislumbrar alguns dos fatos que a SWA teve que lidar ao longo do tempo com, por exemplo, a luta constante pela redução de tributos, as restrições de venda impostas após a Primeira Guerra Mundial, relativas à graduação alcoólica e à obrigatoriedade de tempo mínimo de maturação da bebida, além da promoção das exportações apesar da escassez de alimentos no período da Segunda Guerra Mundial (SWA, 2012).

No século XXI, o uísque escocês já enfrentava um cenário de mundo aberto, por meio do qual veio a necessidade de assegurar a qualidade e confiança na bebida em questão, com isso, definições legais precisavam ser criadas ou revistas (SMITH, 2010). De acordo com a *Scotch Whisky Association*, a primeira definição da bebida

por lei do Reino Unido data 1933²⁰ e, conforme apresentado por Smith (2010), as suas raízes vão até 1909 e, em 2003, foi alvo de comoção do setor em evento que, mais tarde, ocasionou no banimento da prática de se rotular a expressão '*puro malte*' na bebida.

Nesses nuances históricos, assim como a grappa, vislumbra-se um produto que, ao longo de meio milênio, teve o seu mercado alterado por diversas formas. O seu objeto sofreu alterações e consolidações a partir de instituições, atores mudaram e se reestruturaram e a finalidade do consumo sofreu drástica alteração. Salienta-se que, por vezes, essas mudanças ou manutenções de forma foram ocasionadas por práticas de mercado, seja pela tentativa de redução de custos, alterações na estrutura do mercado ou nas suas instituições.

Finalizado o referencial teórico desta pesquisa, prosseguir-se-á ao capítulo de métodos, seguido de alguns resultados preliminares.

²⁰ Informação disponível em <<http://www.scotch-whisky.org.uk/what-we-do/history-of-swa/>>, com acesso em 21/5/2016.

5 MÉTODO DE PESQUISA E ANÁLISE

O ato de pesquisar, em si, tem por base procedimentos racionais e representa um processo destinado a encontrar a solução de um problema (SILVA; MENEZES, 2005). O discurso científico, então, precisa ser "lógico, sistemático, coerente, sobretudo, bem argumentado" (PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 17). Recapitulando o problema de pesquisa desta análise, destaca-se novamente o objetivo deste texto, como sendo o de *trabalhar a construção do mercado da cachaça, no período de 2001 a 2016, através da sua regulamentação recente, encontrando os seus valores de motivação, demonstrando a interação entre as práticas de mercado e a sua característica de plasticidade.*

Salienta-se que a preocupação sobre as formas de mercado reverbera nos recursos empregados a elas, o que beneficia atores múltiplos e auxilia a respectiva coordenação deles. Para Araujo e Kjellberg (2015, p. 71), mercados "se tornam reconhecidos como entidades autônomas e delimitadas quando investimentos em forma geram equivalentes espaciais e temporais entre as trocas que, de outra forma, permaneceriam como episódios isolados e idiossincráticos". Esta ideia de equivalência e coordenação traz a noção de convenções, as quais constroem um contexto comum de ação, "baseado na categorização e no estabelecimento de equivalências", possibilitando a coordenação coletiva de ação (ARAUJO; KJELLBERG, 2015, p. 70).

Na ciência jurídica, o exercício de investigação das leis é denominado *hermenêutica*, a qual é considerada como "a teoria científica da arte de interpretar, aplicar e integrar o direito" (BETIOLI, 2011, p. 376). O ato de interpretar uma lei "importa, previamente, em compreendê-la na plenitude de seus fins sociais" (REALE, 2002a, p. 289), com a finalidade, dentre algumas delas, a de fixar o seu sentido (MONTORO, 2014). O "fim da lei é sempre um valor, cuja preservação ou atualização o legislador teve em vista garantir", é "reconhecido racionalmente enquanto motivo de determinada ação" e também é "inseparável da estrutura do sistema e do ordenamento" (REALE, 2002a, p. 290).

A captação desse valor, na estrutura da lei, recebe o nome de *hermenêutica estrutural*, considerada como "um trabalho construtivo de natureza axiológica" (REALE, 2002a, p. 291). Diversas teorias explicam ou tentam explicar esses valores,

a teoria sociológica, em sua particularidade, admite que eles devem ser estudados como fatos da sociedade, configurando a *sociologia dos valores* (REALE, 2002b). Partindo de conceitos durkheimianos, existe uma consciência coletiva, distinta do fato social e que é vista como *repositório de valores*, os quais "obrigam e enlaçam nossas vontades, porque representam as tendências prevaletentes no todo coletivo, exercendo *pressão* ou *coação exterior* sobre as consciências individuais" (REALE, 2002b, p. 198).

Não se tem a intenção, aqui, de adentrar, ainda mais, na discussão sobre as verdadeiras facetas dos *valores*. Admite-se, apenas, a visão sociológica deles e o papel finalístico que desempenham nas normas sociais. Esta pesquisa utiliza a hermenêutica estrutural e teleológica, voltada às instituições em sentido amplo, a fim de identificar os *valores* presentes no ambiente institucional do agronegócio da *cachaça*, no período de 2001 a 2016, e, de maneira próxima ao mecanismo de tradução explicado por Brisola (2002), apresentar quais os mundos da *teoria das convenções* são observados. Em momento posterior, tentar-se-á vislumbrar ligações entre esses valores e as práticas de mercado mencionadas no modelo de Kjellberg e Helgesson (2007) com o objetivo de observar o fenômeno da plasticidade no mercado da *cachaça*, especificamente quanto a sua classificação e definição como um produto de identidade singular.

Para tanto, pretende-se explorar essa evolução institucional, com foco precípua na caracterização e segmentação do produto, com base em fontes primárias representadas pelas regulações da matéria e fatos documentados (a nível federal e estadual), bem como fontes secundárias acadêmicas. Salienta-se que, dentre os documentos federais, além de decretos, instruções normativas e portarias, foram utilizadas as atas de reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça sob o filtro das discussões pertinentes à caracterização do produto.

Destaca-se que processos de análise histórica são clássicos na academia e têm a finalidade de construir um conhecimento sintético, como a pesquisa realizada por Mazoyer e Roudart (2010) sobre as agriculturas no mundo ou a análise realizada por Acselrad (2012), sobre a economia política do agronegócio no Brasil. No que tange a estudos institucionais, eles também podem revelar visão sintética acerca do seu ambiente sob um contexto sistêmico, como a pesquisa realizada por Valadão e Araújo (2013) sobre a função socioambiental da propriedade no Código Florestal de 2012.

Os marcos temporais mencionados justificam-se pela aprovação recente da indicação geográfica de origem por meio do Comitê Executivo de Gestão (Gecex), da Câmara de Comércio Exterior (Camex), vinculada ao Ministério da Indústria e Comércio Exterior e Serviços (BRASIL, 2016a), fruto de trabalho institucional iniciado pelo Decreto nº 4.062/2001, publicado em 26/12/2001 (BRASIL, 2001). Inicialmente apresenta-se um retrato do ambiente de 26/12/2001, o qual terá a sua evolução descrita até 2016, em processo histórico, identificando-se os mundos da *teoria das convenções* presentes como fins de cada aspecto institucional surgido. Não se veda a possibilidade de que múltiplos mundos justifiquem essa evolução, admitindo-se, entretanto, que determinados mundos sejam mais eminentes do que outros quando essa multiplicidade for observada. Ressalta-se que não se pretende esgotar o tema e sim explorá-lo acerca das suas nuances, configurando-se uma pesquisa exploratória, nos termos descritos por Silva e Menezes (2005).

Após esse contato inicial com o ambiente institucional federal, serão levantadas as regulações da matéria a nível estadual, conforme disponibilidade via *site* das assembleias legislativas estaduais e da câmara legislativa distrital. A finalidade de tal procedimento se justifica pela redundância de regulamentação mencionada por Ostrom (2008) e para observar a influência dessas legislações estaduais no âmbito federal. Essa etapa também pode revelar valores peculiares tutelados em cada região do país e atrelá-los a práticas sociais também locais o que leva esta pesquisa a sua fase final, ou seja, a de identificar mudanças e manutenções de forma do mercado da *cachaça*.

Logo em seguida, adentrar-se-á em discussões pontuais ocorridas durante as reuniões da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça no Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Como foco para essas pontuações se dá, assim como já mencionado, os temas de caracterização do produto uma vez que estão relacionados ao reconhecimento da sua identidade em mercado internacional, tópico que foi, aparentemente, o ponto inaugural para o enrijecimento do ambiente institucional da cachaça, sob a leitura do Decreto nº 4.062/2001.

6 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Este capítulo dedica-se à demonstração e análise dos dados coletados. Inicialmente é apresentada a figura conceitual da *cachaça* em 26/12/2001, momento a partir do qual foi intensificada a sua institucionalização federal. A segunda subseção dedica-se a apresentar a evolução e análise exploratória desse ambiente sob a abstração dos valores da teoria das convenções e da plasticidade de mercado decorrente. Como marcos, foram utilizados, conforme justificativa no capítulo próprio, a publicação do Decreto nº 4.062/2001 (inicial) e a aprovação do uso de indicação geográfica de origem por meio do Comitê Executivo de Gestão (Gecex), da Câmara de Comércio Exterior (Camex), vinculada ao Ministério da Indústria e Comércio Exterior e Serviços, no segundo semestre de 2016 (final).

No momento seguinte, apresentam-se as conjunturas institucionais a nível estadual sobre a matéria. Para tanto, vale-se de consultas em meio eletrônico nos sítios do Poder Legislativo e Executivo de todos os estados e do Distrito Federal e análise dos dados localizados sob os mesmos parâmetros utilizados no âmbito federal. Ao final, aprofunda-se a pesquisa a partir das atas de reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça com foco organizado em dois tópicos relacionados à caracterização da identidade da bebida. Esses dois tópicos são: a discussão quanto à possibilidade de utilização de múltiplas destilações bem como a discriminação desses processos nos rótulos do produto (*bidestilado* e *multidestilado* e *de alambique* ou *de coluna*); e necessidade, ou não, de uma lei específica sobre a cachaça, juntamente com a regulamentação, ou não, da produção artesanal.

6.1 Figura Institucional da *Cachaça* em 26/12/2001

Partindo da conceituação então vigente para o produto em 2001, o regulamento à Lei nº 8.918/1994 era estabelecido pelo Decreto nº 2.314/1997 (BRASIL, 1997). Em 2001, estava em vigor a redação original do normativo mencionado, segundo o qual a "aguardente de cana, caninha ou cachaça" era a bebida alcoólica com graduação "de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cana de açúcar, ou ainda, pela destilação do mosto fermentado de cana de açúcar", sendo que era possível a adição de "açúcares até

seis gramas por litro" (BRASIL, 1997, art. 91). Extrapolado esse limite de açúcares adicionados, a bebida era denominada "aguardente de cana adoçada" ou "caninha adoçada" ou "cachaça adoçada" (BRASIL, 1997, art. 91, § 1º).

A modalidade de bebida *envelhecida* também já existia e a representava a bebida que contivesse, ao menos, "cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida por um período não inferior a um ano", admitida a adição de caramelo com o propósito de correção de cor (BRASIL, 1997, art. 91, § 2º). Também era estabelecido que o *coeficiente de congêneres*²¹ não poderia ser "inferior a duzentos miligramas por cem mililitros de álcool anidro (BRASIL, 1997, art. 91, § 3º). Observa-se que, nessa época, não existia distinção legal entre *cachaça* e *aguardente de cana*, a produção poderia se dar a partir da destilação da cana de açúcar ou do seu mosto fermentado, a graduação alcoólica poderia variar de 38% a 54% em volume a 20°C. Vislumbra-se também que a vinculação legal do nome *cachaça* ao Brasil surgiu apenas com a publicação do Decreto nº 4.062/2001, em 26/12/2001 (BRASIL, 1997, e BRASIL, 2001).

A obrigatoriedade de registro do estabelecimento produtor e da própria bebida no então Ministério da Agricultura e Abastecimento já existia, por força da Lei nº 8.918/1994 (BRASIL, 1994, e BRASIL, 1997). Em 2001 também já estava em vigor, e ainda permanece como tal, o regulamento técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, relativo às condições higiênicas e sanitárias, aprovado por meio da Instrução Normativa nº 5/2000 do MAPA (BRASIL, 2000). Tanto a obrigatoriedade de registro no Ministério da Agricultura quanto a submissão ao regulamento técnico de fabricação da IN MAPA nº 5/2000 são normativos não específicos da *cachaça* e de observância necessária ao setor de bebidas alcoólicas cuja menção se faz importante para fins da presente descrição institucional.

A tabela a seguir foi elaborada com o objetivo de sintetizar o retrato institucional de 26/12/2001 do produto, organizado sob os parâmetros de *a*) nomenclatura, *b*) graduação alcoólica, *c*) produção, *d*) segmentação do produto, *e*) registro, e *f*) normas técnicas:

²¹ De acordo com Alcarde, Souza e Belluco (2010), o coeficiente de congêneres é a soma de acidez volátil aldeídos, ésteres, álcoois superiores e furfural.

Tabela 7 - Ambiente institucional da *cachaça*, caracterizada, em 26/12/2001

PARÂMETRO	DESCRIÇÃO	NORMATIVO
Nomenclatura ^(a)	Aguardente de cana, caninha ou cachaça sem distinção legal, sendo atribuído uso exclusivo brasileiro ao nome " <i>cachaça</i> ";	Decreto nº 2.314/1997 e Decreto nº 4.062/2001
Graduação Alcoólica ^(b)	38% a 54% em volume a 20°C;	Decreto nº 2.314/1997
Produção ^(c)	Destilado alcoólico simples de cana de açúcar, ou, pela destilação do mosto fermentado de cana de açúcar, admitida a adição de açúcares até 6g/l;	Decreto nº 2.314/1997
Segmentação ^(d)	Aguardente de cana adoçada, caninha adoçada ou cachaça adoçada; aguardente de cana envelhecida, caninha envelhecido ou cachaça envelhecida;	Decreto nº 2.314/1997
Registro ^(e)	Necessidade de registro do estabelecimento produtor e do produto;	Lei nº 8.918/1994 e Decreto nº 2.314/1997
Normas técnica ^(f)	Aplicação do regulamento técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, relativo às condições higiênicas e sanitárias.	IN MAPA nº 5/2000

Fonte: Autor

6.2 Evolução Institucional do Agronegócio da *Cachaça*

Publicado o Decreto nº 4.062/2001 em 26/12/2001, foi concebido o nome *cachaça* como "vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiro", constituído em indicação geográfica pendente de regulamentação (BRASIL, 2001), O **Decreto nº 4.072/2002** foi publicado logo em seguida (4/1/2002) e tratou de alterar algumas terminologias do Decreto nº 2.314/1997 (BRASIL, 2002a). Criou-se distinção legal entre a *aguardente de cana* e a *cachaça* por meio da qual a primeira manteve a graduação alcoólica prévia (38% a 54% em volume a 20°C), a forma de obtenção e a possibilidade de ser acrescida de açúcares até 6g/l (BRASIL, 2002a). A *cachaça*, por sua vez, passou a ser considerada como "denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil", contendo a graduação alcoólica de 38% a 48% em volume a 20°C, "com características sensoriais peculiares", e foi expressamente discriminada como ingrediente para a *caipirinha* (BRASIL, 2002a).

Observa-se que a inovação mencionada foi, claramente, decorrente da caracterização peculiar da *cachaça* como produto nacional, trazida pelo Decreto nº 4.062/2001. O produto passou a ser distinguível, sob o aspecto legal, da *aguardente*

de cana e a nomenclatura *caninha* deixou de ser contemplada bem como o nome *cachaça adoçada*. Considerando que IGs implicam em forma de transmitir informações de origem geográfica, identidade cultural e histórica de produtos (VICENZI, et al, 2014, e BOWEN; ZAPATA, 2009), de fato era necessário um corpo robusto e distinguível de outros produtos correlatos para a caracterização da *cachaça* como produto com identificação geográfica. Aparentemente, para que fosse possível a exploração desse atributo pela *cachaça*, e dos seus benefícios, era preciso que o produto fosse descrito, legalmente, de maneira mais precisa e distinta²².

O que se observa aqui é a segmentação de mercado como motivadora da alteração no decreto mencionado. Emprestando-se alguns dizeres elucidativos da teoria econômica de Chamberlin e da *resource-based theory*, apesar de voltadas a administração estratégica de empresas, nota-se que é possível a exploração de produtos diferenciados em mercado, caso exista bases significativa para tal, tendente a atrair consumidores não mais aleatoriamente conforme as suas preferências, sendo que a dominação de ativos exclusivos se apresenta como uma vantagem competitiva importante (WRIGHT; KROLL; PARNELL, 2000). Muito embora valores como inovação, eficiência, expertise ou confiança possam ser observado, assume-se que a finalidade precípua dessa alteração foi a de explorar a segmentação da *cachaça* como ativo específico do Brasil a desencadear nos valores preço, mediação de bens e riqueza, presentes no *mundo de mercado* das convenções.

Frisa-se ainda que ações desse cunho podem ser configuradas como práticas de mercado normalizadoras com capacidade de alterar a forma do próprio mercado, servindo ainda como manutenção dessa nova forma bem como proporcionando uma multiplicidade de mercados a partir de novos padrões do produto (NENONEN, et al, 2014, KJELLBERG; HELGESSON, 2007, e KJELLBERG; HELGESSON, 2006). Não se sabe, entretanto, e não se pode afirmar, se essa prática foi derivada de alguma outra prática de troca ou de representação, no entanto, induz que ela teve a finalidade de trazer uma definição singular ao destilado em questão para que a sua especificidade pudesse ser explorada apenas pelo Brasil.

²² A título de exemplo sobre essa necessidade de afirmar a as características do produto como diversas de qualquer outro, Coelho, Mello e Rocha (2014) ressalta que uma das dificuldades internacionais para a *cachaça* Leblon era o fato da ausência de nomenclatura própria nos EUA, onde o produto era vendido sob o rótulo de *rum brasileiro* (adiante teceremos maiores considerações acerca dessa situação).

Em 2002 também foi publicada a **Instrução Normativa nº 56 do MAPA**²³ com o objetivo trazer normas novas sobre os procedimentos de registro dos estabelecimentos, especificamente, produtores de *cachaça* (BRASIL, 2002b). A partir desse normativo, permitiu-se que não só os estabelecimentos produtores de *cachaça*, mas também os organizados em associações ou cooperativas e os seus respectivos produtos, fossem registrados perante o MAPA para suprir tal exigência estabelecida pela Lei nº 8.918/1994. Observa-se que essa instrução normativa foi responsável por estender e, de certa forma facilitar, as possibilidades de registro dos estabelecimentos produtores de *cachaça* e dos produtos correspondentes, enxerga-se aqui o objetivo de atrair produtores marginalizados para o mercado legal.

Nesse ponto, é possível que sejam vislumbrados dois conjuntos de valores distintos, um de plano imediato e outro de longo prazo. O imediatismo seria ligado ao bem-estar social e à noção de relevância por integração a um grupo qualificado, pertinente ao *mundo cívico* das convenções. O conjunto a longo prazo estaria ligado à imagem da *cachaça* como um produto confiável e consistente com a combinação dos valores do *mundo da opinião* ou *renome* a que se pretendia desenvolver no momento em questão e do *mundo doméstico*. Aqui, traz-se o cenário de excessiva informalidade entre os produtores de *cachaça* na região de Morretes (PR) descrito por Trento *et al* (2008). A partir de um regulamento como esse, altera-se a estrutura do mercado como um todo, dando-lhe nova forma, aparentemente, mais acessível e, por assim dizer, suscetível de fiscalização e responsabilização mais apurada.

No mês de outubro de 2003, a conceituação da *cachaça* passou por nova reforma com o **Decreto nº 4.851/2003** que, publicado em 3/10/2003, voltou a alterar a redação do regulamento aprovado por meio do Decreto nº 2.314/1997 (BRASIL, 2003). A *cachaça*, que era tratada na mesma capitulação da aguardente de cana, passou a ter capitulação própria (art. 92) e sofreu maior especificação legal ao ser estabelecida a forma de sua obtenção a partir da "destilação do mosto fermentado de cana de açúcar" (BRASIL, 2003). Admitiu-se, expressamente, a possibilidade de o produto conter até 6g/l de açúcares, restabeleceu-se a nomenclatura de *cachaça adoçada*, quando a quantidade de açúcares for superior a 6 e inferior a 30 g/l, e os requisitos para a conceituação de *cachaça envelhecida* apenas foram deslocados de posição dentro do normativo.

²³ Atualmente, esta IN se encontra revogada pela IN MAPA nº 20/2005.

Além de dispor sobre a matéria com mais precisão, essa alteração teve o objetivo de dar maior atenção à regulamentação da *cachaça*, uma vez que a delimitou em articulação própria para tal fim. Ou seja, o assunto, anteriormente disposto em *parágrafo* e foi apresentado em *artigo* próprio, unidade básica de disposição de uma lei, em sentido amplo, nos termos da Lei Complementar nº 95/1998 (BRASIL, 1998). A alteração mencionada, então, estaria ligada à reorganização especializada, com fins de dar mais visibilidade ou revelar maior interesses sobre o produto. É claro que essa alteração teve impacto direto no mercado do produto, precisamente a respeito do objeto de troca, o que impacta as práticas de troca e de representação. Ao mesmo tempo que se admitiu a *cachaça adoçada*, também se estabeleceu que ela seria obtida pelo mosto fermentado da cana de açúcar, incluindo e excluindo atores e produtos ao mesmo tempo. Valores fins para tanto podem ser mencionados os da eficiência e padronização. Boltanski e Thévenot (1999) afirmam que o *mundo industrial* está conectado à produção de bens materiais e é sustentado por mecanismos direcionados ao planejamento futuro e investimento, sendo vislumbrada a proximidade no caso.

Os padrões de qualidade da *cachaça* também foram alvo de regulação, encontrando-se atualmente institucionalizados. Em 2004 foi submetido projeto de regulamento a respeito, por meio da Portaria nº 59/2004 da Secretaria de Defesa Agropecuária do MAPA (BRASIL, 2004a). O regulamento em questão foi aprovado por meio da **Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005, do MAPA**, publicada em 30 de junho de 2005 e abrangeu não só a *cachaça* com também a aguardente de cana (BRASIL, 2005b). Como inovação, esse regulamento institucionalizou duas novas conceituações do produto, a *cachaça premium* e a *cachaça extra premium*, já mencionadas anteriormente, no item 1.1 deste texto (BRASIL, 2005b). Diversos são os outros assuntos tratados neste regulamento, dentre os quais, a composição química e requisitos de qualidade, os aditivos, contaminantes, a destilação, higiene, pesos e medidas e rotulagem.

Pode-se assumir que um regulamento técnico, ao fixar os padrões de identidade e qualidade de um produto, tenha por fim a padronização desse produto e a segurança do seu consumidor. O presente caso não foge dessa premissa, apesar do aproveitamento de oportunidade para apresentar nova segmentação do produto sob claros valores do *mundo de mercado* das convenções (*premium* e *extra premium*), o bem-estar do consumidor e a estima pública da *cachaça* são os valores

aparentemente principais do normativo. Neste ponto, destacam-se os valores dos *mundos cívico e de renome* em primeiro plano e os valores do *mundo de mercado* em segundo plano.

A preocupação com a qualidade do produto repercutiu também no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC), em época concomitante com o processo de confecção da IN MAPA nº 13/2005 com desfecho um tanto quanto prévio ao dessa IN. Em junho de 2005 também foi publicada a **Portaria nº 126/2005 do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, o INMETRO** (BRASIL, 2005c). Por meio desse normativo, foi autorizado que a cachaça fosse avaliada voluntariamente quanto à sua conformidade e certificada no SBAC. O objetivo expresso desse regulamento²⁴ era de garantir um nível adequado de confiança da cachaça, em relação às suas normas. A aplicabilidade dessa avaliação era voluntária e fazia uso do fenômeno denominado "marca de conformidade", definida no mesmo regulamento como "uma marca registrada, aposta ou emitida, que indica a existência de um nível adequado de confiança de que o produto (cachaça) está em conformidade com os requisitos estabelecidos" (BRASIL, 2005c).

Por meio desse tipo de mecanismo, um produtor submete voluntariamente a sua produção a avaliação por um terceiro licenciada para tal fim, no caso, um Organismo de Certificação de Produtos (OCP) creditado no SBAC, cuja análise toma como base um conjunto de normas predeterminadas que subentendem qualidade²⁵. O apelo da medida em direção a valores de estima pública, renome e confiança é nítido, no entanto, valores de mercado também são vislumbráveis. Os valores do *mundo de renome* das convenções são apresentados pelo fato de uma organização alheia ao produtor estabelecer critérios que impliquem em qualidade e ser reconhecida como tal.

O *mundo doméstico* é apresentado quando o produtor ostenta a marca de conformidade, cujo processo de aferição é aceito como confiável pela sociedade. A regência do *mundo do mercado* se apresenta pela possibilidade de exploração de nichos específicos de mercados que se identifiquem com os padrões de qualidade a

²⁴ Regulamento disponível em <<http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC000955.pdf>>, com acesso em 5/12/2016.

²⁵ Aqui, destaca-se a "qualidade" em sentido amplo, podendo abranger desde critérios objetivos até subjetivos, abrangendo desde métodos sanitários até critérios de função social da produção e ações ambientais.

que o produtor se submete voluntariamente, conforme salientado e, Soratto *et al* (2007, p. 687), a certificação “confere agregação de valor à marca, aumentando a sua competitividade e qualidade percebida pelo cliente”. Nota-se a ligeira alteração da estrutura do mercado para que outra forma peculiar possa ser explorada.

No ano de 2005, outra alteração foi publicada. A **Instrução Normativa nº 20, de 25 de outubro de 2005**, do MAPA aprovou novo conjunto de normas relativas aos requisitos e procedimentos para o registro de estabelecimentos produtores de aguardente de cana e de cachaça, organizados em sociedade cooperativa e os seus produtos, revogando a instrução normativa que cuidava da matéria, a IN MAPA nº 56/2002, já mencionada acima (BRASIL, 2005e). Acerca da alteração, o ponto que apresenta a mudança de mais fácil observação é a exclusão das associações de produtores do rol de favorecidos e o aproveitamento do seu conteúdo para disciplinar, também, a produção de aguardente de cana (BRASIL, 2005e). Enquanto que o regulamento de 2002 expressamente mencionava que o seu conteúdo disciplinava os estabelecimentos de produtores cachaça e as associações e cooperativas de produtores de cachaça, o normativo de 2005 destina o seu conteúdo aos estabelecimentos organizados em sociedade cooperativa de aguardente de cana e de cachaça.

Pertinente a essa questão, aponta-se que da retirada das associações, aparentemente, infere-se que ela teve o condão de adequar a nomenclatura a ser utilizada, uma vez que as *associações* são classificadas legalmente pela "união de pessoas" para "fins não econômicos" imediatos (BRASIL, 2002c)²⁶. Referente ao fato de aproveitar o mesmo regulamento para tratar de aguardente de cana e de *cachaça*, revela valores de economicidade. Ademais, a instrução de 2005 aparenta ser mais precisa, trazendo alguns assuntos não abordados antes, como as informações do rótulo do produto e a exclusividade entre cooperativa e produtor cooperado sem registro próprio perante o MAPA. A finalidade que se abstrai desse normativo é a de representar uma matéria prévia com maior precisão, expertise e eficiência, valores que são atinentes ao *mundo industrial* das convenções, vislumbradas perante técnica legislativa.

²⁶ Trata-se de definição presente no art. 53 do Código Civil, Lei nº 10.406/2002, publicada em 11/1/2002 e com vigência a partir de janeiro de 2003.

