

CACHAÇA RAINHA DO SANTO ONOFRE DE PARATINGA-BAHIA: POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA

CACHAÇA QUEEN OF SANTO ONOFRE FROM PARATINGA-BAHIA: POTENTIAL OF GEOGRAPHICAL INDICATION OF PROCEDURE

Diego de Oliveira Souza¹; Angela Machado Rocha²; Marcelo Santana Silva³; Valdir Silva da Conceição⁴

¹ Graduando em Bacharelado Interdisciplinar em Saúde

Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil - sdiego869@gmail.com

² Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação-PROFNIT – Polo UFBA

Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil - anmach@gmail.com

³ Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação-PROFNIT – Polo IFBA

Instituto Federal da Bahia – IFBA – Salvador/BA – Brasil – profmarceloifba@gmail.com

⁴ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação - PROFNIT

Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil – valdirconceicao@gmail.com

Resumo

O registro de Indicação Geográfica (IG) pode ser pedido para produtos ou serviços que são originais de um país, cidade, região ou localidade de seu território, desde que eles sejam reconhecidos e detentores de qualidades únicas. A conquista da certificação de uma IG proporciona inúmeros benefícios para o lugar onde ela existe, além de agregar valor e fomentar a economia local. O presente trabalho tem como objetivo demonstrar o potencial da cachaça artesanal no Vale do Santo Onofre, localizado no município de Paratinga, para se transformar em uma Indicação Geográfica. Para isso foi feita uma pesquisa de caráter qualitativo em que se busca através de uma revisão literária e de sites de reportagens, notícias que permitam detalhar informações sobre a produção de cachaça no Vale do Santo Onofre. Foi avaliado que a cachaça está em condições bastante favoráveis à obtenção do seu registro de IG como Indicação de Procedência, o que certamente garantirá um maior prestígio nacional e internacional à mesma e, por conseguinte, maiores retornos financeiros para a Associação dos Produtores de Cachaça Artesanal do Vale do Santo Onofre.

Palavras-chave: bebida destilada; alambique; branquinha; marvada; associação dos produtores de cachaça.

Abstract

The registration of Geographical Indication (GI) can be requested for products or services that are original to a country, city, region or locality in its territory, as long as they are recognized and have unique qualities. Achieving the certification of an IG provides numerous benefits for the place where it exists, in addition to adding value and fostering the local economy. This work aims to

demonstrate the potential of artisanal cachaça in Vale do Santo Onofre, located in the municipality of Paratinga, becomes a Geographical Indication. For this purpose, a qualitative research was carried out, which seeks, through a literary review and news reporting sites, news that allows to detail information about the production of cachaça in the Santo Onofre Valley. It was evaluated that cachaça is in very favorable conditions to obtain its GI registration as an Indication of Origin, which will certainly guarantee greater national and international prestige to it and, therefore, greater financial returns for the Association of Cachaça Producers from Santo Onofre Valley.

Key-words: Distilled drink; still; White; marvada; association of cachaça producers.

1. Introdução

De acordo com o SEBRAE (2012) a cachaça é conhecida popularmente como uma bebida alcoólica feita a partir da fermentação da cana-de-açúcar. Nas diversas regiões do Brasil aparece com diferentes denominações como amansa-corno; pinga; purinha; seleta; sossega-leão, representando não só a sua diversidade de verbete, como também singularidades em seu processo de produção.

Tipicamente brasileira, a bebida é obtida através da destilação do mosto fermentado do caldo de cana, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume (a 20°C) e características sensoriais peculiares, podendo ter adicionais de açúcares até 6 g/L, expressos em sacarose. A cachaça possui a seguinte classificação: Envelhecida, Premium e Extra Premium. A primeira contém no mínimo 50% de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período mínimo de um ano. A segunda se distingue da primeira em relação a porcentagem, que passa a ser 100% de cachaça envelhecida, mantendo a mesma maneira de armazenamento. A Cachaça Premium difere das outras por ser envelhecida por um tempo mínimo de três anos (INMETRO, 2009).

Apesar de não ser reconhecida como um patrimônio material e imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a bebida é um símbolo brasileiro, com indiscutível importância cultural, social e econômica. Desde o ano de 2009, por uma iniciativa do Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac), o dia 13 de setembro foi eleito o Dia Nacional da Cachaça, em referência à data da liberação oficial da fabricação e venda da cachaça no Brasil, no ano de 1661. O seu surgimento está diretamente relacionado ao processo de colonização brasileira e a atividade açucareira, que possui a mesma matéria-prima da pinga e conseqüentemente implicou na implantação dos estabelecimentos cachaceiros (TAYLOR, 2017).