Prosseguindo com a formação do ambiente institucional em questão, a **Portaria MAPA nº 6/2006** foi a responsável por dar maior publicidade à criação da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça (BRASIL, 2006a). Em aparte, salienta-se que essa câmara estava em funcionamento desde de 2004 como pode ser visto nas atas de reunião utilizadas nesta pesquisa em tópico adiante. Retornando-se, chama-se atenção para o fato de que esses órgãos/departamentos "são foros de interlocução, criados pelo" MAPA, "para identificação de oportunidades de desenvolvimento das cadeias produtivas e definição das ações prioritárias de interesses para o agronegócio brasileiro e seu relacionamento com os mercados interno e externo" (BRASIL, 2009c). De acordo com informações do *sítio* do MAPA, o conceito de Câmara Setorial está relacionado "com a ideia de um agrupamento de representantes dos organismos, órgãos e entidades, públicas e privadas, que compõem os elos de uma cadeia produtiva do agronegócio"²⁷ e, nos termos da Portaria MAPA nº 231, de 21 de outubro de 2015, atualmente, são parte integrante da estrutura funcional do Conselho do Agronegócio (CONSAGRO) (BRASIL, 2015b).

A última agenda estratégica da Câmara Setorial da Cachaça foi publicada em 2011 para o período de 2010 a 2015 (BRASIL, 2011). Os objetivos delineados na oportunidade foram os de: 1) "estabelecer um plano de trabalho para a Cadeia para os próximos 5 anos"; 2) "facilitar e organizar a ação conjunta das Câmaras nos assuntos de interesse comum"; 3) "fortalecer as Câmaras como ferramentas de construção de Políticas Públicas e Privadas para o Agronegócio" (BRASIL, 2011). As principais ações estavam ligadas ao levantamento de áreas de produção agrícola; o levantamento da produção e dos estoques de aguardente de cana e de cachaça; a pesquisa, desenvolvimento e inovação; assistência técnica; fiscalização e controle; revisão dos marcos regulatórios; a promoção do setor; identificação geográfica; processos de certificação; governança; tributação; e mercado internacional.

Observa-se que as câmaras setoriais e temáticas funcionam no âmbito do MAPA, como parte integrante do CONSAGRO que, como órgão colegiado consultivo, "tem a finalidade de articular, entre os setores públicos e privados, o planejamento e implementação dos instrumentos institucionais de promoção do agronegócio brasileiro" (BRASIL, 2015b). A criação da Câmara Setorial da Cachaça, enxergada

²⁷ Disponível em <<http://www.agricultura.gov.br/camaras-setoriais-e-tematicas/informacoes-gerais>>, com acesso em 7/12/2016.

sob a luz das atribuições das demais câmaras, as atribuições do CONSAGRO e a própria agenda estratégica publicada em 2011, induz valores de expertise para o setor, profissionalização, eficiência e organização. Nesse ponto, fica clara a justificativa da sua promoção por meio do *mundo industrial* do setor propriamente dito e funciona como fórum de discussão dos atores do setor, estando diretamente ligada à sua estrutura.

No ano de 2008, o regulamento referente aos padrões de qualidade da *cachaça*, a IN MAPA nº 13/2005, foi modificado por meio da **IN MAPA nº 58, de 19 de dezembro de 2007**, publicada ao início de 2008 (BRASIL, 2008a). Esse normativo foi o responsável por vedar, expressamente, o uso de substâncias "para correção ou modificação da coloração original do produto armazenado ou envelhecido ou do submetido a estes processos", excetuado o uso de caramelo para correção de cor (BRASIL, 2008a). Também foi proibida a adição de substâncias que alterem "as características sensoriais naturais do produto final", ressaltando alguns casos previstos no regulamento em questão (BRASIL, 2008a).

A mesma alteração mencionada no parágrafo anterior ainda permitiu a reutilização, em prol da aguardente de cana e da *cachaça*, de recipientes anteriormente utilizados para armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas. (BRASIL, 2008a) Referente aos rótulos das bebidas reguladas, obrigou-se o uso da expressão *armazenada em...* para produtos que não se encaixem nos requisitos do rótulo *envelhecida* (BRASIL, 2008a). Admitiu-se, também, a utilização de expressões pertinentes ao processo de destilação da bebida²⁸, desde que não sejam vinculadas à denominação da bebida, estejam separadas das demais informações do rótulo e diagramadas de maneira que correspondam, de maneira máxima, à metade da dimensão utilizada para a denominação do produto (BRASIL, 2008a).

Para explicar esse fenômeno, ligado ao rótulo do destilado, exemplifica-se a questão a partir de um fato ocorrido na indústria do uísque escocês. Relacionado à análise das indústrias como espaço para políticas de território, Smith (2010) relatou uma comoção ocorrida na prática de mercado desse destilado famoso por volta do ano de 2003. Uma empresa do setor teria alterado a sua estratégia de mercado ao alterando um de seus produtos segmentado como "*single malt*" para um *blend* apenas

²⁸ Esse ponto será discutido com maior profundidade no tópico relacionado aos diálogos da Câmara Setorial da Cachaça.

de *malt* e passou a denominá-lo de "*pure malt*" (SMITH, 2010). Essa estratégia teria causado estardalhaço nos demais produtores e teria sido vista como uma prática prejudicial ao mercado do uísque escocês de maneira tal que foi banida por meio das *Regulações do Uísque Escocês de 2009*. De acordo com Smith (2010, p. 405), "longe de ser simplesmente apenas sobre marketing, a crise do '*pure malt*' provocou debate sobre o significado etno-cultural do uísque e a identidade profissional dos seus produtores".

Observa-se que, aparentemente assim como o fato relatado referente ao uísque escocês, a alteração do regulamento dos padrões de qualidade da *cachaça* trazida pela IN MAPA nº 58/2007 refletiu a preocupação com a informação do consumidor, tendo o intuito de prevenir a sua eventual confusão. Restringiu-se a utilização de aditivos coadjuvantes, regulamentou-se, mesmo que sumariamente, o processo de envelhecimento das bebidas tuteladas e os seus respectivos rótulos. O valor de bem-estar geral pode ser vislumbrado na diminuição de potencial prejuízo à saúde do consumidor, ao se restringirem os aditivos coadjuvantes do produto e estabelecerem normas a respeito dos recipientes usados no envelhecimento e armazenamento do produto. Apesar disso, o valor de confiança é que se enxerga com maior nitidez, seja nessas restrições estabelecidas ou na regulamentação dos rótulos da bebida, o que revela a incidência, em primeiro plano, do *mundo doméstico* das convenções e, em segundo plano, a presença do *mundo cívico*. Conforme observado em Garcia e Jazantti (2011) e Carneiro *et al* (2010), a apresentação do produto gera expectativas por parte dos seus consumidores, sendo que as características não sensoriais importam ao tema, ou seja, não podem ser descartadas.

Em julho de 2008, foi aberta consulta pública em vista da revisão do Regulamento de Avaliação de Conformidade para *Cachaça*²⁹ por meio da publicação da Portaria INMETRO nº 260/2008 (BRASIL, 2008d). Nova consulta pública foi aberta em junho de 2009, por meio da Portaria INMETRO nº 161/2009 (BRASIL, 2009d) e a revisão do regulamento em questão foi aprovada em setembro de 2009, uma vez publicada a **Portaria INMETRO nº 276/2009** (BRASIL, 2009e)³⁰. A medida foi estabelecida sob o nome de Programa de Avaliação da Conformidade para *Cachaça*,

²⁹ O regulamento para Avaliação de Conformidade da *Cachaça*, então vigente, era o estabelecido pela Portaria nº 126/2005 do INMETRO, já mencionado anteriormente nesta pesquisa.

³⁰ Regulamento disponível em <<http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC001497.pdf>>, com acesso em 10/12/2016.

mantida a voluntariedade do procedimento e com foco expresso no aumento das exportações (BRASIL, 2009e).

A revisão do regulamento de conformidade revela uma preocupação ainda mais descritiva que o normativo anterior. De maneira mais sucinta pode-se afirmar que o novo conteúdo foi organizado minuciosamente e com maior cuidado, objetivando ser mais eficiente sob o aspecto legislativo e revelando valor de expertise sobre esse aspecto. Esse fato induz a sua tradução nos valores do *mundo industrial* sob o aspecto legislativo, considerando a existência prévia de um regulamento nesse sentido que já explorava os valores dos mundos *de renome*, *doméstico* e *de mercado*. A certificação voluntária já existia, apenas aprimorou-se o regulamento em questão e reforçou-se a forma do mercado aqui tratado.

No meio tempo entre a consulta e a aprovação da revisão do regulamento mencionado acima, salienta-se que foi estabelecido novo conjunto de normas a regulamentar a Lei nº 8.918/1994, o **Decreto nº 6.871/2009** (BRASIL, 2009b), cujo conteúdo é o que apresenta a definição legal vigente para a *cachaça*, já apresentada no item 1.1. desta pesquisa. Esse novo decreto, embora não tenha tratado a matéria em seção específica, como o Decreto nº 2.314/1997 o fez, ele apresentou a definição da *cachaça* em momento anterior à de outras bebidas alcoólicas destiladas, como o rum e o uísque, precedido apenas da aguardente e da aguardente de cana. No que tange à essência da definição do produto, ela foi mantida praticamente a mesma do Decreto nº 2.314/1997 com a redação do Decreto nº 4.851/2003 a exceção do dispositivo acerca do seu coeficiente de congêneres o qual teve a sua estipulação atribuída a ato administrativo complementar, quando necessário e foi suprimido do texto do decreto (BRASIL, 2009b, art. 13, § 9º).

No normativo em questão, assim, pretendeu-se organizar o conteúdo legal que regulamentava a Lei nº 8.918/1994 como um todo. Especificamente sobre a *cachaça*, ele teve o condão de dar mais visibilidade à *cachaça* ao tratá-la de maneira legislativa sob um aspecto prioritário em detrimento de outras bebidas destiladas. A alteração de realocação do dispositivo para a parte mais inicial do regulamento demonstra ação condizente com a política de valorização da *cachaça* e que, neste caso, pode ser traduzida para valores de expertise legislativa, preceituada no *mundo industrial* das convenções. Manteve-se a forma do mercado então vigente.

Durante o ano de 2010, em maio, o INMETRO criou a Comissão Técnica de *Cachaça* por meio da **Portaria INMETRO nº 194/2010** (BRASIL, 2010a). Como objetivo, foi estabelecido o de "propor instrumentos efetivos de operacionalização, implementação e melhoria das atividades relativas ao Programa de Avaliação da Conformidade para *Cachaça*" (BRASIL, 2010a). A *cacheça* conforme a SBAC ganha, então, nova aliada para reforçar a sua efetividade. Os valores, então, de aprimorar a eficiência e expertise do programa são as traduções primordiais do objetivo da Comissão Técnica de *Cachaça*, revelando grande influência do *mundo industrial* no setor produtivo.

Após todo esse período, de 2001 a 2010, a busca pela identidade cultural da *cacheça* e do seu reconhecimento como produto tipicamente brasileiro ainda continuava. No âmbito internacional, não basta que um país estabeleça as suas instituições para que elas sejam respeitadas por todos, está evidentemente presente a relatividade de realidades mencionada corriqueiramente neste trabalho e a característica da distância psíquica da teoria de *Uppsala* observada em Kovacs *et al* (2006). O ordenamento jurídico pátrio nem sempre é compartilhado no exterior das suas fronteiras.

Nesse aspecto, destaca-se que a reunião do ser humano em sociedade o faz perder o seu próprio sentimento de fraqueza, evidenciando as suas diferenças e iniciando o estado de guerra, distinguindo-se o *Direito das Gentes*, o *Direito Político* e o *Direito Civil* (MONTESQUIEU, 2007). Por direito das gentes entende-se a ciência que tem "lugar entre Nações ou Estados", bem como as obrigações decorrentes (VATTEL, 2004), implicando na ideia de soberania, independência nacional e autodeterminação dos povos, fundamentos e diretrizes para as relações internacionais da República Brasileira (BRASIL, 1988).

Entre os anos de 2012 e 2013, a partir de engajamento do Chefe de Estado Nacional e de equipe de Relações Internacionais do Brasil, os Estados Unidos da América reconheceram, internamente, a *cacheça* como um produto brasileiro. Em contrapartida, o Brasil reconheceu o *Bourbon Whisky* ou *Bourbon Whiskey* e o *Tennessee Whisky* ou *Tennessee Whiskey* como produto norte-americano por meio do **Decreto nº 7.968/2013** (BRASIL, 2012 e BRASIL, 2013). A alteração ocorreu no anexo ao Decreto nº 6.871/2009 e teve como finalidade a mudança da disposição nacional acerca das bebidas citadas em prol de medida similar por parte dos EUA.

Observa-se, aqui, a intenção de valorização da *cachaça* com foco em seu mercado, e com tradução situada no *mundo de mercado* das convenções, alterando a sua forma de mercado nos EUA quanto ao objeto e práticas de representação.

Em 2016, outros dois eventos marcaram o ambiente institucional da *cachaça*. O primeiro desses eventos é similar ao relatado no parágrafo anterior, e diz respeito às negociações sobre o **reconhecimento recíproco da tequila e da *cachaça* entre o México e o Brasil** (BRASIL, 2016b). O segundo evento, já mencionado na introdução deste estudo, é pertinente à aprovação do uso de indicação geográfica por meio do Comitê Executivo de Gestão (Gecex) da Câmara de Comércio Exterior (Camex), vinculada ao Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, em atenção ao Acordo de Marraquexe, responsável pela criação da Organização Mundial do Comércio (OMC).

Acerca desse último ponto, salienta-se que o regulamento em questão foi publicado por meio da **Resolução nº 105, de 31 de outubro de 2016**, do Gecex/Camex (BRASIL, 2016d), ajudando a reforçar a forma de mercado da *cachaça*. Esse regulamento ainda fez uso da definição de *cachaça* consolidada nos quase últimos 15 anos e presente mais precipuamente no Decreto nº 6.871/2006 e na IN MAPA nº 13/2005, adentrando-se em descrição sobre a composição química, requisitos de qualidade, ingredientes básicos e opcionais, aditivos, coadjuvantes e processo de produção da bebida. Quanto à tradução de valores, assim como o caso *Bourbon* e *Tennessee*, o caso *Tequila* e o caso *Indicação Geográfica* também revelam correspondências com os valores do *mundo de mercado* das convenções.

A encerrar a análise apresenta-se uma tabela resumo acerca dos achados desta pesquisa, cujos parâmetros de síntese são: identificação do regulamento institucional; contribuição do regulamento institucional; e correspondência de valores com a *teoria das convenções*:

Tabela 8 - Regulamentos da *cachaça* (2001 a 2016), seus valores e plasticidade

REGULAMENTO	CONTRIBUIÇÃO	TEORIA DAS CONVENÇÕES	PLASTICIDADE
Decreto nº 4.062/2001	Cachaça como Indicação Geográfica	Mundo de inspiração; mundo de mercado	Alteração
Decreto nº 4.072/2002	Alterou terminologia do Decreto nº 2.314/1997	Mundo de mercado	Alteração e manutenção

Continua

Continuação da Tabela 8

REGULAMENTO	CONTRIBUIÇÃO	TEORIA DAS CONVENÇÕES	PLASTICIDADE
IN MAPA nº 56/2002	Possibilidade de registro de cooperativas e associações como estabelecimentos produtores perante o MAPA	Mundo cívico; mundo de renome; mundo doméstico	Alteração e manutenção
Decreto nº 4.851/2003	Adequação legislativa do Decreto nº 2.314/1997	Mundo industrial sob aspecto legislativo	Alteração e manutenção
IN MAPA nº 13/2005	Padrões de qualidade e segmentação <i>premium</i> e <i>extra premium</i>	Mundo cívico; mundo de renome; e mundo de mercado	Alteração e manutenção
Portaria INMETRO nº 126/2005	Avaliação voluntária de conformidade da <i>cachaça</i>	Mundo de renome; mundo doméstico; mundo de mercado	Alteração
IN MAPA nº 20/2005	Consolidação de regras e novas regras para registro de estabelecimentos produtores e produtos no MAPA	Mundo industrial sob aspecto legislativo	Alteração e manutenção
Portaria MAPA nº 6/2006	Criação da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça do Conselho do Agronegócio do MAPA	Mundo industrial	Manutenção
IN MAPA nº 58/2007	Modificação os padrões de qualidade aprovados por meio da IN MAPA nº 13/2005	Mundo doméstico; mundo cívico	Alteração e manutenção
Portaria INMETRO nº 276/2009	Revisão do Regulamento de Avaliação de Conformidade para <i>Cachaça</i> , aprovado pela Portaria INMETRO nº 126/2005	Mundo industrial sob aspecto legislativo	Alteração
Decreto nº 6.871/2009	Consolidação da definição de <i>cachaça</i> e reorganização do regulamento	Mundo industrial sob aspecto legislativo	Manutenção
Portaria INMETRO nº 194/2010	Criação da Comissão Técnica de <i>Cachaça</i>	Mundo industrial	Alteração
Caso <i>Bourbon</i> e caso <i>Tennessee</i>	Diplomacia nacional e reconhecimento recíproco de uísques típicos norte americanos e da <i>cachaça</i> entre os EUA e o Brasil	Mundo de mercado	Alteração e manutenção
Caso <i>Tequila</i>	Diplomacia nacional e reconhecimento recíproco da tequila e da <i>cachaça</i> entre o México e o Brasil	Mundo de mercado	Alteração e manutenção

Continua

REGULAMENTO	CONTRIBUIÇÃO	TEORIA DAS CONVENÇÕES	PLASTICIDADE
Resolução Gecex nº 105/2016	Aprovação do regulamento da <i>cachaça</i> , como IG de produto nacional	Mundo de mercado	Manutenção

Fonte: Autor

6.3 Conjunturas Estaduais e do Distrito Federal

Aqui, retoma-se Ostrom (2008) no sentido de que o processo de experimentação simultânea em todo um território nacional, com que equipes redundantes de projetistas, deve fazer parte do desenvolvimento institucional. Quanto a esse ponto, destaca-se que a “autonomia das entidades federativas pressupõe repartição de competências” a qual, em suas distribuições de poderes, “é o ponto nuclear da noção de Estado federal” (SILVA, 2008, p. 476). Essa repartição regional varia de país para país, podendo ser uma descentralização mais acentuadas nos Estados federados, como no caso dos EUA, ou mais restrita, como no caso do Brasil “onde a existência de competências exclusivas dos Municípios comprime ainda mais a área estadual” (SILVA, 2008, p. 476).

O que norteia a repartição de competências é o princípio da predominância de interesse (SILVA, 2008, e SOARES, 2004). De acordo com esse princípio, cabem à União “aquelas matérias e questões de *predominante interesse geral, nacional*”, aos Estados, “as matérias e assuntos de *predominante interesse regional*” e, aos Municípios, “os *assuntos de interesse local*” (SILVA, 2008, p. 478, grifo no original). Salienta-se, entretanto, que muito embora a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (CRFB/1988) tenha elevado os municípios a ente federado autônomos (art. 1º e 18, CARVALHO, 2011, p. 118), nesta pesquisa não se adentra a eles por impossibilidade logística em razão do grande número e da dificuldade de obtenção dos seus atos normativos. Adentra-se sim, aos Estados Federados que, em menor quantidade, também são dotados de capacidade de *autogoverno* e respeitam o princípio da separação dos poderes, conforme o mencionado acima.

Essa organização, contudo, sofre limitações expressas, implícitas, mandatórias e vedatórias (SILVA, 2008). Dentre os motivos dessas limitações destacam-se: *1) o princípio federativo*, seja na igualdade dos deles do ponto de vista

da sua organização constitucional e legal ou da ausência da discriminação entre regiões; *II*) o *princípio do Estado Democrático de Direito*, ligado à legalidade, moralidade e dignidade da pessoa humana; *III*) o *princípio democrático*, ligado aos direitos fundamentais e suas garantias; e *IV*) os princípios da *ordem econômica e social*, como a “valorização do trabalho, justiça social, saúde e educação” (SILVA, 2008, p. 617). Na separação dos poderes dos Estados Federados, o *Legislativo* é exercido pelas *Assembleias Legislativas*, o *Executivo* é expresso pelo Governador e o *Judiciário* está consubstanciado nos Tribunais de Justiça e Juízes (SILVA, 2008).

Mencionam-se, assim, as competências legislativas concorrentes do artigo 24 da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988). Há uma série de temáticas inseridas nessa competência, dentre as quais direito econômico, produção e consumo, proteção ao patrimônio histórico e cultural, ciência, tecnologia, desenvolvimento e inovação, que podem ser exercidas de maneira concorrente entre a União, os Estados e o Distrito Federal. Na organização político-administrativa desse tipo de repartição, a União pode estabelecer normas gerais sobre essas matérias enquanto que os Estados e o Distrito Federal podem suplementar essas normas (art. 25, §§ 1º e 2º da CRFB/1988).

Considerando, então: *I*) o princípio da separação de poderes; *II*) a conveniência de análise dos Estados Federados em detrimento dos Municípios; *III*) ponderando-se o fato de que o “registro, a padronização, a classificação e, ainda, a inspeção e fiscalização da produção e do comércio de bebidas” competem ao Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento, ou a órgão estadual credenciado, de acordo com o art. 2º da Lei nº 8.918/1994 (BRASIL, 1994); e *IV*) tendo em vista que uma das funções do Poder Executivo é a regulamentação de leis por decretos, em simetria ao Presidente da República e conforme o afirmado por Carvalho (2011), realizou-se consulta eletrônica nos sítios eletrônicos das Assembleias e dos Governos Estaduais e do Distrito Federal.

A coleta de dados foi realizada durante o mês de agosto de 2017 sob o discriminante “*cachaça*” em pesquisa textual, sem discriminação de período temporal específico, e a eliminação de resultados não aproveitáveis ao foco deste projeto, como legislação tributária, foi manual. As consultas tiveram como base inicial a seção de

legislações estaduais disponibilizada no sítio federal do Planalto³¹, complementadas sistemas estaduais de legislação localizados via sítio de consulta da Google. Foram descartados resultados estritamente tributários com a finalidade de aprimorar o foco desta pesquisa.

A tabela abaixo tomo com ordenação a forma alfabética e apresenta os endereços de pesquisa organizados por ente federado, subdivido no Poder Executivo e Legislativo:

Tabela 9 – Portais de legislação estadual e Distrito Federal consultados

UNIDADE FEDERADA	LEGISLATIVO	EXECUTIVO
Acre	http://www.al.ac.leg.br	http://www.ac.gov.br
Alagoas	http://www.al.al.leg.br/leis/legislacao-estadual	http://www.governo.al.gov.br http://gabinetecivil.al.gov.br
Amapá	http://www.alap.gov.br	http://www.ap.gov.br http://www.amapa.gov.br
Amazonas	http://www.ale.am.gov.br	http://www.amazonas.am.gov.br
Bahia	http://www.legislabahia.ba.gov.br http://www.al.ba.gov.br	http://www.ba.gov.br http://www.casacivil.ba.gov.br
Ceará	http://www.al.ce.gov.br	http://www.ceara.gov.br http://www.casacivil.ce.gov.br
Distrito Federal	http://www.cl.df.gov.br	http://www.brasilia.df.gov.br http://www.casacivil.df.gov.br
Espírito Santo	http://www.al.es.gov.br	http://www.es.gov.br
Goiás	http://portal.al.go.leg.br	http://www.casacivil.go.gov.br http://www.goiias.gov.br
Maranhão	http://legislacao.al.ma.gov.br/ged/busca.html http://www.al.ma.leg.br	http://www.ma.gov.br http://www.casacivil.ma.gov.br
Mato Grosso	http://www.al.mt.gov.br	http://www.mt.gov.br
Mato Grosso do Sul	http://www.al.ms.gov.br http://aacpdappls.net.ms.gov.br/appls/legislacao/secoge/govato.nsf	http://www.ms.gov.br http://www.casacivil.ms.gov.br
Minas Gerais	https://www.almg.gov.br	http://mg.gov.br http://www.casacivil.mg.gov.br

Continua

³¹ Disponível em < <http://www4.planalto.gov.br/legislacao/portal-legis/legislacao-estadual/legislacoes-estaduais>>. Acesso em 5/8/2017.

Continuação da Tabela 9

UNIDADE FEDERADA	LEGISLATIVO	EXECUTIVO
Pará	http://www.alepa.pa.gov.br http://bancodeleis.alepa.pa.gov.br/	http://www.pa.gov.br http://www.casacivil.pa.gov.br
Paraíba	http://www.al.pb.leg.br	http://paraiba.pb.gov.br/
Paraná	http://www.alp.pr.gov.br http://portal.alep.pr.gov.br	http://www.cidadao.pr.gov.br http://www.casacivil.pr.gov.br
Pernambuco	http://www.alepe.pe.gov.br http://legis.alepe.pe.gov.br	http://www.pe.gov.br http://www.casacivil.pe.gov.br
Piauí	http://www.alepi.pi.gov.br http://legislacao.pi.gov.br/	http://www.pi.gov.br
Rio de Janeiro	http://www.alerj.rj.gov.br http://smaonline.rio.rj.gov.br/conlegis	http://www.rj.gov.br
Rio Grande do Norte	http://www.al.rn.gov.br	http://www.rn.gov.br http://www.gabinetecivil.rn.gov.br
Rio Grande do Sul	http://www.al.rs.gov.br	http://www.rs.gov.br http://casacivil.rs.gov.br
Rondônia	http://www.al.ro.leg.br https://sapl.al.ro.leg.br	http://www.rondonia.ro.gov.br http://ditel.casacivil.ro.gov.br
Roraima	http://www.al.rr.leg.br	http://portal.rr.gov.br
Santa Catarina	http://www.alesc.sc.gov.br http://200.192.66.20/ALESC/PesquisaDocumentos.asp	http://www.sc.gov.br http://www.scc.sc.gov.br http://www.pge.sc.gov.br/index.php/legislacao-estadual-pge
São Paulo	http://www.al.sp.gov.br http://www.legislacao.sp.gov.br/legislacao/index.htm	http://www.saopaulo.sp.gov.br http://casacivil.sp.gov.br
Sergipe	http://www.al.se.gov.br	http://www.segov.se.gov.br http://acervo.se.gov.br/easysearch/
Tocantins	http://www.al.to.leg.br	http://to.gov.br http://casacivil.to.gov.br/

Fonte: Autor

Como resultado obteve-se que a maioria dos Estados brasileiros não possuem legislação ou normas específicas sobre a cachaça. Goiás, Minas Gerais, Paraíba, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, por outro lado,

apresentam algumas indicações de valorização do produto e do seu mercado. Em sub tópicos próprios, os normativos dessas unidades federadas serão apresentados e, adiante, discutidos no subtópico final deste item, adotando-se como ordenação a forma alfabética.

6.3.1 Goiás

A começar pelo estado de Goiás, destaca-se que, em junho de 2013, foi formalizada a criação do Arranjo Produtivo Local – APL – da Cachaça de Goiás (GOIÁS, 2013b), uma ação em conjunto do governo estadual e dos produtores regionais (GOIÁS, 2013a). Argumenta-se que o objetivo na medida foi o de “melhorar a qualidade do produto, fazendo a adequação da produção, sobretudo, em termos de condições sanitárias, garantindo assim a segurança de quem o consome”, bem como *“capacitar o produtor, modernizar as técnicas de produção e conseqüentemente melhorar a qualidade da cachaça artesanal”* (GOIÁS, 2014). Ou seja, valores eminentemente ligados a eficiência, segurança e confiança (*indústria, cívico e doméstico*) e mecânica conectada à estrutura do setor. Observa-se aqui que, para a formação de um APL, o governo de Goiás estabelece a necessidade de mobilização dos atores locais, identificando-se as lideranças e demandas em comum, de apoio institucional (GOIAS, 2012).

Ainda em 2013, mais especificamente em 17 de julho, foi publicada a Lei nº 18.068/2013, responsável por criar o Programa Goiano de Incentivo à Produção de Cachaça (PRÓ-CACHAÇA). Trata-se de um programa cujas ações governamentais têm natureza participativa, referente às entidades de representação dos produtores, e cuja administração compete ao Poder Executivo regional (arts. 1º e 2º, GOIÁS, 2013c). Dentre as atividades mencionam-se: *a)* o registro e fiscalização das unidades de produção em prol da qualidade do produto; *b)* incentivo à comercialização e exportação; *c)* desenvolvimento técnico e econômico dos produtores; *d)* pesquisa e experimentos em vista de melhores métodos de produção e de melhorias da qualidade; *c)* indicação de áreas aptas a turismo relacionado à atividade; *d)* pesquisa acerca de aspectos culturais e folclóricos; e *e)* melhoria da imagem da cachaça regional. Os valores múltiplos ligados a segurança, confiança e eficiência se repetem, bem como modificação de estrutura do setor.

Complementa-se e finaliza-se a análise regional com propositura recentemente aprovada pelo Legislativo Estadual (2017), o projeto de lei nº 2.977/2017 (GOIÁS, 2017a e 2017b). Essa proposta tem a finalidade de instituir o Circuito Turístico Cultural da Cachaça no Estado de Goiás agregar esse nicho ao mercado, abrangendo todas as regiões do território goiano. Como objetivo menciona-se a “*promoção, a valorização e a divulgação*” do produto, contribuindo para a “*melhoria de sua qualidade e dos respectivos serviços associados*” e estimulando “*os produtores e o turismo nas regiões que sediarão os eventos*”. Aqui, destaca-se o mundo do mercado valorizando outros seguimentos relacionados ao produto em si e reforçando a exploração dessa prática e lhe dando maior visibilidade.

6.3.2 Minas Gerais

No Estado Mineiro, a legislação acerca do tema data o ano de 1992, quando foi criado o programa regional de incentivo à produção de aguardente, também intitulado de Pró-Cachaça, por meio da Lei nº 10.853/1992, publicada em 15 de agosto daquele ano (MINAS GERAIS, 1992), regulamentado por meio do Decreto nº 34.645/1993 (MINAS GERAIS, 1993). As ações governamentais têm natureza participativa com os representantes dos produtores regionais, a administração do programa permaneceu com o Poder Executivo (arts. 2º e 3º, MINAS GERAIS, 1992). Dentre as atividades, menciona-se: *a)* a identificação e delimitação das áreas propícias à produção, em prol da qualidade do produto; *b)* o registro e fiscalização das unidades produtoras; *c)* incentivo à comercialização e exportação; *d)* pesquisas e experimentos em vista da melhoria da qualidade e dos métodos de produção; *e)* identificação das áreas aptas ao turismo; *f)* pesquisa acerca de aspectos culturais e folclóricos; e *g)* melhoria da imagem da cachaça regional. Assim como o mencionado à Goiás, valores ligados eficiência, segurança e confiança e mecânica conectada à estrutura do setor.

Em 2001 foram estabelecidos o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça de Minas Gerais por meio da Lei nº 13.949/2001, publicada em 12 de julho e regulamentada pelo Decreto nº 42.644/2002 (MINAS GERAIS, 2001 e 2002). Nos termos da legislação mencionada, classifica-se “*Cachaça de Minas*” a bebida fermento-destilada de cana-de-açúcar com graduação alcoólica

de 38% a 54% à 20° C, produzida em Minas Gerais de acordo com as características históricas e culturais de cada região do estado. Chama-se a atenção para o fato de que a regulamentação é anterior ao marco inicial dessa pesquisa para âmbito federal.

Os normativos também descrevem a forma de obtenção do fermento³², a fração do produto destilado que pode ser denominada como “*Cachaça de Minas*”³³ e apresentam 5 formas de segmentação da bebida em “*nova*”, “*descansada*”, “*envelhecida*”, “*matizada*” e de “*reserva especial*”³⁴, que, assim como as infusões, devem constar no rótulo dos produtos. Admite-se a estandarização, respeitadas as regiões demarcadas, conferindo certificado de controle de origem passível de fiscalização pelo Poder Executivo estadual (MINAS GERAIS, 2001). Também são apresentados indícios de preocupações ambientais e de qualidade ao ser estipulado que o serão desenvolvidos mecanismos de incentivo e programas de pesquisa sobre as espécies nativas de madeira adequadas à toneis, de reflorestamentos e de redução do impacto ambiental gerado pelos resíduos da produção³⁵. Valores de inspiração, eficiência, segurança, qualidade e renome estão presentes e infere-se a tentativa de se reforçar a forma de mercado do produto então praticada naquele momento.

No ano de 2005, não especificamente sobre a cachaça, mas a ela abrangível, foi editada a Lei Estadual nº 15.456/2005, publicada em 13 de janeiro daquele ano e responsável por instituir política estadual de incentivo às microdestilarias de álcool e beneficiamento de produtos derivados da cana-de-açúcar (MINAS GERAIS, 2005). O foco do normativo é o pequeno empreendimento de interesse das comunidades rurais,

³² De acordo com o art. 3º da Lei Mineira nº 13.949/2001, o fermento é fabricado com o caldo da cana-de-açúcar, acrescido de milho inteiro ou em forma de fubá (vedado acelerantes) e obtido a partir das “*cepas de microorganismos presentes nos próprios ingredientes descritos*” e “*na região produtora*”, proibido o fermento industrializado, conhecido como fermento de padaria.

³³ Divido entre cabeça, coração e cauda, as quais representam respectivamente 10%, 80% e 10% do produto, a segunda fração é a denominada “*Cachaça de Minas*”, na graduação alcoólica de 40% a 54% (art. 5º da Lei Estadual nº 13.949/2001).

³⁴ Nos termos do art. 6º da Lei MG nº 13.949/2001, cinco são os tipos da “*Cachaça de Minas*”: I – a “*nova*” é aquela “*engarrafada logo após sua extração*”; II – a “*descansada*”, ou seja, “*mantida em descanso em tonel ou barril de madeira por um período mínimo de seis meses*”; III – a “*envelhecida*”, quando “*submetida a processo de envelhecimento em tonel ou barril de madeira, por um período mínimo de dezoito meses*”; IV – a “*matizada*”, ou seja, “*resultante da harmonização de um mínimo de 50% (cinquenta por cento) de cachaça envelhecida com cachaça nova ou descansada*”; e V – a de “*reserva especial*”, quando “*resultante de processo de envelhecimento, com duração mínima de trinta e seis meses, em tonel de barril de madeira*”.

³⁵ O regulamento da Lei MG nº 13.949/2001, o Decreto nº 42.644/2002, vai ainda mais a fundo e descreve os órgãos de deliberação e controle, apresenta as regiões demarcadas para fins do certificado de origem, o registro da bebida e até o processo produtivo e de rotulagem.

do agricultor familiar, associações e cooperativas, inseridos na cadeia da cana-de-açúcar. Como mecanismo de auxílio são citados o crédito rural, incentivo fiscal e tributário, pesquisa, extensão e assistência técnica, comercialização dos produtos e a expedição de certificados de origem e de qualidade para tal fim (MINAS GERAIS, 2005). Mundo cívico presente, bem como industrial, sendo vislumbrada a modificação da estrutura de mercado em prol desses atores.

Ainda sobre o assunto, destacam-se outros normativos mais concisos, contudo de grande importância ao mercado do produto: *I) em 2007*, o processo tradicional de fabricação da Cachaça de Minas em alambique foi declarado patrimônio cultural estadual por meio da Lei Mineira nº 16.688/2007, publicada em 12/1/2007 (MINAS GERAIS, 2007), fornecendo mais renome ao produto; *II) em 2010*, a declaração de utilidade pública da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade – Ampaq – com sede em Belo Horizonte, nos termos da Lei nº 18.943/2010, publicada em 17 de junho daquele ano (MINAS GERAIS, 2010); e *III) em 2011*, menção à implantação do Programa Mineiro de Álcool, Leite e Cachaça – PROMALC, citado no Programa Social Minas Sem Fome regulamentado pelo Decreto Estadual nº 45.798/2011 (MINAS GERAIS, 2011b), reivindicado pelo setor e com o objetivo de “estimular o uso do bagaço de cana como ração animal e dos subprodutos da destilação da cachaça” (MINAS GERAIS, 2011a).

6.3.3 Paraíba

No ano de 2009, o estado paraibano lançou o Programa Cachaça da Paraíba (PARAÍBA, 2009) que, segundo Érika Cavalcante (CAVALCANTE, E. D., 2013, p. 67), *“tinha por objetivo o melhoramento da qualidade da cachaça, conquistar um selo de qualidade da Paraíba e o desenvolvimento turístico da região através do produto”* (industrial, cívico, doméstico e mercado). O projeto abordaria desde o plantio à assistência de pequenos produtores e, segundo o então Secretário de Planejamento e Gestão Estadual, permitiria a *“formação de um novo polo nacional da cachaça”* (PARAÍBA, 2009), no entanto, grande parte das suas ações restou descontinuada (CAVALCANTE, 2013).

No intuito de fortalecer o valor do produto em questão, a Paraíba ainda editou a Lei Estadual nº 9.150/2010, publicada em 11 de junho daquele ano e que considerou

a cachaça como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado da Paraíba (PARAÍBA, 2010b). De acordo com aquela unidade federada, a tradição da cachaça de alambique na Paraíba data o ano de 1811 e já abrangia toda a extensão estadual em 2010, representando um papel histórico e econômico importante para a região (PARAÍBA, 2010a). Medida que tenta fornecer renome ao produto de origem paraibana.

6.3.4 Pernambuco

Na intenção de também valorizar a história do produto na região, Pernambuco editou a Lei Estadual nº 13.606/2008, publicada já em 1º de novembro de 2008 e que passou a considerar a cachaça como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado Pernambucano (PERNAMBUCO, 2008b). A *“história da cachaça em Pernambuco começa em 1572, com os primeiros engenhos pernambucanos acompanhado a alambicagem da cana-de-açúcar”* para a produção da bebida e sua utilização no comércio escravista durante a presença holandesa na região (PERNAMBUCO, 2008a). A justificativa do projeto que deu origem à lei em questão ainda reforçou a importância do produto para a economia regional ao salientar que, em 2005, a França importou da Destilaria Sibéria, localizada no município do Cabo de Santo Agostinho, 10 mil litros da cachaça para a região de Conhaque (PERNAMBUCO, 2008a).

6.3.5 Rio de Janeiro

Nos anos de 2003 e 2004, o Legislativo Estadual do Rio de Janeiro tentou estabelecer um padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça artesanal da região por meio dos Projetos de Lei nº 921/2003 e 1.257/2004. No entanto, as proposições foram, respectivamente, arquivada e vetada totalmente (RIO DE JANEIRO, 2003 e 2004).

O próximo normativo localizado do estado fluminense foi a Lei nº 6.291/2012, publicada em 9 de julho daquele ano e que passou a considerar a cachaça como seu *“Patrimônio Histórico Cultural”* (RIO DE JANEIRO, 2012), no intuito similar ao mineiro e paraibano de dar maior renome ao produto fluminense. De acordo com Assembléia do Rio de Janeiro, em Paraty (RJ), a produção do destilado foi iniciada em 1808, com a vinda da família real ao Brasil e, em 1820 já estavam em funcionamento “12

engenhos de açúcar e mais de 150 alambiques, com uma população de aproximadamente 16.000 habitantes” (RIO DE JANEIRO, 2011). A bebida, então, representa expressão cultural nacional, e histórica, cuja valorização pode impulsionar certas áreas da economia, como o turismo, e fortalecer a identidade do próprio brasileiro (RIO DE JANEIRO, 2011).

O governo regional também lançou, em 2013, selo de identificação de origem “*Produzido no RJ*”, destinado a todo produto de origem animal e vegetal do estado (RIO DE JANEIRO, 2013a). Apesar de não direcionado exclusivamente ao produto sob análise, o selo permite ao consumidor “conhecer e valorizar o produto regional” (RIO DE JANEIRO, 2013b) e teve a cachaça artesanal Chico Tobias, de Conceição de Macabu, como primeiro produto da agroindústria fluminense a obter o selo citado (RIO DE JANEIRO, 2013c).

Por meio da Lei Estadual nº 7.595/2017, publicada em 24/5/2017, o Rio de Janeiro modificou o mercado do destilado em questão ao determinar que os “*bares, restaurantes e hotéis (...), que disponibilizarem para seus clientes, carta de bebidas destiladas deverão incluir, pelo menos, 4 (quatro) marcas de cachaças*” fluminenses (RIO DE JANEIRO, 2017a). De acordo com a justificativa do Projeto de Lei Estadual nº 1.087/2015, que deu origem ao normativo mencionado, as cachaças da região são as mais certificadas e premiadas e, por essa razão, devem ser promovidas no seu estado de origem (RIO DE JANEIRO, 2015). Valores de discurso ligados a renome e segurança, no entanto, fortemente direcionados ao protecionismo e contribuindo para a alteração da estrutura de mercado.

Por último e também em 2017, o estado do Rio conferiu ao município de Paraty, o título de Capital Estadual da Cachaça por meio da Lei nº 7.680/2017, publicada em 31 de agosto daquele ano (RIO DE JANEIRO, 2017b), no intuito de dar mais renome ao produto da região. Aqui os argumentos são de valorização histórica da região e de reconhecimento da importância do mercado da cachaça. Salientou-se que Paraty foi um porto comercial importante durante o Brasil Colônia e um dos principais polos de produção da cachaça artesanal do país, sendo que no ciclo do ouro, em 1790, o atual município já contava com “*87 engenhocas de fabricar aguardente*” e chegou a ter uma produção tão famosa e valorizada durante o Império que a “*palavra Paraty passou a ser usada como sinônimo de cachaça*” (RIO DE JANEIRO, 2017a).

6.3.6 *Rio Grande do Sul*

O Legislativo gaúcho, assim como o fluminense, tentou estabelecer o padrão de identidade e as características de elaboração da cachaça gaúcha já em projetos de 2001 e 2002. Entretanto, ambas foram arquivadas no mesmo ano de em que foram propostas, respectivamente o Projeto de Lei nº 302/2001 e o Projeto de Lei nº 34/2002 (RIO GRANDE DO SUL, 2001 e 2002).

Em 2014, o Rio Grande do Sul editou a Lei nº 14.591/2014, declarando o município de Santo Antônio da Patrulha a Capital Estadual da Cachaça, do Sonho e da Rapadura (RIO GRANDE DO SUL, 2014). Medida com o objetivo de valorizar a qualidade e a produção de cachaça, sonho e rapadura do município citado, bem como a contribuição dessa indústria ao desenvolvimento regional (RIO GRANDE DO SUL, 2007), contribuindo para o renome local.

6.3.7 *Santa Catarina*

Por fim, apresentam-se os normativos localizados de Santa Catarina o qual foi a política de incentivo a microdestilarias de álcool e beneficiamento de produtos derivados de cana-de-açúcar e o seu regulamento, representados pela Lei Catarinense nº 13.788/2006, publicada em 5 de julho daquele ano, e o Decreto nº 4.919/2006 (SANTA CATARINA, 2006a e 2006b). A lei que institui esse programa possui enfoque no pequeno empreendimento de interesse das comunidades rurais, do agricultor familiar, associações, cooperativas, não é específico à cachaça e apenas faz menção à aguardente. O regulamento dessa política de incentivo, em contrapartida, dedica capítulo específico aos estabelecimentos produtores de cachaça, aguardente e alimentos derivados de cana-de-açúcar, fazendo uma série de exigências de cunho formal e material (SANTA CATARINA, 2006b).

Como instrumentos de incubação são apresentados incentivo fiscal e tributário, pesquisa, extensão e atividade técnica, promoção e comercializado dos produtos, juntamente com certificados de origem e de qualidade (SANTA CATARINA, 2006a). Como impulsionador para o programa, também cumpre mencionar a referência expressa à Lei Mineira nº 15.456/2005 na justificativa do Projeto de Lei de Santa

Catarina nº 506/2005 que se transformou na política de incentivo em questão (SANTA CATARIA, 2005).

6.3.8 Comparativos dos Normativos/Instituições Estaduais

Com o objetivo de facilitar a visualização, análise e discussão do conteúdo, apresentam-se os dados obtidos organizados cronologicamente e agrupados por seis temática³⁶, na forma da tabela a seguir:

Tabela 10 – Instituições (políticas, programas, leis, decretos e projetos de lei) estaduais localizados

ANO ³⁷	UF ³⁸	INSTITUIÇÃO	ASSUNTO	GRUPO
1992 (1º)	MG (1)	Lei MG nº 10.853/1992, regulamentada pelo Decreto MG nº 34.645/1993	Cria o <u>Programa Mineiro de Incentivo</u> à Produção de Aguardente – Pró-Cachaça/MG	Programa Incentivo e Quali.
2001 (2º)	MG (2)	Lei MG nº 13.949/2001, regulamentada pelo Decreto MG nº 42.644/2002	Institui o <u>padrão de ident.</u> e as carac. do processo de elaboração da cachaça de Minas Gerais ou Cachaça de Minas	Padrão Ident.
2001 (3º)	RS (-)	<u>Projeto de Lei</u> do RS nº 302/2001 (<u>arquivado</u>)	Tentativa de instituir o padrão de ident. e as carac. do processo de elaboração da cachaça do Rio Grande do Sul	Padrão Ident.
2002 (4º)	RS (-)	<u>Projeto de Lei</u> do RS nº 34/2002 (<u>arquivado</u>)	Tentativa de instituir o padrão de ident. e as carac. do processo de elaboração da cachaça do Rio Grande do Sul	Padrão Ident.
2003 (4º)	RJ (-)	<u>Projeto de Lei</u> do RJ nº 921/2003 (<u>arquivado</u>)	Tentativa de instituir o padrão de ident. e as carac. do processo de elaboração da cachaça artesanal do Rio de Janeiro	Padrão Ident.

Continua

³⁶ As temáticas foram levantadas de acordo com o objetivo de cada instituição e agrupadas, quando possíveis, da seguinte forma: I) Programa de Incentivo e Qualidade; II) Padrão de Identidade; III) Incentivo ao Pequeno Produtor ou Incentivo Social; IV) Patrimônio Cultural; V) Utilidade Pública de Entidade; e VI) Origem e Proteção.

³⁷ O número ordinal entre parênteses representa a ordem temporal do normativo/instituição.

³⁸ O número entre parênteses, ao lado da sigla do estado federado na coluna “UF”, representa a quantidade de vezes que a unidade aparece de acordo com a ordem cronológica do seu instituto, não levado em consideração os projetos de lei que não se concretizaram. A título de exemplo, a UF “MG” apareceu uma vez até a primeira linha da tabela em questão, duas vezes até a segunda linha e três vezes até a sétima linha.

Continuação da Tabela 10

ANO	UF	INSTITUIÇÃO	ASSUNTO	GRUPO
2004 (5º)	RJ (-)	<u>Projeto de Lei</u> do RJ nº 1.257/2004 (<u>vetado</u>)	Tentativa de instituir o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça artesanal do Rio de Janeiro	Padrão Ident.
2005 (6º)	MG (3)	Lei MG nº 15.456/2005	Institui <u>Política de Incentivo</u> às Microdestilarias de Álcool e Beneficiamento de Produtos Derivados da Cana-de-Açúcar	Incentivo Pequeno Prod. E Social
2006 (7º)	SC (1)	Lei SC nº 13.788/2006, regulamentada pelo Decreto SC nº 4.919/2006	Institui <u>Política de Incentivo</u> às Microdestilarias de Álcool e Beneficiamento de Produtos Derivados da Cana-de-Açúcar	Incentivo Pequeno Prod. E Social
2007 (8º)	MG (4)	Lei MG nº 16.688/2007	Declara <u>Patrimônio Cultural</u> Estadual o processo tradicional de fabricação da Cachaça de Minas em Alambique	Patrimônio Cultural
2008 (9º)	PE (1)	Lei PE nº 13.606/2006	Considera a Cachaça como <u>Patrimônio Cultural</u> e Imaterial do Estado de Pernambuco	Patrimônio Cultural
2009 (10º)	PB (1)	Programa Cachaça da Paraíba (não localizado o normativo)	<u>Programa para melhoramento</u> da qualidade da bebida, selo de qualidade da paraíba e desenvolvimento turístico	Programa Incentivo e Quali.
2010 (11º)	PB (2)	Lei PB nº 9.150/2010	Considera a Cachaça como <u>Patrimônio Cultural</u> e Imaterial do Estado da Paraíba	Patrimônio Cultural
2010 (12º)	MG (5)	Lei MG nº 18.943/2010	Declara de <u>Utilidade Pública</u> a Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade - AMPAQ	Utilidade Púb. De Entidade
2011 (13º)	MG (6)	Decreto MG nº 45798/2011	<u>Programa Social</u> Minas Sem Fome, com menção à implantação do Programa Mineiro de Álcool, Leite e Cachaça, visando o aproveitamento dos subprodutos derivados da cachaça e do bagaço de cana	Incentivo Pequeno Prod. E Social
2012 (14º)	RJ (1)	Lei RJ nº 6.291/2012	Considera a Cachaça como <u>Patrimônio Histórico Cultural</u> do Rio de Janeiro	Patrimônio Cultural
2013 (15º)	RJ (2)	Selo "Produzido no RJ" (não localizado o normativo)	Cria <u>selo</u> "Produzido no RJ" destinado a identificação de produtos de origem animais e vegetais do Rio de Janeiro	Origem e Proteção

Continua

ANO	UF	INSTITUIÇÃO	ASSUNTO	GRUPO
2013 (16º)	GO (1)	APL da Cachaça	Criação de Arranjo Produtivo <u>Local</u> - melhoria de qualidade, capacitação do produtor	Programa Incentivo e Quali.
2013 (17º)	GO (2)	Lei GO nº 18.068/2013	Cria o <u>Programa Goiano de Incentivo</u> à Produção da Cachaça – Pró-Cachaça/GO	Programa Incentivo e Quali.
2014 (18º)	RS (1)	Lei RS nº 14.591/2014	Declara o município de Santo Antônio da Patrulha a <u>Capital Estadual da Cachaça</u> , do Sonho e da Rapadura	Patrimônio Cultural
2017 (19º)	RJ (3)	Lei RJ nº 7.5595/2017	Determina a disponibilização de, ao menos, <u>4 marcas de cachaças fluminenses</u> nos bares, restaurantes e hotéis que disponibilizam carta de destilados	Origem e Proteção
2017 (20º)	RJ (4)	Lei RJ nº 7.680/2017	Confere ao município de Paraty o título de <u>Capital Estadual da Cachaça</u>	Patrimônio Cultural
2017 (21º)	GO (-)	Projeto de Lei de GO nº 2977/2017 (Em Curso)	Visa instituir o <u>circuito turístico cultural</u> da cachaça em Goiás	Patrimônio Cultural

Fonte: Autor

De acordo com os dados obtidos, observa-se que **o estado Mineiro foi o pioneiro** e serve como difusor na regulação e no investimento da forma do mercado da cachaça. Seja na criação de programas de incentivo ou na segmentação do produto ou na valorização do seu patrimônio cultural, Minas Gerais encabeçou a inovação de instituições com impacto no mercado da cachaça. Além do mais, foi o primeiro e o único bem-sucedido ao estipular uma identidade regional para o seu produto.

Das unidades federadas elencadas 3 apresentaram programas de incentivo à produção da cachaça e qualidade (MG, PB e GO, com dois regulamentos); 2 apresentaram políticas de incentivo ao pequeno produtor e/ou programa social (MG duas vezes e SC); 5 apresentaram o reconhecimento cultural do produto ou de uma região produtora dentro da respectiva unidade (MG, PE, PB, RJ, com dois regulamentos, e RS); 1 apresentou programa de selo de origem e protecionismo de comércio regional (RJ, com dois regulamentos); e apenas uma unidade apresentou,

concretamente, normativo dedicado ao reconhecimento da identidade regional do produto (MG).

Todos os normativos, regulamentos e instituições apontadas têm o potencial de alterar e/ou reter a forma de um determinado mercado. No entanto, dada a comparação o investimento federal no período de 2001 a 2016 e levantados nos tópicos 1 e 2 deste capítulo, assume-se que o normativo de maior simetria seja a identidade da Cachaça de Minas. Ademais, a Lei Mineira nº 13.949/2001 foi publicada em 12 de julho daquele ano, ou seja, antes da elevação em normativo nacional da cachaça como produto exclusivamente brasileiro por meio do Decreto nº 4.062/2001 (26/12/2001) e enquanto ainda estava em vigor o Decreto nº 2.314/1997.

6.3.9 Comparativo da Cachaça de Minas com a Legislação Federal

Tecido os esclarecimentos acima de porquê a “Cachaça de Minas” será utilizada para o comparativo entre a forma de mercado estaduais e a federal, salienta-se que, de acordo com o parecer da Comissão de Turismo, Indústria e Comércio da Assembleia Legislativa de Minas Gerais no Projeto Mineiro de Lei nº 923/2000, que deu origem à Lei MG nº 13.949/2001, o padrão mineiro era uma antiga reivindicação dos produtores estaduais e já estava prevista no Pró-Cachaça da Lei nº 10.853/1992 (MINAS GERAIS, 2000a). O parecer proveniente da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial da mesma Assembleia ainda frisa que o normativo visava a melhoria e garantia da qualidade da bebida e conservação das suas características artesanais (MINAS GERAIS, 2000b).

Com a finalidade de melhor observar as características do produto de Minas Gerais e também de melhor entender o seu investimento de forma de mercado e com o objetivo de espelhar as instituições federais da cachaça, elaborou-se a tabela abaixo, a qual tomou como base a Lei Mineira nº 13.949/2001 e o seu regulamento presente no Decreto MG nº 42.644/2002:

Tabela 11 – A cachaça de minas, Lei MG nº 13.949/2001 e Dec. MG nº 42.644/2002

TÓPICO DE COMPARAÇÃO	PECULIARIDADE
Produto	Fermento-destilado de cana-de-açúcar.
Percentual alcoólico	De 38% a 54%, em volume, à 20°C.
Local de Produção	Estado de Minas Gerais – possibilidade de subdivisão em regiões e sub-regiões estaduais com o objetivo de explorar as suas características culturais e qualitativas particulares.
Água	Na produção e na higienização deve ser limpa, inodora, incolor, não conter germes patogênicos e observar o padrão de potabilidade.
Material de Produção	<i>Matéria-prima básica</i> : cana-de-açúcar de variedade tradicionalmente cultivada na região ou recomenda por instituição oficial de pesquisa ou de assistência técnica e colhida sem queimada; ou <i>Matéria-prima transformada</i> : reconstituição da rapadura ou do melado de cana produzido a partir da <i>matéria-prima básica</i> .
Colheita do Material de Produção	Sem a utilização de queimada, colmos maduros, corte rente ao nível do solo e presente o despontamento.
Moagem	Deve ser feita em até 24h após a colheita, necessidade de decantação e de peneiração.
Mosto	Teor de açúcar entre 14 e 16 graus Brix.
Pé-de-cuba ³⁹	Tem a temperatura ideal de 25 a 30°C, acidez com pH entre 4 e 5 e teor de sacarose inferior a 8 graus Brix.
Fermentação	Deve ser exclusivamente natural e pode ser conduzido por 3 sistemas diferentes: <i>Convencional</i> : acrescentar o inóculo (pé-de-cuba) e todo o meio a ser fermentados juntos na dorna de fermentação; <i>Bateladas sucessivas</i> : aproveitar o fermento em várias fermentações subsequentes; e <i>Descontínuo-alimentado</i> : alimentar a dorna aos poucos, de modo a manter um teor de açúcar preestabelecido.
Fermento	<i>Fabricado</i> : caldo da cana-de-açúcar acrescido de milho, inteiro ou em fubá, vedado o aditivo de químico acelerante ou reforçador; ou <i>Obtido</i> : a partir de cepas de microorganismos presentes no <i>fermento fabricado</i> , na região produtora, sendo proibida a utilização do fermento industrializado prensado, ou fermento de padaria.
Destilação	Deve ser realizada em alambique de cobre com serpentina de mesmo material e de operação descontínua, o aquecimento deve ser lento e gradual até a ebulição e a graduação alcoólica deve chegar entre 40% a 58% em volume e à 20°C

Continua

³⁹ A expressão “Pé-de-cuba”, no presente caso, diz respeito ao caldo de cana fermentado rico em leveduras que será utilizado na fermentação total do mosto (art. 45 e 46 do Decreto MG nº 42.644/2002).