A cachaça produzida no Brasil ganhou o mundo e já é apreciada em diversos países. Isso se tornou possível porque famílias e donos de engenhos mantiveram viva a herança histórica de

produção e o produto foi sendo aprimorado com o tempo. Muitas regiões brasileiras são conhecidas pela produção da bebida, como as cidades de Paraty no Rio de Janeiro e Abaíra na Bahia, que já possuem certificados de IG emitido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) para a cachaça produzida na região. O registro de IG é bastante benéfico, pois provê aos produtores ou ofertantes, geralmente associados em entidades representativas na região, uma proteção ao seu direito de reconhecimento exclusivo de originalidade (CONEJERO; CÉSAR, 2017; CALDAS; ARAÚJO; COURY, 2017; BELLETTI; MARESCOTTI; TOUZARD, 2017; MARQUES *et al.*, 2019; ROCHA; SOUZA; SILVA, 2019; MOREIRA; ROCHA; SILVA, 2020).

O Vale do Santo Onofre, localidade pertencente ao município de Paratinga, no Estado da Bahia, tem ganhado fama e notoriedade devido a produção artesanal de cachaça. A bebida produzida carrega consigo boa qualidade e o conhecimento de fabricação passado entre as gerações de famílias rurais que vivem na região.

O objetivo do trabalho é demonstrar as potencialidades que possibilitam a comunidade caminhar rumo a busca pelo reconhecimento e certificação de seu produto, podendo futuramente fazer parte de mais uma IG baiana de destilado. Para a consecução do objetivo, o presente trabalho descreveu sobre a produção da cachaça, a importância das IG e da cachaça e as características inerentes da cachaça que potencializam o seu registro como IG.

2. Metodologia

Segundo Gil (2002), diante dos objetivos de um trabalho, torna-se possível classificar a pesquisa em três grupos que possibilitam maior explanação e detalhes do problema ou objeto de estudo. Neste agrupamento é apresentado a pesquisa exploratória, que permite familiarizar com o problema, aprimorar as ideias e considerar vários aspectos relativos ao assunto estudado.

A pesquisa descritiva permite estudar características de um fenômeno e/ou grupo e a pesquisa explicativa busca identificar os fatores que determinam ou que contribuem para a ocorrência dos fenômenos, aprofundando o conhecimento da realidade explicando a razão e o porquê das coisas. Gil (2002) destaca duas possibilidades de análise de dados, e ao se referir a análise qualitativa, o processo é definido como uma sequência de atividades, que envolve a redução dos dados, a categorização desses dados, sua interpretação e a redação do relatório.

Para a realização do trabalho foi utilizado uma análise qualitativa, com abordagens descritiva e explicativa, resultante da busca de informações e análise sistemáticas de produções científicas encontradas em plataformas de pesquisa como Google Acadêmico e Scielo. As palavras-

chaves utilizadas na pesquisa foram: Indicação Geográfica (IG); Indicação de Procedência (IP); Denominação de Origem (DO); Cachaça; Brasil; Mercado Econômico, Exportação.

3. Indicação Geográfica no Brasil e sua Importância

A IG aparece como um recurso de valorização e reconhecimento nacional e mundial de produtos ou serviços desenvolvidos tradicionalmente e interligados a determinada localidade (MEDEIROS; PASSADORA; PASSADOR, 2016; NIEDERLE; BRUCH; VIEIRA, 2016; PEREIRA; LOURENZANI; SMITH, 2018;). De acordo com Valente *et al.* (2012), o conceito de IG surge com o tempo de modo natural, quando comerciantes, consumidores e produtores, ao comprovar que certos aspectos e qualidades advindos de produtos eram característicos e muito específico de determinadas localidades, de sua origem geográfica, possibilitando o surgimento da denominação dos produtos com o nome geográfico de sua procedência.