TÓPICO DE COMPARAÇÃO	PECULIARIDADE
Frações do Destilado	<p>Identificam-se três frações:</p> <p><i>Cabeça</i>: 10% do destilado, fração rica em metanol e aldeídos;</p> <p><i>Coração</i>: 80% do destilado, é a fração que pode ser denominada de “<i>Cachaça Artesanal de Minas</i>”, possui a menor quantidade de impurezas voláteis e a maior quantidade de etanol; e</p> <p><i>Cauda</i>: 10% do destilado, possui alto teor de água, de álcoois superiores e de outros componentes indesejáveis.</p>
Segmentação do Produto	<p>Cinco tipos de segmentação do produto:</p> <p><i>Nova</i>: a bebida engarrafa logo após a extração;</p> <p><i>Descansada</i>: quando mantida em descanso em tonel ou barril de madeira por um período de 6 meses;</p> <p><i>Envelhecida</i>: aquela submetida a processo de envelhecimento em tonel ou barril de madeira por, ao menos, 18 meses;</p> <p><i>Matizada</i>: após a harmonização de um mínimo de 50% de <i>cacheça envelhecida</i> com <i>cacheça nova</i> ou com <i>cacheça descansada</i>; e</p> <p><i>Reserva especial</i>: a bebida que foi envelhecida por, ao menos, 36 meses em tonel ou barril de madeira.</p>
Recipiente para Armazenamento	Feito de madeira ou de aço inoxidável.
Envelhecimento	Realizado em tonéis ou barris de madeira de 200 a 250 litros, sendo vedada a fabricação desses recipientes de madeira que possa exercer qualquer ação indesejável nas características da <i>cacheça</i> ou que venha a ocasionar a migração de compostos tóxicos.
Estandarização	Admitida. Consiste na elaboração de um tipo de bebida padronizada a partir de destilados produzidos por produtor ou fabricante de uma mesma região.
Utilização de infusões	Admitida. Madeiras, ervas, raízes, frutos ou seus extratos naturais
Outras Características	<p>Atributos presentes no art. 33 do Decreto MG nº 42.644/2002:</p> <p><i>I) - não conter substâncias modificativas</i> de cor, sabor, teor alcoólico, aroma, natureza e qualidade;</p> <p><i>II) não conter açúcares em quantidade superior a 6g</i> (seis gramas) por litro;</p> <p><i>III) utilizar agentes fermentativos naturais</i> e não induzir ou acelerar o processo fermentativo mediante o uso de produto químico de origem mineral;</p> <p><i>IV) apresentar normalidade dos caracteres organolépticos</i> e requisitos de qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza;</p> <p><i>V) não conter substâncias nocivas à saúde</i> e elementos estranhos, indícios de alterações e microrganismos patogênicos;</p> <p><i>VI) não ter seus componentes total ou parcialmente alterados</i> por procedimentos que descaracterizem o conceito e o método tradicional de produção;</p>

Continuação da Tabela 11

TÓPICO DE COMPARAÇÃO	PECULIARIDADE
Rótulo	<p>O rótulo do produto deve ser:</p> <p>I) Aprovado pelo órgão de fiscalização;</p> <p>II) Conter o nome do produtor/fabricante/estandarizador/engarrafador;</p> <p>III) Conter o endereço da produção/embalamento;</p> <p>IV) Apresentar o número de registro no MAPA e no Órgão Fiscalizador;</p> <p>V) Apresentar a denominação do tipo de segmentação da bebida, juntamente com as expressões “Indústria Brasileira” e “Cachaça Artesanal de Minas”;</p> <p>VI) Trazer a marca do produto e ingredientes;</p> <p>VII) Indicar a região de origem do produto;</p> <p>VIII) Indicar a graduação alcoólica;</p> <p>IX) Indicar o lote ou partida, bem como o prazo de validade;</p> <p>X) Informar se o produto é estandarizado ou se contém infusão;</p> <p>XI) Trazer frase de advertência de que se trata de uma bebida alcoólica; e</p> <p>XII) Não conter elementos que induzam a erro ou equívoco quanto à origem, natureza ou composição do produto.</p>
Registro da Bebida	<p>Deve ser realizado no Instituto Mineiro de Agropecuária, com validade para o território mineiro e por 3 anos, sendo que as renovações subsequentes são válidas pelo período de 5 anos.</p>
Tipos de Estabelecimentos	<p><i>Produtor ou fabricante:</i> estabelecimento rural que transforma a garapa na Cachaça Artesanal de Minas;</p> <p><i>Estandarizador ou padronizador:</i> estabelecimento que elabora um tipo de bebida padrão a partir dos destilados de produtores ou fabricantes da mesma região demarcada;</p> <p><i>Emvasador ou engarrafador:</i> estabelecimento que emvasa o produto para consumo;</p> <p><i>Atacadista ou distribuidor:</i> estabelecimento que vende o produto em questão a grosso ou entrega ele a varejista; e</p> <p><i>Exportador:</i> estabelecimento que exporta o destilado.</p>
Registro do Estabelecimento	<p>Deve ser realizado no Instituto Mineiro de Agropecuária e têm o prazo de 10 anos, com validade apenas para a região demarcada a qual o estabelecimento é situado.</p>

Fonte: Autor

A *cachaça mineira* ostentava e ainda ostenta algumas das especificações do seu correspondente a nível federal vigente à época, ou seja, a figura apresentada no regulamento de que tratava o Decreto nº 2.314/1997. A título de exemplo inicial, a sua

gradação alcoólica está inserida no mesmo patamar vigente a nível federal até janeiro de 2002 (38% a 54%), quando “*aguardente de cana*”, “*caninha*” e “*cachaça*” eram sinônimos. Essa situação, em data atual, pode classificar certa parte da produção da cachaça de minas como Aguardente a partir da publicação do Decreto Presidencial nº 4.072/2002, em janeiro de 2002.

Abaixo, apresenta-se quadro de caracterização da cachaça federal para fins de comparação:

Tabela 12 – A Cachaça de acordo com o Decreto nº 6.871/2009, Instrução Normativa MAPA nº 13/2005, Instrução Normativa MAPA nº 20/2005, Instrução Normativa MAPA nº 19/2003 e Portaria INMETRO nº 276/2009

TÓPICO DE COMPARAÇÃO	PECULIARIDADE
Produto	Destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, admitida a adição de açúcar.
Percentual alcoólico	De 38% a 48% à 20°C.
Local de Produção	Brasil. Admitida a possibilidade de utilização de Indicação Geográfica, quando registrada no INPI.
Água	Quando ingrediente opcional (padronização da gradação alcoólica), deve seguir as normas e padrões para classificação como potável. Na certificação da Portaria INMETRO nº 276/2009, toda água utilizada deve ser considerada potável.
Material de Produção	Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar. Pode ter os seguintes <i>ingredientes adicionais</i> : <i>Água</i> , para fins de padronização da gradação alcoólica; <i>Açúcar/Sacarose</i> , substituível total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou derivados reduzidos ou oxidados; <i>Caramelo</i> , para fins de correção e/ou padronização da cor da cachaça envelhecida. Na certificação da Portaria INMETRO nº 276/2009: *A cana-de-açúcar deve estar madura.
Colheita do Material de Produção	Na certificação da Portaria INMETRO nº 276/2009: *o tempo entre o corte e a moagem deve ser o menor possível.
Moagem	Na certificação da Portaria INMETRO nº 276/2009, cuidados específicos com limpeza, higiene, segurança do trabalhador.
Mosto	Obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar.
Pé-de-cuba	Não mencionado.
Fermentação	Na certificação da Portaria INMETRO nº 276/2009, cuidados específicos com limpeza e higiene, utilização de dornas de aço carbono ou inoxidável, monitoramento do processo de fermentação.

Continua

TÓPICO DE COMPARAÇÃO	PECULIARIDADE
Fermento	Não mencionado.
Destilação	<p>Realizada de forma que o produto obtido preserve o aroma e sabor dos principais componentes da matéria-prima;</p> <p>Vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente após a fermentação ou a introdução no equipamento de destilação, que altere as características sensoriais naturais do produto.</p> <p>Na certificação da Portaria do INMETRO nº 276/2009, os aparelhos de destilação devem ser de aço inoxidável ou de cobre, cuidados ambientais são especificados, tais como material combustível e impossibilidade de descarte do vinhoto em cursos de água e exigência de monitoramento e de controle do processo de destilação.</p>
Frações do Destilado	Não mencionado.
Segmentação do Produto	<p>São expressamente ditados dez tipos de segmentação do produto:</p> <p><i>Cachaça</i>: para a bebida padrão;</p> <p><i>Adoçada</i>: quando possuir um grau de açúcares entre 6g/l e 30g/l;</p> <p><i>Envelhecida</i>: quando, ao menos, 50% do conteúdo for envelhecido por, ao menos, 1 ano, sendo possível a adição de caramelo para correção de cor;</p> <p><i>Cachaça Premium</i>: quando 100% do produto é “cachaça envelhecida” por, ao menos, 1 anos;</p> <p><i>Cachaça Extra Premium</i>: representa a “cachaça premium” envelhecida por, ao menos, 3 anos;</p> <p><i>Reserva Especial</i>: quando a cachaça possuir características sensoriais diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada por meio de laudos técnicos a serem emitidos por laboratórios reconhecidos pelo MAPA;</p> <p><i>Armazenada</i>: quando for armazenada em recipiente de madeira e não possa ser enquadrada como “envelhecida”;</p> <p><i>Prata, Clássica ou Tradicional</i>: para a “cachaça armazenada” em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida;</p> <p><i>Ouro</i>: para a “cachaça armazenada” em recipiente de madeira que altere substancialmente a sua coloração; e</p> <p><i>Método de produção ou destilação</i>: possibilidade de discriminação do tipo de produção ou destilação no rótulo do produto (alambique, coluna, bidestilada ou multidestillada).</p>
Recipiente para Armazenamento	<p>Recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 litros. É admitida a reutilização, desde que não tenha sido utilizado para fim diverso do envelhecimento de cachaça. Possível o emprego de água para a conservação do recipiente nos intervalos de utilização.</p> <p>Na certificação da Portaria INMETRO nº 276/2009, recipientes de madeira apropriado, aço inoxidável, polipropileno ou aço carbono revestido com epoxídica, sendo proibida a utilização de recipientes plásticos, com exceção do polipropileno.</p>

Continuação da Tabela 12

TÓPICO DE COMPARAÇÃO	PECULIARIDADE
Envelhecimento	<p>Ao menos 50% do volume por período não inferior a 1 ano.</p> <p>Na certificação da Portaria INMETRO nº 276/2009,</p>
Estandarização	<p>Admitida a correção em vista da padronização da graduação alcoólica pelo emprego de água ou de “cachaça envelhecida” pelo mesmo período.</p> <p>Admitida a correção da cor da “cachaça envelhecida” pela adição de caramelo.</p> <p>Admitido, identificado na Portaria INMETRO nº 276/2009 como “aquele que elabora um tipo de cachaça-padrão, usando outros produtos já industrializados</p>
Utilização de infusões	Vedada.
Outras Características	<p>Vedado o uso de corante, de qualquer tipo, extrato, lascas de madeira ou maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da cor original do produto armazenado ou envelhecido, salvo o caramelo.</p> <p>Vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.</p>
Rótulo	<p>O rótulo da bebida deve seguir as seguintes diretrizes:</p> <p>I) tempo de envelhecimento apenas pode ser expresso caso se trate de “cachaça premium”;</p> <p>II) em misturas entre “cachaça premium” e “cachaça extra premium”, a declaração de idade deve ser a do produto com o menor idade;</p> <p>III) em misturas entre “cachaças extra premium”, a declaração de idade pode ser a média ponderada das idades dos produtos relativos aos volumes individuais em percentual de álcool anidro;</p> <p>IV) possível menção da Unidade Federada ou da região em que a bebida foi elaborada, caso conste IG registrada no INPI;</p> <p>V) vedada a utilização da expressão “artesanal” como designação, tipificação ou qualificação até o estabelecimento de critérios e procedimentos para a produção e comercialização, pelo MAPA;</p> <p>VI) possibilidade de uso da expressão “reserva especial”, de acordo com a segmentação própria do produto;</p> <p>VII) obrigatória a utilização da expressão “armazenada em ...”, de acordo com a segmentação do produto;</p> <p>VIII) possibilidade de utilização das expressões “prata”, ou “clássica” ou “tradicional”, de acordo com a segmentação;</p> <p>IX) possibilidade de uso da expressão “ouro”, de acordo com a segmentação da bebida;</p> <p>X) admitida a discriminação do tipo de destilação ou produção (<i>alambique, coluna, bidestilada</i> ou <i>multidestilada</i>) no rótulo, desde que não tenha vinculação à denominação da bebida, seja informação separada das demais do rótulo; e</p> <p>XI) admitido que cooperados utilizem o nome do respectivo produtor caso comprovada a preservação de procedência, hipótese em que é exigido o registro específico.</p>

Continua

TÓPICO DE COMPARAÇÃO	PECULIARIDADE
Registro da Bebida	Regra de bebida alcoólica. Para o produtor cooperado, o registro do produto e a responsabilidade decorrente recai sobre a Cooperativa.
Tipos de Estabelecimentos	<i>Produtor cooperado</i> aquele que executa operações de produção para cooperativa a que é associado, implica em exclusividade. Na certificação da Portaria INMETRO nº 276/2006: <i>*Produtor</i> ou <i>Fabricante</i> , aquele que “transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados da agricultura em cachaça”; <i>*Estandarizador</i> ou <i>Padronizador</i> , aquele que “elabora um tipo de cachaça-padrão, usando outros produtos já industrializados; <i>*Envasador</i> ou <i>Engarrafador</i> , aquele que “realiza o envasamento da cachaça em recipientes destinados ao consumo. <i>*Cooperativas</i> de todos os tipos acima.
Registro do Estabelecimento	Registro é realizado no MAPA. Admitido produtor cooperado, hipótese em que o registro recai na Cooperativa. Admitida a certificação voluntária por OCP (Portaria INMETRO nº 276/2009).

Fonte: Autor

Muito embora ambas as regulações sejam distintas em muitos aspectos, é possível o agrupamento das características de forma harmoniosa. Tanto uma regulação quanto a outra, adotam um padrão de conceituação e de discriminação do que é regulado, tal como “o que vem a ser o produto”, o “percentual alcoólico”, “local de produção”, cuidados com a “água”, qual é o “material de produção/transformação”, “rotulagem”. Ler a regulamentação federal, após a regulamentação mineira, é se deparar com um roteiro de características muito similar, como se fossem elaboradas sob um mesmo eixo lógico. Pertinente à nomenclatura e segmentação, vislumbra-se possível influência na admissão do produto sob o rótulo de “*reserva especial*” ou como produzido a partir de alambique.

É fato que existem diferenças entre os normativos. Enquanto que as normas emanadas da União Federal adotam uma abrangência nacional, as normas mineiras são livres para enaltecer peculiaridades regionais. Observa-se que o padrão de identidade mineiro vai além e eleva as características do produto com relação aos seus aspectos históricos e culturais, matéria prima e que, conforme salientado ao início deste parágrafo, tal situação pode ter repercutido para o reconhecimento em

rótulo da cachaça de “reserva especial” ou de “alambique”. O regulamento mineiro adentra ao regionalismo com enfoque na tradição do produto e forma de produção.

Apesar de que se possa fazer a relação apontada acima acerca do normativo mineiro e as regulações federais, induz-se que o aporte da União nessas regulamentações serviu como desencorajante para a criação de normativos a nível estadual. Depois dos marcos levantados nesta pesquisa, especialmente após a consolidação publicada no Decreto nº 6.871/2009, não se observaram grandes inovações a nível regional. O que, por um lado, contribuiu para o fortalecimento da cachaça como produto singular no âmbito internacional, por diminuir classificações conflitantes, como é o próprio caso da cachaça mineira sob alguns aspectos, também pode ter inibido o aparecimento de novas práticas locais que poderiam enriquecer a vertente histórica e cultural do produto⁴⁰, configurando o papel das instituições destacado em Nenonen *et al* (2014).

Mas durante esse processo de enrijecimento da classificação do que vem a ser a cachaça propriamente dita, quais foram as discussões e preocupações do setor? O próximo tópico tenta abordar essa questão com foco em dois temas corriqueiros na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça do MAPA, a classificação da bebida de acordo com o seu método de produção/destilação e eventual lei própria para o produto, juntamente com potencial classificação da modalidade artesanal.

6.4 Documentos de Discussão da Câmara Setorial

Após a visita às esferas estaduais e a constatação que a estrutura mineira pode ter influenciado o eixo lógico de regulação federal, até mesmo a denominação e rotulagem de alguns aspectos, retorna-se ao ambiente da União para o prosseguimento dessa pesquisa. Aqui, adentrar-se-á ao campo de discussão do setor por meio das atas de reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça, com o foco específico da segmentação e caracterização do produto pela sua estreita relação com o reconhecimento e identidade do produto. A partir desse ponto, pretende-se vislumbrar a organização dos atores do setor e suas argumentações em

⁴⁰ Não se exclui o potencial de exploração desses aspectos a partir de IG de origem, conforme regulamento do INPI e de acordo com o que pode se aferir em Barbosa *et al* (2013).

prol de determinadas práticas de mercado que influenciaram a consolidação do ambiente institucional em tela.

A câmara citada, como fórum, foi instaurada em 2004 e que o seu ato de instituição foi a Portaria MAPA nº 6/2006, publicada no Diário Oficial da União de 9 de janeiro de 2006, p. 1. Em sua primeira reunião, ainda em 2007, já se apresentou uma primeira preocupação entre os membros com relação divisão potencial da cachaça de alambique e da cachaça de coluna e esse assunto é o primeiro sub tópico desse item. O segundo sub tópico diz respeito a eventual lei propriamente sobre a cachaça, juntamente com a possível classificação da modalidade artesanal.

6.4.1 *Cachaça de acordo com o método de produção e destilação*

Logo na primeira reunião da câmara setorial já foi apresentada uma comoção do setor relacionada aos segmentos de produção por *alambique* e por *coluna industrial*. A abertura da sessão se deu no dia 16 de abril de 2004 com uma breve menção da tradição na destilação da cachaça e comparativo de se almejar o sucesso da Escócia na exportação do seu uísque. No entanto, momentos após o então presidente *ad hoc* da mesa, na qualidade de representante do Conselho Nacional da Agricultura (CNA), foi imputado pela presidente do PBDAC como não sendo a pessoa ideal para tal posto mencionando que ele não seria “a melhor pessoa para presidir a Câmara por defender que há dois tipos de cachaça, a de alambique e a de coluna, e é partidário da primeira” e apontando o representante da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça do Estado do Rio de Janeiro (APACERJ) para a presidência (BRASIL, 2004b, p. 2).

Instaurada votação naquele momento entre os indicados, o então presidente *ad hoc* e o “*mandatário*” da APACERJ, os representantes do outrora Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT) e da Associação Paulista dos Produtores de Cachaça Certificada de Qualidade (APPCCQ) expressaram o seu posicionamento pela manutenção da presidência. Os representantes da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), da Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas (APACS) e da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade (AMPAQ), ao contrário, expressaram-se pela sua alteração. Realizada a votação, o

presidente *ad hoc* foi substituído e o representante da APACERJ passou a presidir a câmara (BRASIL, 2004b).

Acerca dessa questão, tanto a argumentação favorável à manutenção da mesa quanto as razões levantadas para a sua modificação frisaram que a necessidade de união do setor. Segundo o representante do MCT a Câmara deveria “ser maior do que a discussão sobre a cachaça de alambique ou de coluna” (BRASIL, 2004b, p. 2). A APPCCQ enfatizou a “necessidade de todos se manterem afastados de polêmicas internas” (BRASIL, 2004b, p. 2). O representante da OCB, por sua vez, “chamou atenção para a união de esforços do setor”.

Observa-se aqui grande carga dos valores do *mundo doméstico* da teoria das convenções nos argumentos expressos de voto. Nota-se que até mesmo os representantes da produção mineira foram favoráveis à troca de presidentes, apesar de já possuírem regulamentação que fortalecia o método de produção por alambique (MINAS GERAIS, 2001 e 2002). A necessidade de união no setor é enaltecida por meio da votação mencionada e o ambiente institucional demonstrou a adoção de princípios de união no intuito de tender a considerar a cachaça como um todo para fins da sua regulação. Salienta-se que o fato teve o potencial de indicar direção e revelar possível cisão no setor produtivo derivada. Existindo, ou não, a necessidade de tratamento diferenciado entre essas duas formas de produção, mostrou-se conveniente a sua não exploração naquele momento em prol da unidade da área.

Temática muito próxima, mas agora não mais ligada ao possível favorecimento do produto de acordo com a sua forma de produção (alambique ou coluna) e sim relacionada à sua forma de destilação, apareceu **ao fim de 2005**. Tratou-se da possibilidade, ou não, de fabricação da cachaça “*bidestilada*” e de constar a informação no rótulo da bebida, ou seja, uma prática de produção e de mercado. A questão se fez presente na câmara “devido a várias solicitações de registro, junto ao MAPA, de cachaça bidestilada”, uma vez que a legislação em vigor não previa esse produto (BRASIL, 2005f, p. 3)⁴¹.

No âmbito da discussão, tanto o então presidente da câmara, quanto o representante da APACERJ, do PBDAC, da Associação Brasileira de Produtores de

⁴¹ Em aparte, observa-se que nesse momento ainda vigia a redação original da IN MAPA nº 13/2005 e que, conforme será apresentado mais adiante, a solução apenas foi efetivamente apaziguada em 2008, com a edição da IN MAPA nº 58/2007, publicada no D.O.U. de 8/1/2008.

Bebida (ABRABE) e do CNA mencionaram que a *cachaça bidestilada* deveria ser considerada *cachaça* (BRASIL, 2005f). O presidente da câmara tornou a expor a sua opinião de que esse dado deveria constar no contrarrótulo da bebida uma vez que se diz respeito ao seu processo de produção (BRASIL, 2005f). Em contraponto, o representante da Associação Brasileira dos Exportadores e Importadores de Alimentos e Bebidas (ABBA) indaga a necessidade de abertura de exceções uma vez que se pretenderia “justamente o contrário para uma efetiva proteção da Indicação Geográfica da Cachaça” (BRASIL, 2005f, p. 6). Após as discussões, foi vitorioso o posicionamento de que poderia ser utilizada a bi destilação para a produção da cachaça e de que essa informação apenas poderia constar no contrarrótulo do produto (BRASIL, 2005f).

O argumento foi o de que “se aquele produto atende as exigências dos Padrões de Identidade e Qualidade definidos para cachaça, então não há porque não ser considerada cachaça” (BRASIL, 2005f, p. 6). Acerca desse ponto, é claro o emprego conjunto dos *mundos industrial, técnico, e doméstico*, ligado à segurança jurídica e princípio da legalidade, para a permissão. Aliás, observa-se que esse conjunto imperou sobre o argumento de interdependência estritamente voltado apenas ao *mundo doméstico*. Admitiu-se a variação da bebida, de acordo com a forma de produção/destilação, desde que fossem observadas as características do gênero de que é a cachaça.

Esse **assunto** não estava finalizado e **tornou a reaparecer** na reunião subsequente da câmara, já **em 2006**, fazendo com que ressurgisse a temática da *cachaça de alambique contra a cachaça de coluna*. Nesse retorno, contudo, o tópico esteve ligado apenas à rotulagem do produto (BRASIL, 2006b). Seria permitido, ou não, de se apor as expressões *Cachaça de Alambique, Cachaça Bidestilada, Multidestilada* e outras?

Nessa reunião, pôde-se dividir os posicionamentos a respeito do assunto em três grupos: *I)* denominação exclusivamente de *cachaça*, sem indicação de forma de produção ou de destilação; *II)* indicação da forma de produção ou de destilação no contrarrótulo; e *III)* indicação da forma de produção ou de destilação no rótulo principal do produto (BRASIL, 2006b).

As argumentações para tais posições, no entanto, eram as mais diversas. De acordo com o representante da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

(ABIA), esse tipo de indicação não deveria ser considerado pois se trataria somente de questões de *marketing* (BRASIL, 2006b). O representante da Associação dos Produtores de Cana-de-Açúcar e Seus Derivados no Estado do Rio Grande do Sul (APRODECANA) ressaltou que seria permitido o uso da expressão *de alambique* nos rótulos do produto, ante a consulta que havia realizado perante o MAPA (BRASIL, 2006b). O Secretário Executivo da câmara, porém, esclareceu que esse posicionamento já teria sido alterado pelo próprio MAPA e que não haveria um consenso sobre o assunto naquele momento (BRASIL, 2006b).

Para o presidente do órgão, o rótulo “é de importância fundamental, devendo ser regulamentado por regras claras, favoráveis aos produtores”, ressaltou também que “o rótulo deve ser o mais claro possível, sem maiores detalhamentos e que, alguns dizeres poderiam ser inscritos nos contrarrótulos” (BRASIL, 2006b, p. 7). O representante da ABRABE reforçou que a palavra que deveria constar nos rótulos é apenas *cachaça* e que as expressões *bidestilada* e *multidestilada* apenas deveriam ser utilizadas após a sua regulamentação (BRASIL, 2006b). Esse posicionamento é justamente o que atrai a argumentação do representante da Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique (FENACA), segundo a qual não existiria, ao momento, proibição para fazer constar o processo de produção da bebida no seu rótulo.

A representante da Associação Pernambucana dos Produtores de Aguardente de Cana e Rapadura (APAR) argumentou que não deveria haver tantas definições de cachaças devido a uma potencial confusão que elas poderiam causar ao consumidor e eventual prejuízo ou dificuldade para o reconhecimento internacional da cachaça (BRASIL, 2006b). Os representantes da AMPAQ e da OCB expuseram que a regulamentação da cachaça de alambique pelo MAPA acabaria com a discussão (BRASIL, 2006b). Longe das discussões acabarem pela falta de consenso, foi sugerida a submissão do assunto à consultoria jurídica em ofício no MAPA (BRASIL, 2006b).

Na reunião referenciada, realmente a temática não foi solucionada. Apesar disso observa-se que a carga das argumentações para justificar ou afastar a prática de mercado em questão são compostas por grande diversidade de combinações entre os mundos da teoria das convenções. O fato do produtor/agente responsável apresentar ou ter a intenção de apresentar uma informação sobre a forma de

produção/destilação do seu produto repercutiu no setor por inúmeras justificativas a representou, nesse caso, uma falta de consenso real acerca da sua possibilidade. As posições gravitavam em torno do prejuízo dessa prática para o reconhecimento do destilado e estariam longe de uma solução prática.

A **discussão** ainda **se prolongou e retornou na reunião seguinte**, do dia 31 de maio de 2006, em Belo Horizonte (BRASIL, 2006c). O assunto voltou da consultoria jurídica do MAPA com o atestado de lacuna jurídica e sugestão de que, por esse motivo, uma solução deveria ser debatida e apresentada no âmbito da própria Câmara Setorial (BRASIL, 2006c).