Segundo Cerdan *et al.* (2010), a primeira proteção de uma IG feita pelo Estado, aconteceu em 1756, quando os produtores de Vinho do Porto, em Portugal, foram reclamar ao Primeiro Ministro do Reino, o Marquês de Pombal, sobre as quedas nas exportações de vinho para a Inglaterra. Isso aconteceu porque o vinho produzido em Porto tinha se tornado bastante famoso na Europa e diante dessa notoriedade conquistada pelo produto, outros produtores de vinhos de locais diferentes se aproveitaram para usar da nomenclatura “do Porto” e ganhar espaço de vendas no mercado, conseqüentemente, os produtores de vinho do Porto passaram a ter menos lucros e perceberam uma redução no preço na hora de negociar os seus produtos.

Entre as diversas medidas tomadas pelo Marquês de Pombal, uma delas visava encontrar formas e meios de proteger um bem tão valioso para a localidade e comércio português. Em face disso, ele iniciou um processo de proteção ao Vinho do Porto, em que primeiro, agrupou os produtores na Companhia dos Vinhos do Porto. Em seguida, mandou fazer a delimitação da área de produção, pois, não era possível proteger a origem do produto sem conhecer sua exata área de produção. Concomitantemente a tais medidas, foi preciso também descrever, definir e fixar com exatidão, as principais características do Vinho do Porto e as regras de produção. A partir disso, nasceu a primeira Denominação de Origem protegida de forma legal, por um decreto (CERDAN *et al.*, 2010).

Os diferentes produtos que são encontrados no Brasil são informalmente conhecidos pela população, por isso é importante o reconhecimento formal, tratado em questões legais, pois possibilita através de um registro de certificação geográfica, comprovar a qualidade, procedência e autenticidade da região e seus produtores, que são tratados ao longo da história por diferentes

acordos internacionais, como é o caso do Acordo de Lisboa (1958), a Convenção de Paris (1883) e o *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* – TRIPS (1994), que são acordos institucionais que normatizam aspectos comerciais em função de direitos de propriedade intelectual. As normas e parâmetros para reconhecimento da IG é estabelecida por cada país (REIS, 2015).

No Brasil, o INPI tornou-se o responsável por conferir esse tipo de registro aos produtos e serviços cujos provedores o requerem. Isto ocorreu através da Lei da Propriedade Industrial 9.279 de 14 de maio de 1996 – LPI/96, que reconhece dois tipos de Indicação Geográfica, a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). As respectivas definições encontram-se no Art. 177, que considera indicação de procedência o local que se tenha tornado conhecido pela produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, e no Art. 178, que reconhece a denominação de origem como o local que designa produtos ou serviços, cuja suas características estão fortemente ligadas ao meio geográfico em que se encontra, assim como aos fatores naturais e humanos que se fazem presentes (BRASIL, 1996).

Diante da relevância da temática e considerando a enorme importância de se discutir IG no Brasil, juntamente com os benefícios socioeconômicos que essa prática pode trazer para o país, localidades e territórios, descobrir produtos e serviços brasileiros com grandes potenciais para se tornarem IGs dentro do espaço brasileiro, torna-se relevante devido a magnitude que esse assunto se tornou dentro do campo da Propriedade Intelectual (SILVA *et al.*, 2017; WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 2017; BELLETTI; MARESCOTTI; TOUZARD, 2017).

O Brasil é um país em desenvolvimento que possui regiões com grandes potenciais de IG, porém o número de pedidos concedidos ainda é muito pouco, os motivos destacados como fatores responsáveis por tal cenário podem ser causados por diferentes aspectos relacionados ao “desconhecimento da população, inexistência ou insuficiência de aparato legal, falta de infraestrutura institucional voltada para o reconhecimento e registro, inexistência de políticas de suporte ao reconhecimento e manutenção, e a baixa propensão a consumir tais produtos por causa de seus preços diferenciados.” (MASCARENHAS; WILKINSON, 2014; SCHNEIDER; ZILLI; VIEIRA, 2017; PEREIRA *et al.*, 2018).

Em solo brasileiro as primeiras IGs reconhecidas pelo INPI são do estado do Rio Grande do Sul, sendo o Vale dos Vinhedos a primeira IG reconhecida no Brasil. A iniciativa da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE), pela busca do registro, tornou essa região uma vanguardista em nível nacional. O registro como IP foi concedido em 19 de novembro de 2002, e no dia 25 de setembro de 2012 a região solicitou a mudança de modalidade de IG para Denominação de Origem (INPI, 2019).

A primeira IG concedida no país e a importância da aquisição do registro, segundo Dupim e Hasenclever (2015), possibilitou maiores visibilidades dos produtos locais, devido ao favorecimento que essa conquista trouxe para a região, pois o Vale do Vinhedo ao conseguir o registro de IG, passou a ser visto como modelo para que outros estados passassem a ter iniciativas e procurassem proteger seus produtos e serviços.

Em vista do pioneirismo iniciado pelo Sul, seguido pelo Sudeste, é possível perceber que entre essas regiões, o conhecimento e apresentação de temáticas relacionadas a indicação geográfica já eram tratadas objetivando a proteção dos produtos e serviços locais (MEDEIROS; PASSADORA; PASSADOR, 2016; RINALLO; PITARDI, 2019), pois “(...) quando um território possui um produto ou serviço com diferencial e que este possa ser declarado como IG, são gerados impactos não somente aos produtores e à cadeia produtiva ligada ao produto com IG, mas para todo território circundante” (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015, p. 23). Em contrapartida, a justificativa para os demais estados apresentarem poucos registros concedido, está relacionado a falta de informação sobre as vantagens das IGs e, além disso, o marketing não é considerado como parte integrante do processo produtivo e de comercialização da maioria dos produtos, sobretudo aqueles oriundos do extrativismo local (NASCIMENTO *et al.*, 2012; KEGEL; CARLS, 2015; BELLETTI; MARESCOTTI; TOUZARD, 2017; PELLIN, 2019).

Com isso, o selo de IG representa uma forma dos consumidores reconhecerem a particularidade daquele produto e se assegurar que a natureza do qual ele foi provido, têm forte caráter local e valor muito mais do que comercial agregado a ele. Atribuindo inúmeras vantagens para o produtor, consumidor e para a economia local, favorecendo o desenvolvimento econômico do país e melhorando a qualidade de vida dos grupos familiares, associações e cooperativas, formados por pessoas com interesses em comum: ter seu produto reconhecido socialmente e economicamente.

4. Cachaça: uma bebida originalmente brasileira

Segundo Câmara (2018), não se sabe ao certo o ano que surgiu a aguardente, mas através de fontes secundárias, atos e números, dados e registros de acontecimentos em São Vicente e por toda a recém terra descoberta, possibilitam enunciar que a bebida foi inventada na terceira década do século XVI, no litoral paulista, juntamente com o surgimento dos primeiros engenhos. Os registros iniciais em livro sobre a cachaça, foram feitos por Maximiliano, príncipe de Wide-Neud, em sua obra “Viagem ao Brasil (1821)”, enquanto a segunda escrita literária descrevendo sobre a bebida

apareceu no livro do botânico Von Martius, “Viagem pelo Brasil (1817-1820)”, dividido em três volumes.

Todavia, existe uma versão contada e bastante aceita de que os portugueses, por já terem tido experiência com a bagaceira¹ para produzir um destilado à base do fermentado de uva, conseguiram fabricar a bebida na colônia. Tal descoberta não agradou a Metrópole, que enxergou na bebida um produto que afetaria a sua economia e se tornava uma forte concorrente contra o destilado de bagaceira produzido em Portugal. Com isso, Portugal proíbe a produção de aguardente no Brasil e realiza taxaço sobre o produto a ser comercializado no mercado externo, o que significaria angariar dinheiro e aumentar suas receitas (SEBRAE, 2012).

Diante dessas medidas, o que se espera é o sentimento de indignação e revolta, causada pela proibição e por vários empecilhos colocados na produção da bebida. Mas o cenário viria a se modificar, mesmo que as circunstâncias não parecessem favoráveis, conforme pode ser observado na passagem abaixo:

Os dias de glória da bebida pareciam estar contados: com a abolição da escravatura, o surgimento da economia cafeeira e a proclamação da República começam uma fase de declínio para o prestígio da cachaça. Os novos hábitos da elite cafeeira, fortemente associados aos valores vindos da Europa, estimulam a adoção de novos comportamentos e produtos dotados de requinte. Com essa nova realidade, atribui-se à cachaça a imagem de um produto de baixa qualidade, destinada ao consumo das classes menos privilegiadas. Esse quadro, inalterado por muitas décadas, muda somente na década de 1920, quando a Semana de Arte Moderna resgata os valores e símbolos nacionalistas. Cumpre destacar que a bebida sempre encontrou espaço importante na história nacional, tendo acompanhado todas as mudanças ocorridas em cinco séculos de Brasil, seja na Revolução Pernambucana, seja na Inconfidência Mineira, quando era utilizada como bebida oficial dos brindes em momentos importantes. Nesse sentido, a cachaça foi escolhida para brindar a Independência do Brasil por D. Pedro I e, mais recentemente, pelo presidente Fernando Henrique Cardoso, nas comemorações dos 500 anos de descobrimento, ao erguer um brinde com o presidente de Portugal, como um símbolo de nossa brasilidade e de nossa relação amistosa com outros povos (SEBRAE, 2012).