A empresa do setor de nome Sagatiba adentrou na discussão indagando porque essas expressões em exame apenas deveriam constar no contrarrótulo do produto, salientando que o setor não deveria ficar engessado e correr o risco de perder mercado por causa disso (BRASIL, 2006c). Destacou, ainda, que outros destilados (*vodka*, *whisky* e *tequila*) também utilizam o processo de bi e multidestillação e que não deveria haver óbices para que a respectiva informação constasse no rótulo do produto (BRASIL, 2006c). Questionou outra vez a proibição sob o argumento de que a cachaça multidestillada implicaria qualidade superior e, por esse motivo, a informação deveria se fazer expressa no rótulo (BRASIL, 2006c).

O presidente da câmara reconheceu que o consumidor teria o direito de obter esse tipo de informação, mas se manteve fixo na possibilidade da sua utilização apenas no contrarrótulo da bebida (BRASIL, 2006c). O secretário executivo da câmara levantou outra indagação, segundo ele, não seria certo que essa quantidade de informações seria de todo benéfica ao consumidor, elas tanto poderiam auxiliá-lo quanto prejudicá-lo (BRASIL, 2006c). A representante da ABBA argumentou que a menção do processo de produção no rótulo do produto poderia “gerar conflitos no mercado, principalmente no internacional, dificultando o reconhecimento da Indicação Geográfica da Cachaça” (BRASIL, 2006c).

Outras diversas situações como o sistema de fiscalização precário (APAR) ou a independência da cachaça ante ao seu processo de produção/destilação (APRODECANA) ainda foram levantadas bem como a referência da matéria como de natureza estratégica e não efetivamente técnica (secretário executivo) (BRASIL, 2006c). Aliás, acerca dessa última pontuação, o representante da Sagatiba reconheceu essa natureza e mencionou que “a expressão ‘multidestillada’ no rótulo de

seus produtos é uma questão mercadológica-estratégica de sua empresa, garantindo um produto de melhor qualidade”, salientando, conjuntamente, que “a cachaça tem um alto índice de rejeição devido a sua falta de qualidade, o que sua empresa estava tentando solucionar” (BRASIL, 2006c, p. 5).

Posto o assunto em votação, decidiu-se que era necessária a criação de grupo de trabalho para analisar melhor o assunto e apresentar uma decisão final, o qual foi composto pelos representantes da ABRABE, da ABBA, da APAR, da AMPAQ, do Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Cerveja, Bebidas e Água Mineral do Estado de Goiás (SINDBEBIDAS) e da FENACA.

A reunião sob referência demonstrou que essa prática de representação, definitivamente reconhecida como tal por ator próprio do setor, refletiu ausência de consenso para a área. Nessas situações, tendo em vista às diversas vertentes argumentativas e considerando-as como um todo, crê-se que o maior prejuízo seria a manutenção dessa insegurança de mercado. O valor social deve ser expresso e, ante a isso, o Estado deveria agir para fortalecer o ambiente institucional. De fato, o ator não deveria ser amarrado de maneira tal que não fosse admitida a especificação dessas informações em seus produtos, no entanto os argumentos que punham em perigo a imagem internacional da cachaça ainda eram fortes na época e também precisavam ser ponderados.

Na reunião subsequente, do dia 31 de agosto de 2006, foi apresentado que, muito embora tenha inexistido encontro integral do grupo designado para se posicionar do assunto, o secretário executivo da câmara comunicou o recebimento de e-mail da AMPAQ, FENAC e SINDBEBIDAS manifestando-se favoráveis à utilização das expressões *bidestilada*, *multidestilada* e *de alambique* nos rótulos das garrafas de cachaça (BRASIL, 2006d). Os outros integrantes do grupo (ABRABE, ABBA e APAR), entretanto, se encontraram e apresentaram posicionamento totalmente em sentido oposto (BRASIL, 2006d). Fato esse que reforça ainda mais a cisão do grupo acerca desse assunto.

Diante da manutenção do impasse, o presidente da câmara sugeriu que o assunto fosse colocado em votação. Assim, novas manifestações se fizeram expostas, em grande parte refletindo os argumentos anteriores e já apresentados, a exceção do pronunciamento que do representante da OCB no sentido de que estavam em desenvolvimento técnicas científicas que seriam capazes de determinar o real

processo de produção da cachaça, ou seja, de fiscalizar essa informação. A falta de consenso se manteve e a câmara optou por realizar a votação para concluir o assunto, resultando em “11 votos favoráveis à permissão para se utilizar as expressões ‘Bidestilada’, ‘Multidestilada’ e ‘de Alambique’ nos rótulos de cachaça”, 6 votos contrários e 3 abstenções (BRASIL, 2006d, p. 7).

Sobre o assunto, então, **ficou reconhecida como legítima** a prática de mercado de rotulagem das expressões citadas, sob a regulamentação do Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A regulamentação somente surgiu após a reinserção do tema na 1ª reunião de 2007 (BRASIL, 2007a) e com a publicação da IN nº 58/2007, em 8 de janeiro de 2008, que, dentre outras coisas, inseriu os itens 9.9 e seguintes à IN nº 13/2005 (BRASIL, 2008a e BRASIL, 2005b). Com os dispositivos ainda em vigor, é possível que seja “utilizadas expressões relativas ao seu processo de destilação”, na cachaça, desde que não caracterizem “vinculação à denominação da bebida”, “constituam informação separada das demais do rótulo” e apresentem “padrão de caracteres gráficos com dimensão máxima correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação do produto” (itens 9.9 e seguintes da IN MAPA nº 13/2005, na redação dada pela IN MAPA nº 58/2007).

Observa-se a preocupação do setor com a identidade do produto para o seu reconhecimento, assim como o enorme esforço que é necessário para o seu reforço e, ainda mais, para o seu aprimoramento. Os valores de confiança, renome e mercado ficam evidentes nas argumentações citadas acima, bem como a repercussão e o diálogo entre as práticas de mercado para a sua estabilização por meio de instrumento institucional. Fica evidenciado também o papel institucional no reforço de uma forma de mercado, depois de estabelecido ele tende a ficar inerte e resistir à movimentação do setor, sendo necessária uma força excessiva para a sua modificação.

Muito embora não seja o objetivo desse tópico, destaca-se também que as discussões e argumentos trazidos induzem a conclusão de que a estruturação do ambiente regulatório da cachaça tenha se desenvolvido em prol de ser afixado o seu reconhecimento internacional, condizente com os marcos estipulados para essa pesquisa.

6.4.2 Lei da cachaça e regulação da cachaça artesanal

Em **2005**, mais especificamente na reunião de 1º de junho, entrou em pauta **anteprojeto de lei específica para a cachaça** (BRASIL, 2005a). O assunto, no entanto, foi adiado para melhor discussão em vista de sugestões ao texto encaminhadas por servidores do MAPA (BRASIL, 2005a). Retornando a minuta na reunião seguinte, em 1º de setembro, o representante da Cooperativa dos Produtores de Cana, Aguardente, Açúcar e Álcool do Estado de São Paulo (COPACESP), o presidente da câmara e o representante da FENACA destacaram que o projeto também contemplava destilado alcoólico simples, o que, de acordo com eles não seria indicado porque poderia abrir precedente para a produção da cachaça (BRASIL, 2005d). O representante da COPACESP ainda registrou que esse tipo de destilado seria matéria prima para o rum e conhaque (BRASIL, 2005d). Mais uma vez retoma-se a preocupação quanto à identidade da cachaça em meio internacional.

Em aparte sobre essa questão específica e nessa mesma reunião foi rejeitada a sugestão de um parlamentar em alterar a definição da cachaça para que ela seja considerada como obtida a partir desse tipo de destilado (BRASIL, 2005d). Foi também rejeitada, na reunião anterior (BRASIL, 2005a), a sugestão do representante da COPACESP para a elevação da graduação alcoólico da cachaça para 54%. Acerca desse ponto, impera o posicionamento de que essas questões aproximariam em demasia a cachaça do rum e poderiam prejudicar o seu reconhecimento internacional (BRASIL, 2005a). Trata-se de argumento técnico e mercadológico fortemente ligado ao *mundo de mercado* da teoria das convenções com influência do *mundo da inspiração e doméstico*, na sensibilidade de que, para se ter algo reconhecido como peculiar, também se faz necessário um corpo igualmente peculiar e que essa peculiaridade deve vir cercada de uma segurança jurídica tamanha qual que a reforçará. Ou seja, uma prática que representa uma singularidade, a qual é mantida a nível institucional, ajudando alterar, consolidar e manter uma forma de mercado.

Finalizado o aparte, volta-se à análise do tópico. O presidente salientou que a observação era de total validade, mencionando que a imagem da cachaça brasileira já estaria relativamente bem consolidada no mercado internacional, e que, por esse motivo a lei em projeto deveria ser destinada à aguardente de cana, cachaça e

caipirinha, com exclusão das demais bebidas derivadas da cana-de-açúcar (BRASIL, 2005d).

O representante da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), no entanto, questionou o próprio interesse do setor na edição de uma lei para tratar especificamente da cachaça (BRASIL, 2005d). Os argumentos a favor da edição dessa lei foram expostos pelo secretário executivo e presidente da câmara e se deram no sentido de que ela daria maior flexibilidade à regulação do produto para que ele seja tratado com uma maior particularidade, além de que também dará maior operacionalidade ao setor (BRASIL, 2005d). Ou seja, o que justificavam um diploma legal específico para a cachaça, nesse momento, estavam ligados à técnica e expertise do *mundo industrial* e à segurança do *mundo doméstico* das convenções e ajudaria a manter a forma do mercado se já vinha se consolidando pelas suas práticas que, desempenhadas de maneira reiterada, já vinham representando uma unicidade do setor.

Durante a reunião realizada no Rio de Janeiro/RJ em **10 de março de 2006**, surge a **proclamação pela** necessidade de regulamentação da **cachaça artesanal de alambique** (BRASIL, 2006b). A OCB e a AMPAQ solicitaram ao MAPA que fosse regulamentada “a produção de cachaça artesanal de alambique” no intuito de que os pequenos produtores pudessem ser contemplados por projeto de lei, que estava em tramitação e beneficiaria os produtores artesanais (BRASIL, 2006b, p. 8). Caso isso viesse a ocorrer, eles poderiam ser inseridos no regime *Simples* de tributação e, potencialmente, muitos sairiam da informalidade (BRASIL, 2006b). Aqui, destaca-se que o regime tributário é um gatilho para determinados comportamentos empresariais e comerciais, conforme o averiguado na pesquisa de Neutzeling *et al* (2015) segundo a qual a decisão pela exportação é influenciada pela redução de tributos.

Observa-se que esse argumento é fortemente ligado ao *mundo de mercado* da teoria das convenções e que a concretização dessa regra institucional tem o potencial de alterar a estrutura do próprio mercado da cachaça no que tange a esses produtores. Vislumbra-se também o entusiasmo proveniente da cachaça mineira, a qual vinha tentando agregar à sua imagem a produção em alambique ligada à tradição artesanal (MINAS GERAIS 2001 e 2002).

Foram expostos, apesar disso, argumentos em sentido contrário. De acordo com a ABIA, o emprego da palavra *artesanal* seria questionável uma vez que “muitos

produtores de cachaça pelo processo de alambique” seriam, na realidade, “grandes produtores” e não estariam inseridos no artesanato propriamente dito (BRASIL, 2006b, p. 8). A APACERJ levantou a preocupação de não se criar uma outra denominação para a cachaça e a ABBA mencionou que não haveria a necessidade de tal regulamentação para que a Receita Federal enquadrasse, beneficentemente, os produtores artesanais (BRASIL, 2006b). Esses argumentos possuem grande ligação com o *mundo doméstico* das convenções, atrelados à segurança, cautela, e visam a manutenção de uma forma de mercado com o conseqüente afastamento de eventual prática de mercado que poderia gerar outra segmentação do produto.

A AMPAQ, agora acompanhada pela FENACA e pelo Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Cerveja, de Bebidas e Água no Estado de Minas Gerais (SINDBEBIDAS/MG), ainda acrescentou de que existia um processo de produção da cachaça de alambique considerado artesanal e que, por esse motivo, não existiria justificativa para que ele não fosse regulado (BRASIL, 2006b). Atenção novamente aos discursos expostos, aos grupos de interesse formados e ao fato de que, na época, já havia sido publicada a IN MAPA nº 13/2005, segundo a qual era e ainda “é vedado o uso da expressão Artesanal como designação, tipificação ou qualificação” da cachaça até o estabelecimento de critérios e procedimentos para sua a produção e comercialização (BRASIL, 2005b). Ou seja, a palavra artesanal não pode ser oficialmente veiculada ao produto em questão até que seja regulamentada, o que leva a crer que a sua normatização é um interesse legitimamente reconhecido no ambiente institucional da cachaça. Mas nesse momento é conveniente a criação de uma nova forma de mercado sob a bandeira de redução tributária?

Diante de nova falta de consenso, decidiu-se que o assunto seria tratado no âmbito do Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC)⁴², sem solução ao momento (BRASIL, 2006b). O **tópico**, porém, **retornou**, brevemente, **na reunião de 31 de agosto de 2006** com um enfoque tributário mais afluído (BRASIL, 2006d). De acordo

⁴² Em aparte, salienta-se que o IBRAC foi fruto de discussões da própria Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça e foi fundado no ano de 2006, como uma “entidade de abrangência nacional”, com missão de “dar corpo à defesa da Cachaça, em âmbito nacional e internacional” cujas principais prioridades são: a) “articulação junto ao Governo Federal para redução da carga tributária, principalmente para o micro, pequeno e médio produtores”; b) “articulação junto ao Governo Federal para regularização das Cooperativas produtoras de Cachaça”; c) “Aprovação junto à Apex-Brasil do Projeto Setorial de Promoção de Exportação da Cachaça (PSI)”; d) “Acompanhamento do processo de reconhecimento da Cachaça nos Estados Unidos”; e) “Desenvolvimento de ações para reconhecimento da Cachaça como um produto genuíno e exclusivo do Brasil”; f) “Desenvolvimento de ações de combate à clandestinidade e informalidade” (IBRAC, 2013).

com a ata do 9º encontro da câmara, a regulamentação da cachaça artesanal de alambique havia sido pleiteada com o objetivo de inserção no então projeto de Lei de Micro e Pequenas Empresas e conseqüente possibilidade para que os produtores optassem pelo regime tributário *simples* (BRASIL, 2006d). Apesar da resposta negativa ao pleito, proveniente da Secretaria da Receita Federal (SRF), a exposição reforçou a enorme carga que o argumento positivo sofre por parte do *mundo de mercado* das convenções em prol de uma tentativa de alteração da estrutura do mercado em questão. Nota-se aqui que a forma de mercado referente ao objeto propriamente dito seria alterada por reinvidicação tributária e estrutural.

O tema sobre a **Lei da cachaça** foi apresentado, novamente, de maneira breve na reunião de **27 de setembro de 2007**, com a presença do Deputado Federal responsável pelo projeto e segundo o qual a demanda teria se feito presente a partir do setor produtivo de sua unidade federada, Santa Catarina (BRASIL, 2007b). Após algumas congratulações pela iniciativa, a OCB deixou registrado que “a Cachaça tem dois segmentos representativos, devidos aos diferentes processos de elaboração, sendo que estes deveriam ser contemplados” na minuta de lei e o presidente da câmara reforçou o interesse que o projeto seja discutido no âmbito da câmara setorial.

No encontro seguinte, em 23 de janeiro de 2008, foi disponibilizado o texto do projeto de lei citado (Projeto de Lei nº 1187), com a aprovação de vários artigos e alteração de outros (BRASIL, 2008b). Como justificativa da propositura foi expressa a ligação entre a história do Brasil e a história da cachaça envolvendo todos os estados da federação. Também foi destacado que, assim como a Escócia tem o uísque, a França tem o vinho, o México a tequila e o Brasil tem a cachaça, identificada como patrimônio cultural (BRASIL, 2008b). Enalteceu-se ainda a quantidade de trabalhadores envolvidos na cadeia produtiva dessa bebida, a sua significância econômica, o seu potencial para a exportação e chama atenção ao fato de que, apesar de possuir uma produção muito inferior, o vinho já ostenta os benefícios de ter uma lei específica a seu respeito (BRASIL, 2008b).

Nota-se que o discurso que justificam esse projeto adentra a todos os *mundos* da teoria das convenções, a inovação de se tratar o tema por lei própria, o bem social, a tecnicidade, e oportunidade mercadológica, a tradição e o renome proporcionado pela sua presença em todos os estados da federação. A minuta da lei, em si, aparentemente reconhecia a atual situação do mercado e mantinha as competências

do MAPA bem como a obrigatoriedade de obediência aos padrões de qualidade e identidade do produto, ou seja, vinha a ajudar a estabilizar a forma do mercado da cachaça. A proposta, no entanto, não abordava distinção entre a cachaça de alambique e a de coluna ou qualquer menção à elaboração artesanal da bebida.

A lei da cachaça voltou a pauta da próxima reunião, realizada **em 24 de abril de 2008**, oportunidade em que o representante do CNA apresentou algumas propostas de alteração e a câmara optou por constituir Grupo de Temático com a finalidade de consolidá-las (BRASIL, 2008c). Nesse encontro, o Coordenador-Geral das Câmaras do MAPA sugeriu a análise da possibilidade de se incluir no projeto de lei alguma exceção que viabilizasse “o registro das cooperativas de produtores de cachaça, adequando a legislação tributária à realidade dos pequenos produtores” uma vez que retirar a cachaça do então regime especial de tributação seria muito difícil (BRASIL, 2008c). O assunto se prolongou na sessão seguinte (BRASIL, 2008e) e apenas foi decidido na reunião de novembro daquele ano sob o posicionamento alternativo de que a o projeto de lei em discussão era desnecessário ao setor, mas que, caso o parlamentar optasse por apresentá-lo, que retirar a palavra “certificação” dos seus comandos para que fosse prevenida eventual interpretação de que essa certificação seria obrigatória (BRASIL, 2008f). Ou seja, a lei não inovaria a ponto de ser necessária e poderia atrapalhar a dinâmica atual.

Ocorre que **na 17ª sessão da câmara**, tomou-se conhecimento de um segundo projeto de lei em tramitação no Congresso Nacional, sem qualquer deliberação por parte do órgão setorial, e o congressista autor do primeiro projeto conseguiu a devolução da sua matéria para análise da câmara (BRASIL, 2009a). Nota-se que o argumento para o não prosseguimento da proposta de lei foi o inverso do argumento outrora utilizado na sua valorização. O que poderia dar maior flexibilidade ao setor agora levanta preocupação pertinente a um eventual engessamento. Vislumbra-se também uma preocupação reflexa na potencial alteração do fórum de discussão da câmara setorial para o Congresso Nacional

Contemporaneamente, então, a câmara setorial teve que lidar com dois projetos de lei objetivando a regulamentação da cachaça, um ora considerado dispensável e outro que não chegou a tramitar sob sua análise. Projetos esses que, segundo o representante da APACERJ, seriam divergentes, sendo que o alheio à câmara apresenta a segmentação entre a cachaça de alambique e a de coluna

(BRASIL, 2009a). Referente, assim, ao primeiro, foram realizadas algumas alterações no seu texto e, no que diz respeito ao segundo, decidiu-se por ser elaborado documento contrário a ele e enviá-lo ao seu autor.

A Atualização do informe sobre a tramitação dos projetos de lei da cachaça no Congresso Nacional durante a reunião de 9 de junho de 2010, causou comoção diante de um o potencial risco de criação de novos tipos de cachaça (BRASIL, 2010b). O relator da propositura teria adiado o seu parecer na Comissão de Constituição e Justiça diante de solicitação para ter incluída nova caracterização da bebida, o que vem contra o posicionamento da câmara em prol da segurança da cachaça. De acordo com os documentos analisados, havia um interesse do setor em manter a atual definição do produto em prol da certeza que ele representa, consolidando as práticas de representações atuais.

Até esse ponto, a câmara setorial vem direcionando o ambiente institucional da cachaça para que, após conseguir demonstrar que esse destilado é peculiar e diferenciado dos outros, afastem-se práticas que possam descaracterizar essa qualidade. Esse **fato aparece também na reunião seguinte**, em que se tenta, mais uma vez, alterar o regime tributário da cachaça e inserir os seus produtores no *Simples* (BRASIL, 2010c). O representante do IBRAC apresentou a tentativa de se alterar o Estatuto da Microempresa e Pequena de Pequeno Porte (Lei Complementar nº 123/2006) por meio do Projeto de Lei Complementar nº 519/2010 (BRASIL, 2010c). Essa proposta previa que, no ramo das bebidas alcoólicas, somente as empresas produtoras de aguardentes artesanais teriam direito ao regime tributário em questão e que caberia ao Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) regulamentar o que vinha a ser essa produção artesanal (BRASIL, 2010c). A ideia da câmara, aqui, foi solicitar a retirada da expressão *artesanal* do dispositivo do projeto de lei citado e, de acordo com as atas de reunião seguintes, essa solicitação foi atendida, no entanto seguida da não contemplação do retorno ao regime simplificado pretendido.

Essas matérias foram monitoradas pela câmara, cujos informes foram presentes em quase todas as reuniões seguintes. Não houve tramitação definitiva nos projetos de lei sobre a cachaça, na realidade ocorreu o aumento de proposições e o órgão setorial se manteve uníssono quanto ao potencial prejuízo de ser instituída uma nova definição para a bebida. Referente ao regime tributário diferenciado atrelado à definição de produto artesanal, essa temática não foi bem-sucedida. A cachaça

apenas conseguiu ser incluída no *simples* com a alteração do foco da argumentação, da forma de produção para o tipo de estabelecimento. A Lei Complementar nº 155/2016, publicada em 28 de outubro de 2016, alterou o estatuto da microempresa e empresa de pequeno porte (Lei Complementar nº 123/2006) para que micro e pequenas destilarias possam optar pela forma de recolhimento tributário do Simples Nacional (BRASIL, 2016c).

7 SÍNTESE E DISCUSSÕES

A cachaça, como produto nacional, sofreu um longa e árdua evolução institucional nos últimos anos. De dezembro de 2001 até novembro de 2016 passou de produto reconhecido no âmbito nacional para produto com reconhecimento internacional. Para tanto, teve o seu corpo institucional federal robustecido por uma série de regulamentos a nível principal do Poder Executivo que contribuíram para que ela fosse qualificada como uma bebida diferenciada com carga específica do Brasil e que, recentemente, está sob a eminência de sofrer influência do Poder Legislativo Federal. Os dados coletados e estudados abrangem um conjunto variado de regulamentos, demonstram o esforço nacional em prol desse produto, contribuindo para a sua segmentação e construção de mercado, para a sua alteração e manutenção de forma, deixando claro e visível que o mercado da *cachaça* é dotado de plasticidade (NENONEN *et al*, 2014) e que as instituições importam para ele (NORTH, 1990).

Na exploração do assunto, notou-se carência tanto de pesquisas acadêmicas que relacionassem o produto em questão com o seu mercado e quanto de análise ligadas ao seu aporte institucional. Dos 189 artigos analisados na revisão sistemática de literatura realizada, apenas 7% se enquadraram em temas mercadológicos ou correlatos. Vislumbrou-se também que o quantitativo desse universo de estudos atingiu o seu ápice no ano de 2009, o que coincidiu com a última definição da cachaça em decreto presidencial, sendo que após essa data as publicações apresentaram um declínio pouco significativo.

Tomando-se por base o construtivismo prático (KJELLBERG; HELGESSON, 2006), assumiu-se que a realidade social é socialmente construída e, como fruto dessa realidade, o mercado, as suas práticas e as suas instituições também assim o são. Enaltecida essa construção em seu relativismo local (SANTOS, 1988), angariou-se referencial teórico ligado a regras, valores e atos sociais, em uma acepção próxima ao aspecto tridimensional do Direito (REALE, 2002a e 2002b). Como regras, foram apresentadas as instituições (HODGSON, 2006, e OSTROM, 2008), que impactam a economia e os mercados. Como valores e mecanismos de clarificação ou princípios de equivalência foram empregadas a teoria das convenções (BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999). Como atos sociais foram observadas as diversas práticas de

mercado relacionadas entre si em um processo de tradução (KJELLBERG; HELGESSON, 2006). Assim, esse quesito textual culminou na característica de maleabilidade e rigidez do mercado, o qual pode ter a sua forma alterada ou fortalecida por ação social e participativa, configurando o termo *plasticidade* (NENONEN, *et al*, 2014).

O mercado da cachaça foi descrito e interpretado em seu desenvolvimento institucional, vislumbrando-se a presença dos mundos da teoria das convenções e da sua plasticidade. Essa evolução foi composta, a grosso modo, por 15 casos e abrangeu o período de 26 de dezembro de 2001 a 1º de novembro de 2016, sendo que ainda está em curso nos veículos legislativos federais sob a tentativa de aprovação de lei própria para o destilado em questão. A primeiro momento e no que diz respeito ao processo de tradução de valores e prática, é visível a grande influência dos mundos do mercado e industrial na consolidação instituição da cachaça.

Levantando os regulamentos a nível estadual, em atenção ao princípio de localização e experimentação institucional bem como ao princípio federativo e ressaltada a competência do MAPA na Lei nº 8.918/1994, foram localizadas apenas 7 unidades com regulações e normas expressivas sobre a cachaça. Os entes federados citados foram I) Goiás, II) Minas Gerais, III) Paraíba, IV) Pernambuco, V) Rio de Janeiro, VI) Rio Grande do Sul e VII) Santa Catarina. A influência do mundo do mercado e industrial foi marcante, mas também se notou mecanismos de exploração mediata de valores mercadológicos a partir de valores imediatos de renome, como a elevação do destilado a patrimônio cultural de algumas das regiões analisadas. Na qualidade de precursor entre essas unidades federadas, aparece o estado mineiro que foi bem-sucedido ao estipular os padrões de identidade do seu produto antes mesmo do normativo-gatilho federal identificado para o marco desta pesquisa.

Ainda no campo estadual, vislumbrou-se que muito embora a cachaça mineira tenha regulação diversa da federal, sob alguns aspectos pode-se traçar relação entre ambas, como se elas fossem elaboradas sob um mesmo eixo lógico. Salienta-se, contudo e a esse respeito, que os achados desta dissertação não permitem afirmar categoricamente que a regulação federal seja de todo motivada pela legislação mineira e que essa discussão não faz parte do escopo desta pesquisa. Observa-se também que a iniciativa da União teve efeito desencorajador para o surgimento de normativos estaduais. Assume-se que tal ato contribuiu para o fortalecimento da

cachaça como produto singular no exterior por diminuir e ilidir práticas e classificações conflitantes, demonstrando as características que as instituições têm para a manutenção de formas de mercado.

Retornando ao âmbito federal, foi possível vislumbrar o grande impacto que o objetivo de consolidação da indicação geográfica da *cachaça* teve sobre esse processo, induzindo o seu papel como ponto de ignição e também como uma forma de freio para alterações drásticas da sua definição. Ante à situação e estreitado o foco de análise dessa evolução institucional às discussões relacionadas à caracterização e definição do produto, também se fez notar cisão do setor entre os produtores de cachaça a partir de destilação em colunas industriais e os produtores com uso de alambiques. Ainda foi observada a preocupação ostentada pelos atores do setor com relação a eventual prejuízo na identidade internacional da bebida, em discursos recheados de valores do mundo doméstico e de renome das convenções de imediato e com valores mediatos do mundo do mercado (teoria das convenções em BOLTANSKI; THÉVENOT, 1999). Muito bem evidenciando por fim é o papel das instituições no reforço de uma forma de mercado e enorme força argumentativa necessária para a sua alteração e consequente reforço desse novo alinhamento (NENONEN, *et al*, 2014).

8 CONCLUSÕES, LIMITAÇÕES E ESTUDOS FUTUROS

A imensa abrangência do Agronegócio atrai inúmeras temáticas e aborda vários campos de apoio à economia nacional, estando estreitamente relacionado com o mercado desde a produção além do excedente. A *cachaça* tem ganhando força institucional a partir de quando passou a ser considerada como produto tipicamente nacional por meio do Decreto nº 4.062/2001. Pesquisas sobre mercado também vêm evoluindo e passando a assumir a sua característica de *plasticidade* e que ele pode sofrer influência dos seus atores e suas práticas, ou seja, que é construído socialmente. Instituições, como as regras do jogo também são fruto de construção social e importam para o mercado, no caso da *cachaça* foram de extremo impacto a sua solidificação que ainda está em curso.

Considerando, então, a ligação entre o Agronegócio e o Mercado e tendo como base que o construtivismo prático, a construção do mercado da *cachaça*, sob o seu aspecto institucional no período de 2001 a 2016, foi analisada e os seus valores de motivação foram encontrados, demonstrando a interação entre as práticas de mercado e a sua característica de plasticidade, com o foco principal da caracterização do produto e de suas segmentações em prol da sua identidade singular. Como método, utilizou-se a hermenêutica estrutural e teleológica das ciências jurídicas, sendo que os *valores* inferidos do ambiente institucional da *cachaça* foram traduzidos para os mundos da *teoria das convenções*, conectados às práticas de mercado mencionadas no modelo de Kjellberg e Helgesson e o fenômeno da plasticidade do mercado em questão, juntamente com o papel das instituições para ele, foi observado.

Como resultados, vislumbra-se que a indicação geográfica da *cachaça* serviu quase que como um ponto de ignição para a consolidação institucional deste mercado. Foi também visível a grande influência dos mundos do mercado e industrial nesse processo, bem como os valores do mundo doméstico e de renome como “*bandeiras*” de cuidado no que tange a nova segmentações do produto. Ficou demonstrado, ainda, o poder das instituições como instrumento tanto para a alteração e manutenção da forma de mercado.

Como dificuldade encontrada, mas não só para esta dissertação e sim para todo o setor, vislumbra-se a falta de dados acerca da produção como um todo e do mercado, em especial relacionado à exportação. Ponto esse que até mesmo foi

mencionado por diversas vezes nos canais da câmara setorial como uma das dificuldades para que se aprimorasse o perfil estratégico da área (BRASIL, 2006c; BRASIL, 2005d; e BRASIL, 2015a, além de outros).

Dentre as sugestões para temas futuros de pesquisa mencionam-se os inúmeros temas que podem ser abstraídos ante a diversas óticas durante os marcos temporais predeterminados, bem como os inúmeros assuntos discutidos no âmbito da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. Há espaço também para a análise dessa evolução institucional sob foco estrito no mercado internacional, especialmente com relação aos tópicos diretamente discutidos nas reuniões da câmara setorial, como os pontos de esforços que o Brasil deve ter para reconhecimento de uma IG como esta. Também se sugere o estudo mais aprofundado acerca da caracterização de artesanato no setor com o objetivo de se averiguar a real necessidade de uma definição normativa para a produção artesanal. Do mesmo modo, as articulações dos atores na câmara setorial poderiam ser exploradas, com a finalidade de mapeamento de eventuais grupos de interesses, averiguando se esses grupos de interesses têm reflexo nos discursos defendidos para o setor e se podem caracterizar alguma espécie de *capitalismo de laços*, na conceituação de Lazzarini (2011).

REFERÊNCIAS

ACSELRAD, V. **A economia política do agronegócio no Brasil: o legado desenvolvimentista no contexto da democratização com liberalização**. 2012, 227f. Tese (Doutorado em Ciência Política) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012.

ARAUJO, L.; KJELLBERG, H. Forming cognitions by investing in a form: Frequent Flyer Programs in US air travel post-deregulation (1981–1991). **Industrial Marketing Management**, v. 48, p. 68-78, 2015.

ASPERS, P. **Markets in fashion: A phenomenological approach**. Abingdon: Routledge, 2006.

BARBOSA, P. M. da S.; FERNANDES, L. R. R. de M. V.; LAGE, C. L. S. Quais são as indicações geográficas brasileiras?. **Revista Brasileira de Pós-Graduação**, v. 10, n. 20, 2013.

BATHGATE, G. N. History of the development of whisky. Whisky: Technology, Production and Marketing. In I. Russel & G. Stewart (Ed.) **Whisky: technology, production and marketing**. London: Elsevier. 2003. Cap. I, p. 1-24.

BECKERT, J. The social order of markets. **Theory and society**, v. 38, n. 3, p. 245-269, 2009.

BETIOLI, A. B. **Introdução ao estudo do direito: lições de propedêutica e jurídica tridimensional**. 11ed. rev. atual. São Paulo: Saraiva, 2011.

BIGGART, N. W.; BEAMISH, T. D. The economic sociology of conventions: habit, custom, practice and routine in market order. **Annual Reviews of Sociology**, p. 443-464, 2003.

BOLTANSKI, L.; THÉVENOT, L. The sociology of critical capacity. **European Journal of Social Theory**, v.2, n. 3, p. 359-377, 1999.

BOWEN, S.; ZAPATA, A. V. Geographical indications, *terroir*, and socioeconomic and ecological sustainability: the case of tequila. **Journal of Rural Studies**, v. 25, p. 108-119, 2009.

BRASIL. Assembleia Nacional Constituinte. **Constituição da República Federativa do Brasil, de 5 de outubro de 1988**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 5 de outubro de 1988.

_____. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. **Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 15 de julho de 1994, 1994.

_____. Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997. **Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o**

registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 5 de setembro de 1997, 1997.

_____. Lei Complementar nº 95, de 26 de fevereiro de 1998. **Dispõe sobre a elaboração, a redação, a alteração e a consolidação das leis, conforme determina o parágrafo único do art. 59 da Constituição Federal, e estabelece normas para a consolidação dos atos normativos que menciona.** Brasília, DF: Diário Oficial da União de 27 de fevereiro de 1998, 1998.

_____. Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000. **Aprova o regulamento técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido a estabelecimentos elaboradores e ou industrializadores.** Brasília, DF: Diário Oficial da União de 5 de abril de 2000, 2000.

_____. Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001. **Define as expressões “cachaça”, “Brasil” e “cachaça do Brasil” como indicações geográficas.** Brasília, DF: Diário Oficial da União de 26 de dezembro de 2001, 2001.

_____. Decreto nº 4.072, de 3 de janeiro de 2002. **Dá nova redação aos arts. 81, 91 e 92 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.** Brasília, DF: Diário Oficial da União de 4 de janeiro de 2002, 2002a.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 56, de 30 de outubro de 2002. **Aprova as normas relativas aos requisitos e procedimentos para registro de estabelecimentos produtores de cachaça, organizados em associações ou cooperativas legalmente constituídas.** Brasília, DF: Diário Oficial da União de 31 de outubro de 2002, 2002b.

_____. Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002. **Institui o código civil.** Brasília, DF: Diário Oficial da União de 11 de janeiro de 2002, 2002c.

_____. Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003. **Altera dispositivos do regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.** Brasília, DF: Diário Oficial da União de 3 de outubro de 2003.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Portaria nº 59, de 13 de agosto de 2004. **Submete projeto de instrução normativa que aprova o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para aguardente de cana e para cachaça.** Brasília, DF: Diário Oficial da União de 17 de agosto de 2004, 2004a.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 1 de 16 de setembro de 2004.** Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2004b.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 4 de 1º de junho de 2005**. Belo Horizonte, MG: Repositório digital do MAPA, 2005, 2005a.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005. **Aprova o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para aguardente de cana e para cachaça**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 30 de junho de 2005, 2005b.

_____. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Portaria nº 126 de 24 de junho de 2005. **Autoriza a avaliação voluntária de conformidade da cachaça de acordo com o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC)**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 28 de junho de 2005, 2005c.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 5 de 1º de setembro de 2005**. Esteio, RS: Repositório digital do MAPA, 2005, 2005d.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 20, de 25 de outubro de 2005. **Aprova as normas relativas aos requisitos e procedimentos para registro de estabelecimentos produtores de aguardente de cana e de cachaça, organizados em sociedade cooperativa e os respectivos produtos elaborados**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 26 de outubro de 2005, 2005e.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 6 de 3 de novembro de 2005**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2005, 2005f.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 6 de 5 de janeiro de 2006. **Cria a Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 9 de janeiro de 2006, 2006a.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 7 de 10 de março de 2006**. Rio de Janeiro/RJ: Repositório digital do MAPA, 2006, 2006b.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 8 de 31 de maio de 2006**. Belo Horizonte, MG: Repositório digital do MAPA, 2006, 2006c.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 9 de 31 de agosto de 2006**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2006, 2006d.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 11 de 26 de junho de 2007**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2007, 2007a.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 12 de 27 de setembro de 2007**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2007, 2007b.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 58, de 19 de dezembro de 2007. **Altera o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para aguardente de cana e para cachaça**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 8 de janeiro de 2008, 2008a.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 13 de 23 de janeiro de 2008**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2008, 2008b.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 14 de 24 de abril de 2008**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2008, 2008c.

_____. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Portaria nº 260, de 24 de julho de 2008. **Abre consulta pública para a revisão do Regulamento de Avaliação de Conformidade para Cachaça**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 28 de julho de 2008, 2008d.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 15 de 14 de agosto de 2008**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2008, 2008e.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 16 de 12 de novembro de 2008**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2008, 2008f.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 17 de 15 de abril de 2009**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2009, 2009a.

_____. 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**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 4 de junho de 2009, 2009b.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **As Câmaras do Mapa: um instrumento democrático e transparente de interlocução com a sociedade** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Executiva. Brasília, DF: MAPA/ACS, 2009, 2009c.

_____. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Portaria nº 161, de 4 de junho de 2009. **Abre consulta pública para a revisão do Regulamento de Avaliação de Conformidade para Cachaça**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 8 de junho de 2009, 2009d.

_____. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Portaria nº 276 de 24 de setembro de 2009. **Aprova a revisão dos Requisito de Avaliação de Conformidade para Cachaça**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 25 de setembro de 2009, 2009e.

_____. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Portaria nº 194 de 28 de maio de 2010. **Cria a Comissão Técnica de Cachaça**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 1º de junho de 2010, 2010a.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 22, de 9 de junho de 2010**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2010, 2010b.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 23, de 15 de setembro de 2010**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2010, 2010c.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Cachaça: agenda estratégica 2010 - 2015**. Brasília, DF: MAPA/ACS, 2011, 2011.

_____. Ministério das Relações Exteriores. **Atos assinados por ocasião da visita da Presidenta Dilma Rousseff aos Estados Unidos da América – Washington, 9 de abril de 2012**. Em 9 de abril de 2012. Acesso em 4/11/2016. Disponível em <<http://www.itamaraty.gov.br/pt-BR/notas-a-imprensa/3010-atos-assinados-porocasio-da-visita-da-presidenta-dilma-rousseff-aos-estados-unidos-da-americanawashington-9-de-abril-de-2012>>, 2012.

_____. Decreto nº 7.968, de 26 de março de 2013. **Altera o art. 55 do anexo ao Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 27 de março de 2013, 2013.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça. **Ata de reunião nº 42, de 16 de abril de 2015**. Brasília, DF: Repositório digital do MAPA, 2015, 2015a.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Portaria nº 231, de 21 de outubro de 2015. **Aprova o regimento interno do Conselho do Agronegócio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 26 de outubro de 2015, 2015b.

_____. Ministério das Relações Exteriores. **Deliberações da 142ª Reunião do Gecex**. Em 26 de outubro de 2016. Acesso em 4/11/2016. Disponível em <<http://www.itamaraty.gov.br/pt-BR/ficha-pais/15042-deliberacoes-da-142-reuniao-do-gecex>>, 2016a.

_____. Ministério das Relações Exteriores. **Visita do ministro José Serra ao México – Cidade do México**, 25 de julho de 2016. Em 22 de julho de 2016. Acesso em 4/11/2016. Disponível em <<http://www.itamaraty.gov.br/pt-BR/notas>>

aimprensa/14487-visita-do-ministro-jose-serra-ao-mexico-cidade-do-mexico-25-de-julho-de-2016>, 2016b.

_____. Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016. **Altera a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para reorganizar e simplificar a metodologia de apuração do imposto devido por optantes pelo Simples Nacional e dá outras providências**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 28 de outubro de 2016, 2016c.

_____. Comitê Executivo de Gestão da Câmara de Comércio Exterior do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, Resolução nº 105, de 31 de outubro de 2016. **Aprova o regulamento de uso da Indicação Geográfica "Cachaça"**. Brasília, DF: Diário Oficial da União de 1º de novembro de 2016, 2016d.

BRISOLA, M. V. **Valores socioculturais fundamentais à criação e manutenção de alianças estratégicas na pecuária de corte: um estudo de caso**. 2002, 87f. Dissertação (Mestrado em Administração)- Faculdade de Ciências Econômicas, Contabilidade e Administração (FACECA), CNEC, Varginha, 2002.

CALIARI, M.; SOARES JÚNIOR, M. S.; VIANA, L. F.; NAVES, R. V.; CHAVES, L. J.; SOUZA, C. B. de. Diagnóstico da produção de cachaça na Região de Orizona, estado de Goiás. **Pesquisa Agropecuária Tropical (Agricultural Research in the Tropics)**, v. 39, n. 1, p. 61-71, 2009.

CARDELLO, H. M. A. B.; FARIA, J. B. Análise descritiva quantitativa da aguardente de cana durante o envelhecimento em tonel de carvalho (*Quercus alba* L.). **Food Science and Technology (Campinas)**, v. 18, n. 2, p. 169-175, 1998.

CARNEIRO, J. de D. S.; MINIM, V. P. R.; CHAVES, J. B. P.; SILVA, C. H. O.; REGAZZI, A. J. Opiniões e atitudes dos consumidores em relação a embalagens e rótulos de cachaça. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 30, n. 3, p. 669-673, 2010.

CARNEIRO, J. de D. S.; MINIM, V. P. R.; SILVA, C. H. O.; TEGAZZI, A. J.; CHAVES, J. N. P.; MINIM, L. A. Sugarcane spirit market share simulation: an application of conjoint analysis. **Food Science and Technology (Campinas)**, v. 32, n. 4, p. 645-652, 2012.

CARVALHO, K. G. **Direito constitucional**. 17 ed. rev. atual. e ampl. Belo Horizonte: Del Rey, 2011.

CLAUSEN, T. H. The role of institutional arbitrage in the search for product innovation: firm level evidence from Norway. **Industrial Marketing Management**, v. 43, n. 3, p. 392-399, 2014.

CAVALCANTE, E. D. **A cachaça e o desenvolvimento turístico: uma análise das representações do espaço e dos atores envolvidos na atividade turística no brejo paraibano**. 2013, 109f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande, 2013.

COELHO, B. V.; MELLO, R. C. de; ROCHA, A. da. Leblon Cachaça: A born global in a traditional industry. **Journal of Business Research**, v. 67, n. 4, p. 567-575, 2014.

CRONIN, P.; RYAN, F.; COUGHLAN, M. Undertaking a literature review: a step-by-step approach. **British journal of nursing**, v. 17, n. 1, p. 38, 2008.

DAVIS, J. H.; GOLDBERG, R. A. **A concept of agribusiness**. Boston: Division of Research, Graduate School of Business Administration, Harvard University, 1957.

DELMESTRI, G.; GREENWOOD, R. How cinderella became a queen: theorizing radical status change. **Administrative Science Quarterly**, v. 61, n. 4, p. 1-44, 2016.

DOGANOVA, L.; KARNØE, P. Building markets for clean technologies: Controversies, environmental concerns and economic worth. **Industrial Marketing Management**, v. 44, p. 22-31, 2015.

DOMINGOS, H. M. G.; BAETA, F. M. C.; BARBOSA, M. A. A cachaça artesanal mineira: internacionalização e alianças estratégicas. **Revista Gestão & Tecnologia**, v. 1, n. 1, 2002.

DUNNING, J. H.; LUNDAN, S. M. Institutions and the OLI paradigm of the multinational enterprise. **Asia Pacific Journal of Management**, v. 25, n. 4, p. 573-593, 2008.

EVANS, D. Consuming conventions: sustainable consumption, ecological citizenship and the worlds of worth. **Journal of Rural Studies**, v. 27, n. 2, p. 109-115, 2011.

FARIA, J. B.; FERREIRA, V.; LOPEZ, R.; CACHO, J. The sensory characteristic defect of " cachaça" distilled in absence of cooper. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 14, n. 1, p. 1-7, 2003.

FIGUEIREDO, A. M.; SOUZA FILHO, H. M. de; PAULLILO, L. F. de O. Análise das margens de transmissão de preços no sistema agroindustrial do suco de laranja no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 51, n. 2, p. 331-350, 2013.

FLIGSTEIN, N. Markets as politics: a political-cultural approach to market institutions. **American Sociological Review**, v. 61, n. 4, p. 656-673, 1996.

FLIGSTEIN, N.; DAUTER, L. The sociology of markets. **Annu Rev. Sociol.**, v. 33, p. 105-128, 2007.

GARCIA, C. C. T.; JANZANTTI, N. S. Influência da expectativa do consumidor na aceitação de cachaça orgânica. **Semina: Ciências Agrárias**, v. 32, n. 3, p. 1069-1082, 2011.

GOIÁS. Secretaria de Ciência e Tecnologia. **Passo a passo para a formação de APLS**. Acesso em 16/12/2017. Disponível em <<http://www.sgc.goias.gov.br/upload/arquivos/2012-03/passo-a-passo-para-a-formacao-de-apls.pdf>>, 2012.

_____. Goiás Agora. **Governo e produtores implantam APL da Cachaça**. Em 3 de junho de 2013. Acesso em 30/9/2017. Disponível em <<http://www.goiasagora.go.gov.br/governo-e-produtores-implantam-apl-da-achaca/>>, 2013a

_____. Secretaria de Estado da Casa Civil. **APL da Cachaça vai fortalecer a marca da bebida produzida em Goiás**. Em 4 de junho de 2013. Acesso em 30/9/2017. Disponível em <<http://www.casacivil.go.gov.br/post/ver/162868/apl-da-cachaca-vai-fortalecer-a-marca-da-bebida-produzida-em-goias>>, 2013b.

_____. Lei nº 18.068, de 12 de julho de 2013. **Cria o Programa Goiano de Incentivo à Produção de Cachaça – PRÓ-CACHALA – e dá outras providências**. Goiânia, GO: Diário Oficial da Goiás de 17 de julho de 2013, 2013c.

_____. Goiás Agora. **Produção da cachaça artesanal cresce em Goiás**. Acesso em 16/12/2017. Em 10 de março de 2014. Disponível em: <<http://www.goiasagora.go.gov.br/producao-da-cachaca-artesanal-cresce-em-goias/>>, 2014.

_____. Assembleia Legislativa. **Pauta da Ordem do Dia 12/9/2017**. Acesso em 12/9/2017. Disponível em <<https://portal.al.go.leg.br/noticias/ver/id/153351/tipo/geral>>, 2017a.

_____. Assembleia Legislativa. **Matéria que beneficia produção da cachaça no Estado é aprovada em Plenário**. Em 14/9/2017. Acesso em 16/12/2017. Disponível em <<https://portal.al.go.leg.br/noticias/ver/id/153525/tipo/geral>>, 2017b.

GORDON, G. E. Marketing Scotch Whisky. In I. Russel & G. Stewart (Ed.) **Whisky: technology, production and marketing**, London: Elsevier, 2003, p. 309-349.

HODGSON, G. M. What are Institutions?. **Journal of Economic Issues**, v. 40, n. 1, p. 1-25, 2006.

HOFFMANN, Rodolfo. **Estatística para economistas**. 4. ed., rev. e ampl. São Paulo: Cengage Learning, 2006.

Instituto Brasileiro da Cachaça. IBRAC. **O IBRAC**. Acesso em 11/3/2018. Disponível em <<http://www.ibrac.net/index.php/o-ibrac>>.

ISIQUE, W. D.; CARDELLO, H. M. A. B.; FARIA, J. B. Efeito do envelhecimento nos teores de enxofre presentes em amostras de cachaças destiladas em alambiques de cobre e de aço inoxidável. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 12, n. 1, p. 33-44, 2001.

KELSEN, H. **Teoria pura do direito (1960)**. Tradução de João Batista Machado, 3ed. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

KING, R. P.; BOEHIJE, M.; COOK, M. L.; SONKA, S. T. Agribusiness economics and management. **American Journal of Agricultural Economics**, v. 92, n. 2, p. 554-570, 2010.

KJELLBERG, H. HELGESSON, C.-F. Multiple versions of markets: Multiplicity and performativity in market practice. **Industrial Marketing Management**, v. 35, n. 7, p. 839-855, 2006.

KJELLBERG, H.; HELGESSON, C. F. On the nature of markets and their practices. **Marketing Theory**, v. 7, n. 2, p. 137-1962, 2007.

KOVACS, É. P.; MORAES, W. F. de; OLIVEIRA, B. R. B. de. Do agreste de Pernambuco para o mundo: o caso pinga nordestina. **Internext**, v. 1, n. 1, p. 103-124, 2006.

LAZZARINI, S. G. **Capitalismo de laços**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. Paginação irregular, formato ePub.

LYONS, T. P. Production of Scotch and Irish whiskies: Their history and evolution. In Jacques, K. A., Lyons, T. P. & Kelsall, D. R. **The alcohol textbook**. Eds., Nottingham University Press: Nottingham, UK, 2003. Cap. XI, p. 137-168.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea**. Tradução de Cláudia Felícia Falluh Balduino Ferreira. São Paulo: Editora UNESP; Brasília: NEAD, 2010

MENDES, K.; FIGUEIREDO, J. de C.; MICHELS, I. L. A nova economia institucional e sua aplicação no estudo do agronegócio brasileiro. **Revista de Economia e Agronegócio-REA**, v. 6, n. 3, p. 309-342, 2015.

MINAS GERAIS. Lei nº 10.853, de 4 de agosto de 1992. **Cria o Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardente – Pró-Cachaça – e dá outras providências**. Belo Horizonte, MG: Diário Oficial de Minas Gerais de 5 de agosto de 1992, 1992.

_____. Decreto nº 34.645, de 14 de abril de 1993. **Regulamenta a Lei nº 10.853, de 4 de agosto de 1992, e dá outras providências**. Belo Horizonte, MG: Diário Oficial de 15/4/1993, 1993.

_____. Assembleia Legislativa. Comissão de Turismo, Indústria e Comércio. **Parecer para o 1º turno do Projeto de Lei nº 923/2000**. Acesso em 18/12/2017, Disponível em < https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2000&n=923&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.200000923044%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue>, 2000a.

_____. Assembleia Legislativa. Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial. **Parecer para 1º turno do Projeto de Lei nº 923/2000**. Acesso em 18/12/2017, Disponível em < https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2000&n=923&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.200000923042%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue>, 2000b.

_____. Lei nº 13.494, de 11 de julho de 2001. **Estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça de Minas e dá outras providências**. Belo Horizonte, MG: Diário Oficial de 12/7/2001, 2001.

_____. Decreto nº 34.6442.644, de 5 de junho de 2002. **Regulamenta a Lei nº 13.494, de 11 de julho de 2001 e dá outras providências**. Belo Horizonte, MG: Diário Oficial de 6/6/2002, 2002.

_____. Lei nº 15.456, de 12 de janeiro de 2005. **Institui a política estadual de incentivo às microdestilarias de álcool e beneficiamento de produtos derivados da cana-de-açúcar.** Belo Horizonte, MG: Diário Oficial de 13/1/2005, 2005.

_____. Lei nº 16.688, de 11 de janeiro de 2007. **Declara patrimônio cultural de Minas Gerais o processo tradicional de fabricação, em alambique, da Cachaça de Minas.** Belo Horizonte, MG: Diário Oficial de 12/1/2007, 2007.

_____. Lei nº 18.943, de 16 de junho de 2007. **Declara de utilidade pública a Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade – AMPAQ, com sede no município de Belo Horizonte.** Belo Horizonte, MG: Diário Oficial de Minas Gerais de 17 de junho de 2010, 2010.

_____. Casa Civil e de Relações Institucional. **Produtores de cachaça pedem apoio do Estado.** Em 15 de abril de 2011. Acesso em 17/12/2017. Disponível em <<http://www.iof.mg.gov.br/index.php?legislativo/legislativo-arquivo/Produtores-de-cachaca-pedem-apoio-do-Estado.html>>, 2011a.

_____. Decreto nº 45.798, de 5 de dezembro de 2011. **Regulamenta o Programa Social Minas Sem Fome, previsto no item X do Anexo da Lei nº 18.692, de 30 de dezembro de 2009.** Belo Horizonte, MG: Diário Oficial de Minas Gerais de 6 de dezembro de 2011, 2011b.

MONTESQUIEU, C. L. de S., Barão de La Bréd e de. **O espírito das leis (1748).** Tradução de Jean Melville, 2 ed. São Paulo: Editora Martin Claret, 2007.

MONTORO, A. F. **Introdução à ciência do direito.** 31 ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2014.

NENONEN, S.; KJELLBERG, H.; PELS, J.; CHEUNG, L.; LINDEMAN, S.; MELE, C.; SAJTOS, I.; STORBACKA, K. A new perspective on market dynamics Market plasticity and the stability–fluidity dialectics. **Marketing Theory**, p. 269-289, 2014

NETO, A. R.; FREITAS, L. S. de. Análise do Processo de Adaptação Estratégica de uma Empresa Produtora de Cachaça á Luz da Teoria Institucional e da Visão Baseada em Recursos. **REAd/Porto Alegre–Edição**, p. 211-241, 2012.

NEUTZLING, D. M.; SANTOS, M. S. dos; BARCELLOS, M. D. de; LAND, A. L. Value Creation from Internationalization of Sugar Cane by-products: a multi-stakeholder view of artisanal cachaça production. **Revista Brasileira de Gestão de Negócios**, v. 17, n. 55, p. 890, 2015.

NEVES, M. F.; CONGERO, M. A. Sistema agroindustrial da cana: cenários e agenda estratégica. **Economia aplicada**, v. 11, n. 4, p. 587-604, 2007.

NORTH, D. **Institutions, institutional change and economic performance.** Cambridge University Press, 1990.

OLIVEIRA, R. E. da S.; SILVA, M. J. da; COUTINHO, E. P.; MOREIRA, R. T.; CRUZ, G. R. B. da. Perfil do consumo feminino de cachaças artesanais e industriais no Estado

da Paraíba. **Brazilian Journal of Food & Nutrition/Alimentos e Nutrição**, v. 23, n. 1, 2012.

_____. Perfil e hábitos dos consumidores de cachaça no Estado da Paraíba. **Semina: Ciências Agrárias**, v. 33, n. 1, p. 259-270, 2012b.

OSTROM, E. Institutions and the environment. **Economic Affairs**, v. 28, n. 3, p. 24-31, 2008.

PARAÍBA. Governo do Estado da Paraíba. **Programa quer criar selo de qualidade para a cachaça produzida na Paraíba**. Em 26 de agosto de 2009. Acesso em 30/9/2017, Disponível em <<http://paraiba.pb.gov.br/programa-quer-criar-selo-de-qualidade-para-a-cachaca-produzida-na-paraiba/>>, 2009.

_____. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 1.662/2010**. Acesso em 17/12/2017. Disponível em <http://sapl.al.pb.leg.br:8080/sapl/sapl_documentos/materia/31294_texto_integral>, 2010a.

_____. Lei nº 9.150, de 10 de junho de 2010. **Considera a cachaça patrimônio cultural e imaterial do estado da Paraíba**. João Pessoa, PB: Diário Oficial de 11 de junho de 2010, 2010b.

PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa. **Projeto de lei ordinária nº 575/2008**. Acesso em 17/12/2017. Disponível em <<http://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-texto-completo/?docid=7E347F0F17C0951E0325745200408CC5>>, 2008a.

_____. Lei nº 13.606, de 31 de outubro de 2008. **Considera a cachaça patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco**. Recife, PE: Diário Oficial de 1º de novembro de 2008, 2008b.

PLATÃO. **A república**. Tradução de Pietro Nassetti. São Paulo: Ed Martin Claret, 2007.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2ed. Novo Hamburgo: Universidade FEEVALE, 2013.

REALE, M. **Lições preliminares de direito**. 27 ed. São Paulo: Saraiva, 2002a.

_____. **Filosofia do direito**. 20 ed. São Paulo: Saraiva, 2002b.

RICHMAN, B. D. How community institutions create economic advantage: Jewish diamond merchants in New York. **Law & Social Inquiry**, v.31, n.2. p.383-420, 2006.

RIO DE JANEIRO. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 921/2003**. Acesso em 17/12/2017. Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro0307.nsf/0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/eae72528b6926e6283256dc60045205c?OpenDocument&Highlight=0,921>>, 2003.

_____. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 1.257/2004**. Acesso em 17/12/2017, Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro0307.nsf/>>

0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/0670bdf779b2aa1583256e3f006221fa?Open Document&Highlight=0,1257>, 2004.

_____. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 417/2011**. Acesso em 17/12/2017, Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1115.nsf/0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/fe59c217c8884cda832578870064fc06?Open Document&Highlight=0,417>>, 2011.

_____. Lei nº 6.291, de 6 de julho de 2012. **Considera a cachaça como patrimônio histórico cultural do estado do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro, RJ: Diário Oficial de 9 de julho de 2012, 2012.

_____. Governo do Rio de Janeiro. **Rio de Janeiro lança selo de identificação de origem**. Em 16/8/2013. Acesso em 30/9/2017, Disponível em <<http://www.rj.gov.br/web/imprensa/exibeconteudo?article-id=1719610>>, 2013a.

_____. Governo do Rio de Janeiro. **Selo “produzido no RJ” vai identificar produção da agroindústria no estado**. E 16/8/2013. Acesso em 30/9/2017, Disponível em <<http://www.rj.gov.br/web/seapec/exibeconteudo?article-id=1719872>>, 2013b.

_____. Governo do Rio de Janeiro. **Cachaça do norte do estado é o primeiro produto a receber selo RJ**. Em 30/10/2013. Acesso em 30/9/2017, Disponível em <<http://www.rj.gov.br/web/seapec/exibeconteudo?article-id=1827421>>, 2013c.

_____. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 1.087/2015**. Acesso em 17/12/2017, Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1519.nsf/0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/6910bd841c922b1483257ef3004b7c89?Open Document&Highlight=0,1087>>, 2015.

_____. Lei nº 7.595, de 23 de maio de 2017. **Dispõe sobre a inclusão de cachaças produzidas no estado do Rio de Janeiro nas cartas de bebidas de bares, restaurantes e hotéis**. Rio de Janeiro, RJ: Diário Oficial de 24/5/2017.

_____. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 2.987/2017**. Acesso em 17/12/2017, Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1519.nsf/0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/eb261e938fc1c4d28325813f006dbfb4?Open Document&Highlight=0,2987>>, 2017a.

_____. Lei nº 7.680, de 30 de agosto de 2017. **Confere ao município de Paraty o título de “capital estadual da cachaça”**. Rio de Janeiro, RJ: Diário Oficial de 31/8/2017, 2017b.

RIO GRANDE DO SUL. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 302/2001**. Acesso em 30/9/2017, Disponível em <<http://www.al.rs.gov.br/legislativo/ExibeProposicao/tabid/325/SiglaTipo/PL/NroProposicao/302/AnoProposicao/2001/Origem/Px/Default.aspx>>, 2001.

_____. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 34/2002**. Acesso em 30/9/2017, Disponível em <<http://www.al.rs.gov.br/legislativo/ExibeProposicao/tabid/325/SiglaTipo/PL/NroProposicao/34/AnoProposicao/2002/Origem/Px/Default.aspx>>, 2002.

_____. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 398/2007**. Acesso em 17/12/2017, Disponível em <<http://www.al.rs.gov.br/legislativo/ExibeProposicao/tabid/325/SiglaTipo/PL/NroProposicao/398/AnoProposicao/2007/Default.aspx>>, 2007.

_____. Lei nº 14.591, de 4 de agosto de 2014. **Declara o município de Santo Antônio da Patrulha “capital da cachaça, do sonho e da rapadura do estado do Rio Grande do Sul”**. Porto Alegre, RS: Diário Oficial de 5/8/2014.

REARDON, T.; BARRETT, C. B. Agroindustrialization, globalization and internacional development: an overview of issues, patterns and determinants. **Agricultural economics**, v. 23, n. 3, p. 195-205, 2000.

ROCHA JUNIOR, W. F. da; CARVALHEIRO, E. M.; STADUTO, J. A.; OPAZO, M. A. U. Avaliação de contratos: uma abordagem utilizando a Análise Fatorial de Correspondência. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 46, n. 2, p. 455-480, 2008.

ROTA, M. B.; FARIA, J. B. Efeito do processo de bidestilação na qualidade sensorial da cachaça. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 20, n. 1, p. 121-127, 2009.

SANTA CATARINA. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 506/2005**. Acesso em 17/12/2017, Disponível em <<http://www.alesc.sc.gov.br/proclegis/individual.php?id=PL./0506.0/2005>>, 2005.

_____. Lei nº 13.788, de 5 de julho de 2006. **Institui a política estadual de incentivo às microdestilarias de álcool e beneficiamento de produtos derivados da cana-de-açúcar e adota outras providências**. Florianópolis, SC: Diário Oficial de 5 de julho de 2006, 2006a.

_____. Decreto nº 4.919, de 27 de novembro de 2006. **Regulamenta a Lei nº 13.788, de 5 de julho de 2006, e estabelece outras providências**. Florianópolis, SC: Diário Oficial de 27/11/2006, 2006b.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Um discurso sobre as ciências na transição para uma ciência pós-moderna. **Estudos avançados**, v. 2, n. 2, p. 46-71, 1988.

SILVA, E. L.; MENEZES, E. M.. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 4. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005.

SILVA, J. A. da. **Curso de direito constitucional positivo**. 39 ed, rev. atual. São Paulo: Malheiros Editores Ltda, 2008.

SMITH, A. Industries as spaces for the politics of territory: The case of Scotch Whisky. **Regional and Federal Studies**, v. 20, n. 3, p. 389-407, 2010.

SOARES, M. L. Q. **Teoria do estado: introdução**. 2 ed, ver. atual. Belo Horizonte: Del Rey, 2004.

SORATTO, A. N.; VARVAKIS, G.; HORII, J. A certificação agregando valor à cachaça do Brasil. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 27, n. 4, p. 681-687, 2007.

SOUZA, P. P. de; OLIVEIRA, L. C. A. de; CATHARINO, R. R.; EBERLIN, M. N.; AUGUSTI, D. V.; SIEBALD, H. G. L.; AUGUSTI, R. Brazilian cachaça: "Single shot" typification of fresh alembic and industrial samples via Electrospray ionization mass spectrometry fingerprinting. **Food Chemistry**, v. 115, n. 3, p. 1064-1068, 2009.

STORBACKA, K. NENONEN, S. Markets as configurations. **European Journal of Marketing**, v. 45, n. 1/2, p. 241-258, 2011.

THÉVENOT, L. Conventions of co-ordination and the framing of uncertainty. In E. Fullbrook (Ed.). **Intersubjectivity in Economics**. London: Routledge, p. 181-197, 2002.

TRENTO FILHO, A. J.; DAROS, E.; ZAMBON, J. L. C.; BESPALHOK FILHO, J. C.; MACCARI JÚNIOR, A.; FERNANDES, J. S. da C. Aspectos da produção de cana-de-açúcar em propriedades rurais do município de Morretes, PR. **Scientia agraria**, v. 9, n. 3, p. 405-410, 2008.

VALADÃO, M. A. de O.; ARAUJO, P. S. A (dis)função socioambiental da propriedade no novo código florestal brasileiro: uma análise à luz da órbita econômica constitucional. **Revista Direito Ambiental e Sociedade**, v. 3, n. 1, p. 139-172, 2013.

VATTEL, E. **O direito das gentes**, prefácio e tradução de Vicente Marotta Rangel. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2004.

VICENZI, M. S.; CARVALHO, J. M.; THOMÉ, K. M.; MEDEIROS, J. J. Instituições de proteção da indicação geográfica (IG) no mercado internacional: o caso da tequila e os desafios para a cachaça. **Organizações Rurais e Agroindustriais**, v. 16, p.108-122, 2014.

WILKINSON, J. A new paradigm for economic analysis?. **Internacional Journal of Human Resource Management**, v. 26, n. 3, p. 305-339, 1997.

WILKINSON, J. A contribuição da teoria francesa das convenções para os estudos agroalimentares – algumas considerações iniciais. **Ensaio FEE**, v. 20, n. 2, p. 64-80, 1999.

WILLIAMSON, O. **The economic institutions of capitalism**. New York: Free Press, 1985.

_____. Transaction cost economics: an introduction. **Economics Discussion Papers**. Nº 2007-3, 2007.

WRIGHT, P.; KROLL, M. J.; PARNELL, J. **Administração estratégica: conceitos**. Tradução por Celso A. Rimoli e Lenita R. Esteves. São Paulo: Atlas, 2000.

ZYLBERSTAJN, D. **Estruturas de governança e coordenação do agribusiness: uma aplicação da nova economia das instituições**. 1995. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

APÊNDICE I

Revisão Sistemática de Literatura

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
1	A cachaça artesanal Mineira: internacionalização e alianças estratégicas	DOMINGOS, H. M.G.; BAETA, F. M. C.; BARBOSA, M. A.	2002	Internacionalização	Mercado
2	A certificação agregando valor à cachaça do Brasil	SORATTO, A. N.; VARVAKIS, G.; HORII, J.	2007	Certificação	Mercado
3	A headspace solid-phase microextraction method for the determination of some secondary compounds of Brazilian sugar cane spirits by gas chromatography	NONATO, Eliana A. et al	2001	Identificação de composição	Qualidade
4	A price survey comparison of alcoholic beverages with the five basic food groups in Paraiba, Brazil	ABRAMSON, C. I. et al	2006	Abuso de álcool e saúde pública	Saúde
5	A rapid and sensitive method for dimethylsulphide analysis in Brazilian sugar cane sugar spirits and other distilled beverages	CARDOSO, Daniel R. et al	2004	Identificação de composição	Qualidade
6	A redestilação da cachaça e sua influência na qualidade sensorial	FRANCO, A. C.; ROTA, M. B.; FARIA, J. B.	2009	Qualidade sensorial	Qualidade
7	A review of ethyl carbamate and polycyclic aromatic hydrocarbon contamination risk in cachaça and other Brazilian sugarcane spirits	RIACHI, L. G. et al	2014	Risco de contaminação	Qualidade
8	Aceitação e perfil sensorial das cachaças produzidas com Kefir e Saccharomyces cerevisiae	DORNELLES, Anita Saraiva; RODRIGUES, Sueli; GARRUTI, Deborah dos Santos	2009	Qualidade sensorial	Qualidade
9	Acompanhamento do processo de fermentação para produção de cachaça através de métodos microbiológicos e físico-químicos com diferentes isolados de Saccharomyces cerevisiae	SOARES, T. L.; SILVA, C. F.; SCHWAN, R. F.	2011	Processo produtivo e qualidade - fermentação	Processo de produção

Continua

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
10	Addition of proteic nitrogen during alcoholic fermentation for the production of cachaça	JERONIMO, E. M. et al	2008	Processo produtivo e qualidade	Processo de produção
11	Aging marker profile in cachaça is influenced by toasted oak chips	BORTOLETTO, A. M.; ALCARDE, A. R.	2015	Processo produtivo - maturação - qualidade	Qualidade
12	Aging practices influence chemical and sensory quality of cachaça	BORTOLETTO, A. M.; CORREA, A. C.; ALCARDE, A. R.	2016	Qualidade sensorial	Qualidade
13	Ajofe e alcoometria: as escolas diante das mudanças socioculturais ligadas à produção de cachaça artesanal na microrregião de Abaíra, Bahia, Brasil	ALMEIDA, R. O. de	2012	Sociologia local	Sociologia
14	Amino acids profile of sugar cane spirit (cachaça), rum, and whisky	AQUINO, F. W. B. et al	2008	Identificação de composição - desenvolvimento de método de análise	Qualidade
15	An alternative method for the simultaneous determination of copper and lead for quality control of sugar cane spirit using a nanotube-based sensor	TAVARES, E. de F. L. et al	2012	Identificação de composição - método de identificação de cobre e chumbo	Qualidade
16	Análise descritiva quantitativa da aguardente de cana durante o envelhecimento em tonel de carvalho (<i>Quercus alba</i> L.)	CARDELLO, H. M. A. B.; FARIA, J. B.	1998	Perfil Sensorial	Qualidade
17	Análise do Processo de Adaptação Estratégica de uma Empresa Produtora de Cachaça á Luz da Teoria Institucional e da Visão Baseada em Recursos	NETO, A. R.; FREITAS, L. S. de	2012	Adaptação estratégica de empresa	Gestão/Administração
18	Analysis of the secondary compounds produced by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and wild yeast strains during the production of " cachaça"	DATO, M. C. F.; PIZAURO JÚNIOR, J. M.; MUTTON, M. J. R.	2005	Identificação de composição	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
19	Analytical curve or standard addition method: how to elect and design—a strategy applied to copper determination in sugarcane spirits using AAS	HONORATO, F. A. et al	2002	Metodologia de análise química	Qualidade
20	Antimicrobial and cytotoxic activities of medicinal plants of the Brazilian cerrado, using Brazilian cachaça as extractor liquid	TOLEDO, C. E. M. de et al	2011	Etnomedicina / Extração de componentes / Farmacologia	Extração de Componentes
21	Antimony and chromium determination in Brazilian sugar cane spirit, cachaça, by electrothermal atomic absorption spectrometry using matrix matching calibration and ruthenium as permanent modifier	CANUTO, M. H. et al	2003	Metodologia de análise química	Qualidade
22	Antioxidant activity, cito-and phototoxicity of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) seed pulp extract	PEDRIALI, C. A. et al	2010	Extração de componentes	Extração de Componentes
23	Artificially-aged cachaça samples characterised by direct infusion electrospray ionisation mass spectrometry	SOUZA, P. P. de et al	2014	Metodologia de análise química relacionada à maturação	Qualidade
24	Aspectos da produção de cana-de-açúcar em propriedades rurais do município de Morretes, PR	TRENTO FILHO, A. J. et al	2008	Perfil de finalidade de produção	Gestão/Administração
25	Assessment of chemical quality of Brazilian sugar cane spirits and cachaças	BORTOLETTO, A. M.; ALCARDE, A. R.	2015	Identificação de composição	Qualidade
26	Atributos mecânicos e erosão por salpicamento em amostras de latossolo vermelho-amarelo sob efeito de vinhaça	JULIÃO, L. G. F. et al	2011	Solos, compactação e salpicamento	Solos
27	Aumento na produção de biomassa de levedura em propagador aerado por processo descontínuo e semicontínuo para produção de cachaça	MENDES, T. A. de O. et al	2013	Processo produtivo - fermentação e qualidade	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
28	Avaliação cromatográfica de compostos voláteis de cachaças produzidas com leveduras de diferentes procedências	SILVA, P. H. A. et al	2009	Identificação de composição e segmentação	Qualidade
29	Avaliação de contratos: uma abordagem utilizando a Análise Fatorial de Correspondência	ROCHA JUNIOR, W. F. da et al	2008	NEI, Análise de contratos	Gestão/Administração
30	Avaliação e caracterização dos principais compostos químicos da aguardente de cana-de-açúcar envelhecida em tonéis de carvalho (<i>Quercus</i> sp.)	PARAZZI, Clóvis et al	2008	Identificação de composição - maturação - madeira	Qualidade
31	Avaliação e remoção de cobre em aguardentes de cana pela utilização dos aluminossilicatos: zeólita e bentonita	CANTÃO, F. de O. et al	2010	Identificação de composição - Cobre	Qualidade
32	Avaliação sensorial de cachaça	ODELLO, L. et al	2009	Qualidade sensorial. Preferência	Qualidade
33	Benzo (a) pireno, carbamato de etila e metanol em cachaças	CARUSO, M. S. F.; NAGATO, L. A. F.; ALABURDA, J.	2010	Identificação de composição	Qualidade
34	Biochemical and molecular characterization of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains obtained from sugarcane juice fermentations and their impact in cachaça production	OLIVEIRA, V. A. et al	2008	Processo produtivo e qualidade	Qualidade
35	Biosynthesis of higher alcohol flavour compounds by the yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i> : impact of oxygen availability and responses to glucose pulse in minimal growth medium with leucine as sole nitrogen source	ESPINOSA, V. E. et al.	2015	Processo de produção - alcoóis superiores - qualidade sensorial	Qualidade
36	Biotechnological potential of yeast isolates from cachaça: the Brazilian spirit	CONCEIÇÃO, L. E. F. R. da et al	2015	Aplicações em biotecnologia	Aplicações em biotecnologia

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
37	Brazilian cachaca: "Single shot" typification of fresh alembic and industrial samples via electrospray ionization mass spectrometry fingerprinting	SOUZA, P. P. de et al	2009	Identificação de composição - distinção entre alambiques de cobre e colunas industriais de aço	Qualidade
38	<i>Cachaça distillation investigated on the basis of model systems</i>	SCANAVINI, H. F. A.; CERIANI, R.; MEIRELLES, A. J. A.	2012	Processo produtivo - destilação e qualidade	Qualidade
39	<i>Cachaça production in lab-scale alembic: modeling and computational simulation</i>	SCANAVINI, H. F. A. et al	2010	Processo produtivo e qualidade	Qualidade
40	Cancer risk assessment of ethyl carbamate in alcoholic beverages from Brazil with special consideration to the spirits cachaça and tiquira	LACHENMEIER, et al	2010	Química e Saúde	Saúde
41	Caracterização e quantificação de contaminantes em aguardente de cana	ZACARONI, L. M. et al	2011	Risco de contaminação	Qualidade
42	Caracterização química do autólise de levedura de alambique e avaliação da aceitabilidade do pão de queijo adicionado do autolizado desidratado	RAMOS, G. R. V. et al	2011	Identificação de composição. Aproveitamento de levedura	Nutrição
43	Carbamato de etila em bebidas alcoólicas (cachaça, tiquira, quísque e grapa)	ANDRADE-SOBRINHOG, L. G. de et al	2002	Identificação de composição	Qualidade
44	Characterization of cachaça and rum aroma	SOUZA, M. D. C. A. de et al	2006	Qualidade sensorial, segmentação	Comparação/Segmentação
45	Chemical typification of the sugarcane spirits produced in São Paulo	SERAFIM, F. A. T.; RECHE, R. V.; FRANCO, D. W.	2015	Identificação de composição	Comparação/Segmentação
46	Comparação de técnicas de determinação de ésteres em cachaça	NASCIMENT, E. S. P.; CARDOSO, D. R.; FRANCO, D. W.	2009	Método de identificação de composição	Qualidade
47	Coparative genomic analysis of <i>Sccharomyces cerevisiae</i> yeasts isolated from fermentations of traditional beverages unveils different adaptive strategies	IBÁÑEZ, C. et al	2014	Processo produtivo - fermentação e segmentação	Comparação/Segmentação

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
48	Comparison between cachaça and rum using pattern recognition methods	CARDOSO, D. R. et al	2004	Identificação de composição	Comparação/Segmentação
49	Comparison between two selected <i>saccharomyces cerevisiae</i> strains as fermentation starters in the production of traditional cachaça	GOMES, F. de C. O. et al	2009	Processo produtivo - fermentação	Qualidade
50	Composição química da cachaça produzida na região do noroeste do Rio Grande do Sul	BOGUZ JUNIOR, S. et al	2006	Identificação de composição	Qualidade
51	Compostos nitrogenados em bebidas destiladas: cachaça e tiquira	POLASTRO, L. R. et al	2001	Identificação de composição	Comparação/Segmentação
52	Compostos secundários em cachaças produzidas no estado de Minas Gerais	PEREIRA, N. E. et al	2003	Identificação de composição	Qualidade
53	Comprehensive two-dimensional gas chromatography for fingerprint pattern recognition in <i>cachaça</i> production	CARDEAL, Z. L. et al	2008	Identificação de composição	Qualidade
54	Conductive polymer gas sensor for quantitative detection of methanol in Brazilian sugar-cane spirit	PÉRES, L. O. et al	2012	Identificação de composição	Qualidade
55	Contamination of cachaça by PAHs from storage containers	MACHADO, A. M. de R. et al	2014	Risco de contaminação	Qualidade
56	Copper (II) catalysis in cyanide conversion into ethyl carbamate in spirits and relevant reactions	ARESTA, M.; BOSCOLO, M.; FRANCO, D. W.	2001	Processo produtivo - papel do Cobre II	Qualidade
57	Correlation between chemical composition and sensory properties of Brazilian sugarcane spirits (<i>cachaça</i>)	SERAFIM, F. A. T. et al	2013	Identificação de composição e sensorial	Qualidade
58	Coumarins and phenolic fingerprints of oak and Brazilian woods extracted by sugarcane spirit	SILVA, A. A. da et al	2009	Processo produtivo - maturação - qualidade	Qualidade
59	Cyanate as active precursor of ethyl carbamate formation in sugar cane spirit	GALINARO, C. A. et al	2015	Identificação de composição	Qualidade

						Continuação
Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL	
60	Determinação das composições físico-químicas de cachaça do sul de Minas Gerais e de suas misturas	VILELA, F. J. et al	2007	Identificação de composição	Qualidade	
61	Determinação de marcadores de envelhecimento em cachaças	AQUINO, F. W. B. et al	2006	Identificação de composição - maturação	Qualidade	
62	Determinação direta e simultânea de Al, As, Fe, Mn e Ni em cachaça por espectrometria de absorção atômica em forno de grafite	OSHITA, D. et al	2003	Método de identificação de composição	Qualidade	
63	Determinação dos teores de cobre e grau alcoólico em aguardentes de cana produzidas no Estado de Minas Gerais	LABANCA, R. A. et al	2006	Identificação de composição	Qualidade	
64	Determination of ethyl carbamate in cachaça produced from copper stills by HPLC	MACHADO, A. M. de R. et al	2013	Método de identificação de composição	Qualidade	
65	Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in artisanal cachaça by DI-CF-SPME-GC/MS	MENEZES, H. C. et al	2015	Método de identificação de composição	Qualidade	
66	Determinação de polycyclic aromatic hydrocarbons in cachaça by HPLC with fluorescence detection	TFOUNI, S. A. V. et al	2007	Identificação de composição	Qualidade	
67	Determination of volatile compounds in Brazilian distilled cachaça by using comprehensive two-dimensional gas chromatography and effects of production pathways	SOUZA, P. P. de et al	2009	Identificação de composição	Qualidade	
68	Developing a PLS model for determination of total phenolic content in aged cachaças	BERNARDES, C. D.; FIGUEIREDO, M. C. P. de; BARBEIRA, P. J. S.	2014	Método de identificação de composição	Qualidade	
69	Development of a certified reference material for <i>cachaça</i> : an effective material for quality assurance	MONTEIRO, T. M. et al	2013	Controle de qualidade	Qualidade	

Continua

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
70	Dextranas em açúcares do Estado de São Paulo	AQUINO, F. W. B. e FRANCO, D. W.	2008	Identificação de composição	Qualidade
71	Diagnóstico da produção de cachaça na Região de Orizona, estado de Goiás, Brasil	CALIARI, M. et al	2009	Processo de produção e identificação de composição	Qualidade
72	Different Chemometric Methods for the Discrimination of Commercial Aged Cachaças	BERNARDES, C. D.; BARBEIRA, P. J. S.	2015	Método de identificação de composição	Qualidade
73	Differentiation of rum and Brazilian artisan cachaça via electrospray ionization mass spectrometry fingerprinting	SOUZA, P. P. de. et al	2007	Método de identificação de composição	Comparação/Segmentação
74	Direct Zinc Determination in Brazilian Sugar Cane Spirit by Solid-Phase Extraction Using Moringa oleifera Husks in a Flow System with Detection by FAAS	ALVES, V. N.; BORGES, S. S. O.; COELHO, N. M. M.	2011	Método de identificação de composição	Qualidade
75	Distillation of fermented sugarcane juice: fractions characterized by electrospray ionization mass spectrometry and multivariate data treatment	CANUTO, M. H. et al	2012	Método de identificação de composição	Qualidade
76	Distinção entre cachaças Destiladas em alambiques e em colunas usando quimiometria	RECHE, R. V. et al	2009	Método de identificação de composição	Comparação/Segmentação
77	Do agreste de Pernambuco para o mundo: o caso pinga nordestina	KOVACS, E. P.; MORAES, W. F. de; OLIVEIRA, B. R. B. de	2006	Internacionalização	Mercado
78	Efeito da adição de açúcar na qualidade sensorial de cachaça obtida tradicionalmente e redestilada	SANTOS, V. R. dos; FARIA, J. B.	2011	Processo de produção e qualidade sensorial	Comparação/Segmentação
79	Efeito da presença de ar no envelhecimento de aguardente de cana com circulação forçada	CASTRO NETO, J. T.; BORRAGINI, M. C. C.; FARIA, J. B	2009	Processo produtivo - maturação	Qualidade
80	Efeito de substâncias empregadas para remoção de cobre sobre o teor de compostos secundários da cachaça	LIMA, A. de J. B. et al	2009	Processo produtivo - remoção de cobre	Qualidade

						Continuação
Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL	
81	Efeito do envelhecimento nos teores de enxofre presentes em amostras de cachaças destiladas em alambiques de cobre e de aço inoxidável	ISIQUE, W. D.; CARDELLO, H. M. A. B.; FARIA, J. B.	2001	Processo produtivo e aceitação	Qualidade	
82	Efeito do processo de bidestilação na qualidade sensorial da cachaça	ROTA, M. B.; FARIA, J. B.	2009	Processo produtivo e qualidade sensorial	Qualidade	
83	Effect of Co-Inoculation of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Lactobacillus fermentum</i> on the Quality of the Distilled Sugar Cane Beverage Cachaça	DUARTE, W. F. et al	2011	Processo produtivo - fermentação	Qualidade	
84	Effect of modifiers for As, Cu and Pb determinations in sugar-cane spirits by GF AAS	CALDAS, N. M. et al	2009	Método de identificação de composição	Qualidade	
85	Effect of the spontaneous fermentation and the ageing on the chemo-sensory quality of Brazilian organic cachaça	GABRIEL, A. V. M. D. et al	2012	Processo de produção e qualidade sensorial	Qualidade	
86	Effects of Cachaça, a typical Brazilian alcoholic beverage, on alveolar bone loss and density: A study in peripubertal rats	BASTOS, M. F. et al	2014	Perda da massa óssea	Saúde	
87	Effects of corn meal and sulphuric acid on the production of cachaça	CLETO, F. V. G.; RAVANELI, G. C.; MUTTON, M. J. R.	2009	Processo produtivo	Processo de produção	
88	Electrospray ionization mass spectrometry fingerprinting of Brazilian artisan cachaca aged in different wood casks	SOUZA, P. P. de et al	2007	Método de identificação de composição e qualidade sensorial	Comparação/Segmentação	
89	Electrospray ionization mass spectrometry fingerprinting of Brazilian cachaças produced in copper alembic and in stainless-steel column stills	GEÖCZE, A. C. et al	2012	Identificação de composição	Comparação/Segmentação	

Continua

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
90	Electrospray Ionization Mass Spectrometry Characterization of Musts and Alembic Brazilian Cachaças Using Selected Yeast Strains	BADOTTI, F. et al	2014	Processo produtivo - fermentação	Qualidade
91	Emprego do carvão ativado para remoção de cobre em cachaça	LIMA, A. de J. B. et al.	2006	Processo produtivo - remoção de cobre	Qualidade
92	Entre aguardente do reino e a aguardente da terra: concepções médicas e usos cotidianos nas minas setecentistas	SILVA, V. F. da	2015	Levantamento histórico	História
93	Envelhecimento de cachaça sob circulação forçada e aeração Aging of cachaça under forced circulation and aeration	BORRAGINI, M. de C. C.; FARIA, J. B.	2010	Processo produtivo - Maturação	Qualidade
94	Estimativa da incerteza de medição em análise cromatográfica: abordagem sobre a quantificação de carbamato de etila em cachaça	CRUZ, M. H. C. de la et al	2010	Método de identificação de composição	Qualidade
95	Estudo do efeito da irradiação gamma (60CO) na qualidade da cachaça e no tonel de envelhecimento	MIRANDA, M. B. de; HORII, J.; ALCARDE, A. R.	2006	Processo produtivo - Maturação	Qualidade
96	Estudos preliminares sobre a origem dos compostos sulfurados presentes na cachaça	ALVES, G. L.; CARDELLO, H. M. A. B.; FARIA, J. B.	2009	Identificação de composição - qualidade sensorial	Qualidade
97	Ethyl carbamate in cachaça (Brazilian sugarcane spirit): Extended survey confirms simple mitigation approaches in pot still distillation	NÓBREGA, Ian CC et al	2011	Identificação de composição	Qualidade
98	Ethyl carbamate in pot still cachaças (Brazilian sugar cane spirits): Influence of distillation and storage conditions	NÓBREGA, Ian CC et al	2009	Identificação de composição	Qualidade
99	Ethyl carbamate in the production and aging of cachaça in oak (Quercus sp.) and amburana (Amburana cearensis) barrels	SANTIAGO, Wilder Douglas et al	2014	Identificação de composição	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
100	Ethyl-carbamate determination by gas chromatography–mass spectrometry at different stages of production of a traditional Brazilian spirit	BAFFA JÚNIOR, J. C. et al	2011	Identificação de composição	Qualidade
101	Evaluation of a carbon paste electrode modified with organofunctionalised SBA-15 nanostructured silica in the simultaneous determination of divalent lead, copper and mercury ions	CESARINO, Ivana et al	2008	Método de identificação de composição	Qualidade
102	Evaluation of Brazilian woods as an alternative to oak for cachaças aging	FARIA, J. B. et al	2003	Processo produtivo - Maturação e qualidade sensorial	Qualidade
103	Evaluation of a carbon paste electrode modified with organofunctionalised SBA-15 silica in the determination of copper	CESARINO, I. et al	2007	Método de identificação de composição	Qualidade
104	Evaluation of methods used for the analysis of volatile organic compounds of sugarcane (Cachaça) and fruit spirits	CAPOBIANGO, M.; OLIVEIRA, E. S.; CARDEAL, Z. L.	2013	Método de identificação de composição	Qualidade
105	Evaluation of sugar cane bagasse subjected to haying and ensiling	PEREIRA, R. C.; EVANGELISTA, A. R.; MUNIZ, J. A.	2009	Aproveitamento	Aproveitamento de subproduto
106	Evolution of the concentration of phenolic compounds in cachaça during aging in an oak (Quercus sp.) barrel	ANJOS, J. P. dos et al	2011	Processo produtivo - Maturação	Qualidade
107	Feasibility of different chemometric techniques to differentiate commercial Brazilian sugarcane spirits based on chemical markers	GRANATO, Daniel et al	2014	Método de identificação de composição	Qualidade
108	Feasibility of internal standardization in the direct and simultaneous determination of As, Cu and Pb in sugar-cane spirits by graphite furnace atomic absorption spectrometry	CALDAS, N. M.; OLIVEIRA, S. R.; NETO, J. A. G.	2009	Identificação de composição	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
109	Features of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> as a culture starter for the production of the distilled sugar cane beverage, cachaça in Brazil	CAMPOS, C. R. et al	2010	Identificação de composição	Qualidade
110	Fermentation characteristics as criteria for selection of cachaça yeast	OLIVEIRA, E. S. et al	2004	Processo de produção - Fermentação	Qualidade
111	Formation of Dextran Deposits in Brazilian Sugar Cane Spirits	AQUINO, F. W. B. de; FRANCO, D. W.	2011	Identificação de composição	Qualidade
112	Genetic divergence of sugarcane varieties collected in the region of Lavras, Minas Gerais, Brazil	CESAR, L. E. et al	2014	Estudo de Matéria-prima - diversidade genética das leveduras	Diversidade genética de leveduras
113	Genetic diversity of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains during the 24 h fermentative cycle for the production of the artisanal Brazilian cachaça	GUERRA, J. B. et al	2001	Estudo de Matéria-prima - diversidade genética das leveduras	Diversidade genética de leveduras
114	Hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs) em cachaça, rum, uísque e álcool combustível	GALINARO, C. A.; FRANCO, D. W.	2009	Risco de contaminação	Qualidade
115	Identificação de extratos etanólicos de madeiras utilizando seu espectro eletrônico de absorção e análise multivariada	SILVA, A. A. da et al	2012	Identificação de composição - maturação - madeira	Qualidade
116	Identificação do carbamato de etila durante o armazenamento da cachaça em tonel de carvalho (<i>Quercus</i> sp) e recipiente de vidro	ANJOS, J. P. dos et al	2011	Risco de contaminação	Qualidade
117	Identification and dosage by HRGC of minor alcohols and esters in Brazilian sugar-cane spirit	BOSCOLO, M. et al	2000	Identificação de composição	Comparação/Segmentação
118	Identificarion of contaminant bacteria in cachaça yeast by 16s rDNA gene sequencing	CARVALHO-NETTO, O. V. de; ROSA, D. D.; CAMARGO, L. E. A.	2008	Estudo de Matéria-prima - diversidade genética de bactérias	Diversidade genética de leveduras

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
119	Identification of lactic acid bacteria associated with traditional cachaça fermentations	GOMES, F. C. O. et al	2010	Estudo de Matéria-prima - identificação de bactérias	Diversidade genética de leveduras
120	Identification of the bacterial community responsible for traditional fermentation during sour cassava starch, cachaça and minas cheese production using culture-independent 16s rRNA gene sequence analysis	LACERDA, I. C. A. et al	2011	Estudo de Matéria-prima - identificação de bactérias	Diversidade genética de leveduras
121	Influence of nitrogen supply on the production of higher alcohols/esters and expression of flavour-related genes in cachaça fermentation	VIDAL, E. E. et al	2013	Investigação de componentes e reflexo na qualidade sensorial	Qualidade
122	Influence of thermal treatment of wood on the aroma of a sugar cane spirit (cachaça) model-solution	SPOTO, M. H. F.; LEÃO, M. M.; BRITO, José O. O.	2011	Processo produtivo - Maturação e qualidade sensorial	Qualidade
123	Influência da expectativa do consumidor na aceitação de cachaça orgânica	GARCIA, C. C. T.; JANZANTTI, N. S.	2011	Avaliação sensorial. Consumidor	Mercado
124	Interaction of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Lactococcus lactis</i> in the fermentation and quality of artisanal cachaça	CARVALHO, F. P. et al	2015	Processo produtivo - Fermentação - leveduras - Qualidade	Qualidade
125	Isolation of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains producing higher levels of flavoring compounds for production of "cachaça" the Brazilian sugarcane spirit	ARAÚJO VICENTE, M. de et al	2006	Metodologia de análise química - qualidade sensorial	Qualidade
126	Leblon Cachaça: A born global in a traditional industry	COELHO, B. V.; MELLO, R. C. de; ROCHA, A. da	2014	Internacionalização	Mercado
127	Método potenciométrico para determinação de cobre em cachaça	KÜCHLER, I. L.; SILVA, F. A. M.	1999	Método de investigação de componente - cobre	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
128	Microbiological and physicochemical evaluations of juice extracted from different parts of sugar cane stalks from three varieties cultivated under organic management	MARTINI, C.; MARGARIDO, L. A. C.; CECCATO-ANTONINI, S. R.	2010	Processo produtivo - Fermentação - leveduras de arranque	Qualidade
129	Microbiology and physiology of cachaça (aguardente) fermentations	SCHWAN, R. F. et al	2001	Fermentação - leveduras	Variedade populacional de leveduras
130	Molecular mass distribution of dextran in Brazilian sugar and insoluble deposits of cachaça	AQUINO, F. W. B.; FRANCO, D. W.	2009	Investigação de componentes relacionado a controle de qualidade	Qualidade
131	Monitoring <i>Saccharomyces cerevisiae</i> populations by mtDNA restriction analysis and other molecular typing methods during spontaneous fermentation for production of the artisanal cachaça	ARAÚJO, R. A. C. et al	2007	Método de caracterização do fermento da cachaça	Qualidade
132	Natural clay and commercial activated charcoal: Properties and application for the removal of copper from cachaça	ZACARONI, L. M. et al	2015	Método de absorção de cobre	Qualidade
133	Níveis de cobre em amostras de cachaça produzidas na região noroeste do Rio Grande do Sul, Brasil	GARBIN, R.; BOGUSZ JÚNIOR, S.; MONTANO, M. A.	2006	Investigação de componentes - cobre e qualidade	Qualidade
134	Ocorrência de carbamato de etila em cachaças de alambique e em aguardentes industriais	LELIS, V. G. et al	2014	Investigação de componentes - carbamato de etila e qualidade	Qualidade
135	Ocorrência de carbamato de etila em cachaças comerciais da região da zona da mata mineira-MG	BAFFA JÚNIOR, J. C. et al	2008	Investigação de componentes - carbamato de etila	Qualidade
136	<i>Oenococcus alcoholitolerans</i> sp. nov., a lactic acid bacteria isolated from cachaça and ethanol fermentation processes	BADOTTI, F. et al	2014	Composição	Variedade populacional de leveduras

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
137	Opiniões e atitudes dos consumidores em relação a embalagens e rótulos de cachaça	CARNEIRO, J. de D. S. et al	2010	Consumidor. Imagem rótulo	Mercado
138	Optimization of the benzo (A) pyrene determination procedure in cachaça	CARUSO, M. S. F.; ALABURDA, J.	2009	Método de investigação de componente - controle de qualidade	Qualidade
139	Outras alegrias: cachaça e cauim na embriaguez myá-guarani	HEURICH, G. O.	2015	Sociologia - indigianismo	Sociologia
140	Parâmetros cinéticos de linhagens de levedura isoladas de alambiques mineiros	STROPPIA, C. T.; ALVES, J. G. L. F.; FIGUEIREDO, A. L. F. de	2009	Identificação de componentes - leveduras de arranque	Qualidade
141	Pattern recognition applied to mineral characterization of Brazilian coffees and sugarcane spirits	FERNANDES, A. P. et al	2005	Método de investigação de componentes	Qualidade
142	Perfil do consumo feminino de cachaças artesanais e industriais no Estado da Paraíba	OLIVEIRA, R. E. da S. et al	2012	Investigação de perfil de consumo	Mercado
143	Perfil e hábitos dos consumidores de cachaça no Estado da Paraíba	OLIVEIRA, R. E. da S. et al	2012	Investigação de perfil de consumo	Mercado
144	Phenolic constituents, furfuraldehyde and antioxidant capacity of sugarcane spirit aged in woods casks	VICENTE, C. D. et al	2011	Investigação de componentes - maturação	Qualidade
145	Phenols and metals in sugarcane spirits. Quantitative analysis and effect on radical formation and radical scavenging	BETTIN, S. M. et al	2002	Método de Investigação de componentes - fenóis	Qualidade
146	Physico-chemical and sensorial evaluation of sugarcane spirits produced using distillation residue	MENEZES, E. G. T. et al	2013	Processo de produção - fermentação	Processo de produção
147	Physicochemical and sensory changes in aged sugarcane spirit submitted to filtering with activated carbon filter	DUARTE, F. C. et al	2012	Investigação de componentes e qualidade sensorial	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
148	Physicochemical quality of a blend of domestic cachaças from the south of Minas Gerais	FERNANDES, W. J. et al	2007	Análise de qualidade e possível contaminação	Qualidade
149	Physiological and molecular characterisation of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> cachaça strains isolated from different geographic regions in Brazil	BADOTTI, F. et al	2010	Análise de leveduras	Variedade populacional de leveduras
150	Physiological diversity and trehalose accumulation in <i>Schizosaccharomyces pombe</i> strains isolated from spontaneous fermentations during the production of the artisanal Brazilian cachaça	GOMES, F. C. O. et al	2002	Análise de leveduras	Variedade populacional de leveduras
151	Production of sensory compounds by means of the yeast <i>Dekkera bruxellensis</i> in different nitrogen sources with the prospect of producing cachaça	PARENTE, D. C. et al	2015	Investigação de componentes - levedura	Qualidade
152	Profiles of polycyclic aromatic hydrocarbons in Brazilian sugar cane spirits: discrimination between cachaças produced from nonburned and burned sugar cane crops	GALINARO, C. A.; CARDOSO, D. R.; FRANCO, D. W.	2007	Método de investigação de componentes - plantações queimada e não queimadas	Comparação/Segmentação
153	Prognose da produção de cachaça orgânica na região de Araras	MARGARIDO, L. A. C. et al	2009	Perfil de produtores a averiguar a produção orgânica	Qualidade
154	Qualidade da madeira de cinco espécies florestais para o envelhecimento da cachaça	CATÃO, Catarina G. et al	2011	Maturação - madeiras diferentes e comparação com os padrões positivados de qualidade	Qualidade
155	Qualidade química de cachaças e de aguardentes brasileiras	MIRANDA, M. B. de et al	2007	Estudo qualitativo de marcas comerciais - padrões da legislação	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
156	Quality control of beverages using XRS allied to chemometrics: determination of fixed acidity, alcohol and sucrose contents in Brazilian cachaca and cashew juice	ALEXANDRE, T. L.; GORAIEB, K.; BUENO, M. I.	2010	Controle de qualidade	Qualidade
157	Quantitative Determination of Jatrophone in "Cachaca" Prepared with <i>Jatropha elliptica</i>	BRUM, Rosenei Louzada et al	2006	Método de investigação de componentes. Uso Médico	Saúde
158	Quantitative ester analysis in cachaça and distilled spirits by gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS)	NASCIMENTO, E. S. P.; CARDOSO, D. R.; FRANCO, D. W.	2008	Método de investigação de componentes	Comparação/Segmentação
159	Removal of copper in cachaças using clays	DUARTE, F. C. et al	2014	Remoção de cobre	Qualidade
160	Removal of copper (II) from sugar-cane spirits employing chitosan	JANEGITZ, B. C. et al	2010	Remoção de cobre	Qualidade
161	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains associated with the production of cachaça: identification and characterization by traditional and molecular methods (PCR, PFGE and mtDNA-RFLP)	BERNARDI, T. L. et al	2008	Estudo de leveduras	Variedade populacional de leveduras
162	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains from traditional fermentations of Brazilian cachaca: trehalose metabolism, heat and ethanol resistance	VIANNA, C. R. et al	2008	Estudo de leveduras	Qualidade
163	Schnelle Bestimmung von Furfurol und Hydroxymethylfurfurol in alkoholischen Getränken mit Hilfe der Umkehrphasen-Chromatographie	FRISCHKORN, H. E.; WANDERLEY-CASADO, M.; FRISCHKORN, C. G. B.	1982	Método de investigação de componentes	Comparação/Segmentação
164	Selected <i>Saccharomyces cerevisiae</i> yeast strains and accurate separation of distillate fractions reduce the ethyl carbamate levels in alembic cachaças	BORGES, G. B. V. et al	2014	Investigação de componentes - carbamato de etila	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
165	Selection, growth, and chemo-sensory evaluation of flocculent starter culture strains of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in the large-scale production of traditional Brazilian cachaça	SILVA, C. L. C. et al	2009	Investigação de componentes - fermentação	Qualidade
166	Spectrofotometric determination of copper in sugar cane spirit using biquinoline in the presence of ethanol and Triton X-100	ROCHA, S. A. do N. et al	2008	Método de investigação de componentes - cobre	Qualidade
167	Strategies to select yeast starters cultures for production of flavor compounds in cachaca fermentations	SOUZA, A. P. G. de et al	2012	Processo produtivo - fermentação - leveduras de arranque	Qualidade
168	Studies on the kinetic parameters for alcoholic fermentation by flocculent <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains and non-hydrogen sulfide-producing strains	SILVA, C. L. C.; ROSA, C. A.; OLIVEIRA, E. S.	2006	Processo produtivo - fermentação	Qualidade
169	Sugar cane spirit (cachaça): Effects of mixed inoculum of yeasts on the sensory and chemical characteristics	AMORIM, J. C.; SCHWAN, R. F.; DUARTE, W. F.	2016	Processo produtivo - fermentação - leveduras	Qualidade
170	Sugarcane spirit extracts of oak and Brazilian woods: antioxidant capacity and activity	CARDOSO, D. R. et al	2008	Processo produtivo - Maturação - comparativo de madeiras	Qualidade
171	Sugarcane spirit market share simulation: an application of conjoint analysis	CARNEIRO, J. de D. S. et al	2012	Apresentação do produto e impacto no consumidor	Mercado
172	Teor alcoólico e acidez volátil em amostras de cachaça artesanal comercializadas no Vale do Jequitinhonha-MG	DAMASCENO, E. M. A. et al	2013	Teor alcoólico com base na legislação	Qualidade
173	Teores de dimetil sulfeto estimados pelo método Níquel-Raney e aceitabilidade de amostras de cachaça	TOLEDO, J. F. A.; FARIA, J. B.	2008	Investigação de componentes - qualidade sensorial	Qualidade

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
174	Teores de enxofre e aceitabilidade de aguardentes de cana brasileiras	ISIQUE, W. D.; CARDELLO, H. M. A. B.; FARIA, J. B.	1998	Investigação de componentes - qualidade sensorial	Qualidade
175	Teores de minerais em cachaças produzidas na região norte do estado do Rio de Janeiro	SOUZA, L. M. de; FERREIRA, K. S.; PASSONI, L. C.	2010	Investigação de componentes - metais	Qualidade
176	Testes de aceitação em amostras de cachaça: avaliação de métodos estatísticos e de número mínimo de julgadores	GUAGLIANONI, D. G.; FARIA, J. B.	2011	Qualidade sensorial	Qualidade
177	The effects of co-culturing non-Saccharomyces yeasts with <i>S. cerevisiae</i> on the sugar cane spirit (cachaça) fermentation process	DUARTE, W. F.; AMORIM, J. C.; SCHWAN, R. F.	2013	Processo produtivo - fermentação	Qualidade
178	The influence of different yeasts on the fermentation, composition and sensory quality of cachaça	OLIVEIRA, E. S. et al	2005	Processo produtivo - fermentação - composição e qualidade sensorial	Qualidade
179	The production of volatile compounds by yeasts isolated from small Brazilian cachaça distilleries	OLIVEIRA, E. S. et al	2005	Leveduras - Fermentação - qualidade sensorial	Qualidade
180	The sensory characteristic defect of "cachaça" distilled in absence of cooper	FARIA, J. B. et al	2009	Investigação de componentes, destilação - qualidade sensorial	Qualidade
181	The use of selected starter <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains to produce traditional and industrial cachaça: a comparative study	MARINI, M. M. et al	2009	Leveduras e qualidade sensorial	Qualidade
182	Trehalose accumulation, invertase activity and physiological characteristics of yeasts isolated from 24 h fermentative cycles during the production of artisanal Brazilian cachaça	PATARO, C. et al.	2002	Leveduras	Processo de produção
183	Two interbreeding populations of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains coexist in cachaça fermentations from Brazil	BADOTTI, F. et al	2014	Processo de produção - fermentação	Processo de produção

Nº	TÍTULO	AUTORES	ANO	CLASSIFICAÇÃO INICIAL	CLASSIFICAÇÃO FINAL
184	Use of selected indigenous <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains for the production of the traditional cachaça in Brazil	GOMES, F. C. O. et al	2007	Processo de produção - fermentação	Qualidade
185	Using the residue of spirit production and bio-ethanol for protein production by yeasts	SILVA, C. F. et al	2011	Manuseio de resíduos	Aproveitamento de subproduto
186	Value Creation from Internationalization of Sugar Cane by-products: a multi-stakeholder view of artisanal cachaça production	NEUTZLING, D. M. et al	2015	Internacionalização	Mercado
187	Variable flocculation profiles of yeast strains isolated from cachaça distilleries	ALVAREZ, Florencia et al	2014	Leveduras - escolha de levedura	Processo de produção
188	Quais são as indicações geográficas brasileiras?	BARBOSA, P. M. da S.; FERNANDES, L. R. R. de M. V.; LAGE, C. L. S.	2013	Indicações Geográficas	Indicações Geográficas
189	Yeast species involved in artisanal cachaca fermentation in three stills with different technological levels in Pernambuco, Brazil	NOVA, M. X. V. et al	2009	Processo produtivo - fermentação - controle de qualidade	Qualidade

Fonte: Autor

APÊNDICE II

Revisão Sistemática de Literatura, Tabela de Classificação

CLASSIFICAÇÃO FINAL	CLASSIFICAÇÃO INICIAL
Aplicações em biotecnologia	Aplicações em biotecnologia
Aproveitamento de subproduto	Aproveitamento; e Manuseio de resíduos;
Comparação/Segmentação	Identificação de composição; Método de identificação de composição; Processo produtivo; e Qualidade sensorial, segmentação.
Diversidade genética de leveduras	Diversidade genética das leveduras; Identificação de bactérias.
Extração de componentes	Etnomedicina / Extração de componentes / Farmacologia; e Extração de componentes.
Gestão/Administração	Adaptação estratégica de empresa; NEI, Análise de contratos; e Perfil de finalidade de produção.
História	Levantamento histórico.
Indicações Geográficas	Indicações Geográficas
Mercado	Apresentação do produto e impacto no consumidor; Avaliação sensorial. Consumidor; Certificação; Consumidor. Imagem rótulo; Internacionalização; e Investigação de perfil de consumo.
Nutrição	Identificação de composição; e Aproveitamento de levedura.
Processo de produção	Leveduras – escolha de levedura; e Processo produtivo – fermentação.
Qualidade	Análise de qualidade e possível contaminação; Controle de qualidade; Estudo de leveduras; Estudo qualitativo de marcas comerciais – padrões da legislação; Leveduras – Fermentação – Qualidade sensorial; Método de absorção de cobre; Método de caracterização do fermento da cachaça;

Continua

CLASSIFICAÇÃO FINAL	CLASSIFICAÇÃO INICIAL
Qualidade	Méto de identificação de composição; Perfil de produtores a aviguar a produção orgânica; Processo produtivo – destilação; Processo produtivo – fermentação; Processo produtivo – maturação; Remoção de cobre; Risco de contaminação; e Teor alcoólico com base na legislação.
Saúde	Abuso de álcool e saúde pública; Método de investigação de componentes – uso médico; Perda da massa óssea; e Química e saúde.
Sociologia	Sociologia – indigianismo; e Sociologia local.
Solos	Solos, compactação e salpicamento.
Variedade populacional de leveduras	Análise de leveduras; Composição; e Processo produtivo – fermentação.

Fonte: Autor

APÊNDICE III

Cronograma de Pesquisa e Atividades

Abaixo é apresentado o cronograma de pesquisa, organizado entre as atividades de coleta de dados, ações de análise e abrangendo parte do ano de 2016 e os 10 meses de 2017, com exclusão apenas de janeiro e julho:

Quadro 1: Cronograma de Pesquisa

ATIVIDADE	SET 016	OUT 016	NOV 016	DEZ 016	FEV 017	MAR 017	ABR 017
Referencial Teórico							
Coleta Leg. Federal							
Análise Preliminar							
Redução do Projeto 1							
Coleta Leg. Estaduais							
Análise Secundária							
Redução do Projeto 2							
Coleta de Dados Primários (Outros)							
Análise Final							
Redução do Projeto 3							
Complementação (Dados Secund.)							
Complementação (Ref. Teórico)							
Redução da Pesquisa Preliminar							
Revisões e Correções							
Redução da Pesquisa Final							

Fonte: Autor

Quadro 2: Cronograma de Pesquisa (continuação)

ATIVIDADE	MAI 017	JUN 017	AGO 017	SET 017	OUT 017	NOV 017	DEZ 017
Referencial Teórico							
Coleta Leg. Federal							
Análise Preliminar							
Redução do Projeto 1							
Coleta Leg. Estaduais							
Análise Secundária							
Redução do Projeto 2							
Coleta de Dados Primários (Outros)							
Análise Final							
Redução do Projeto 3							
Complementação (Dados Secund.)							
Complementação (Ref. Teórico)							
Redução da Pesquisa Preliminar							
Revisões e Correções							
Redução da Pesquisa Final							

Fonte: Autor

As atividades discriminadas nos quadros 1 e 2 acima dizem respeito às ações de pesquisa já desempenhadas ou a serem desempenhadas. Essas atividades são explicadas da seguinte forma:

- Referencial teórico - pesquisa bibliográfica sobre teorias acadêmicas que serão utilizadas de aporte teórico para o projeto;
- Coleta de Leg. Federal - coleta de dados primários relativos ao ambiente institucional federal, tais como leis, decretos, instruções normativas, portarias, etc.;
- Análise Preliminar - analisar o ambiente institucional federal sob o aporte metodológico citado neste tópico primário com as respectivas traduções de valores com base na teoria das convenções;
- Redução do Projeto 1 - diz respeito na redução propriamente dita da pesquisa em texto escrito preliminar, neste caso referente ao presente projeto de pesquisa para qualificação;
- Coleta Leg. Estaduais - coleta de dados primários relativos aos ambientes institucionais estaduais e do Distrito Federal, com base em viabilidade de pesquisa a partir do conteúdo eventualmente disponibilizado pelas Assembleias Legislativas Estaduais e Câmara Legislativa do Distrito Federal;
- Análise Secundária - analisar o ambiente institucional dos estados federados e do Distrito Federal sob foco comparativo com o ambiente federal;
- Redução do Projeto 2 - diz respeito na redução propriamente dita da pesquisa em texto escrito preliminar secundário, contendo os dados da análise primária e secundária;
- Coleta de Dados Primários (Outros) – análise das atas de reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça, com foco específico nas discussões relacionadas à classificação e segmentação do produto que representem práticas de mercado ou induzirem valores positivados ou positiváveis;
- Análise Final - complementação das análises primária e secundárias a partir de uma terceira análise do tema com base nos dados coletados sob o rótulo de *Primários (Outros)*;
- Redução do Projeto 3 - representa a terceira redução da pesquisa em texto, abrangendo as análises Primária, Secundária e Final;

- Complementação (Ref. Teórico) - abrange a atividade de complementação do referencial teórico referente a fatos observáveis durante o processo de pesquisa que exijam um aprofundamento do material teórico já angariado;
- Redução da Pesquisa Preliminar - representa nova redução da pesquisa a partir das complementações de dados secundários e de referencial teórico;
- Revisões e Correções - diz respeito às etapas de revisão e de correção do texto, propriamente ditas;
- Redução da Pesquisa Final - última redução da pesquisa em texto, a partir das revisões e correções.

Lançado o tema deste projeto, juntamente com a questão acadêmica, os objetivos e a justificativa de pesquisa, levantado um referencial teórico hábil e esclarecido o método de pesquisa e de análise deste estudo, dá-se prosseguimento ao texto por meio da demonstração dos resultados preliminares já obtidos.