Visando assegurar a legitimidade do termo popularmente usado para se referir a bebida e para retificar a sua nacionalidade, o Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001, no Art. 1, determina que:

o nome “cachaça” é um vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiro, além de constituir como importante elemento de indicação geográfica para os efeitos, no comércio internacional, do art. 22 do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio, aprovado como parte integrante do Acordo de Marraqueche,

¹ A aguardente bagaceira, ou simplesmente bagaceira, é obtida pela destilação do mosto fermentado das partes sólidas da uva, como cascas, sementes e até mesmo cachos. As películas, como os portugueses chamam as cascas e grainhas – que são as sementes da uva –, têm, em seu interior, óleos essenciais que dão à bagaceira aromas e sabores típicos que são muito apreciados (ADAMES, 2019).

pelo Decreto Legislativo nº 30, de 15 de dezembro de 1994, e promulgado pelo Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994 (BRASIL, 2001).

Ademais, no Art. 3, do Decreto Nº 4.062 de 2001 afirma que, “as expressões protegidas "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" somente poderão ser usadas para indicar o produto que atenda às regras gerais estabelecidas na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e no Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e nas demais normas específicas aplicáveis” (BRASIL, 2001).

No Brasil, o mercado de bebidas alcoólicas fica dividido entre os produtos destilados e fermentados e em análise geral a cerveja é mais consumida pelas pessoas, porém ao observar o consumo apenas das bebidas destiladas, a aguardente está em primeiro lugar como a preferida entre os consumidores (SEBRAE, 2012). Apenas em 2017 o mercado nacional composto por mais de quarenta mil produtores faturou cerca de dez bilhões, enquanto os valores relacionados à exportação geraram uma receita de quinze milhões e oitocentos mil referentes a exportação de oito milhões e setecentos e quarenta mil litros de destilados. Além disso, a cachaça brasileira é bastante requisitada por outros países, dos sessenta países que importam, os dois principais são os Estados Unidos, que detêm 17,69% do total exportado, e a Alemanha com 17,44%. Os principais estados produtores são Pernambuco, Ceará, São Paulo, Paraíba e Minas Gerais, enquanto os maiores consumidores são Bahia, Minas Gerais, Ceará, São Paulo, Pernambuco e Rio de Janeiro (GANDRA, 2018).

A prática de exportação da cachaça - embora seja uma bebida com fama e reconhecimento no exterior – se comparado às importações de outras bebidas feita pelo Brasil, apresentava uma desproporcionalidade que deixava o país em desvantagem devido aos entraves tarifários, porém, conforme é apresentado por Maroni (2019), o acordo realizado entre o Mercado Comum do Sul (MERCOSUL) e a União Europeia (UE), ao desburocratizar e retirar tarifas sobre produtos industrializados, possibilitará maior imersão da cachaça no grandioso mercado mundial de comercialização de destilados do mundo. Isso anima os produtores brasileiros, que reconhecem nessa conquista, uma oportunidade de potencializar a produção e vendas, além de gerar expectativas de que o Brasil passe a se tornar, juntamente com Reino Unido e França, um grande polo exportador de destilados. O acordo também irá assegurar que apenas produtores brasileiros poderão fazer uso da denominação “cachaça” na União Europeia, que ajudará na proteção e promoção da bebida, assim como no reconhecimento europeu de que a bebida é genuinamente brasileira, o que implica na não aceitação de produto fora do país (MARONI, 2019).

4.1. A Rota da Cachaça

De acordo com o Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC), a produção da aguardente vem conseguindo se manter estável nos últimos anos. As instalações de produções têm capacidade de atingir 1,2 bilhão de litros, e a produção em 2017 girou entre 700-800 milhões de litros. Em termos de consumo doméstico, entre 510 a 520 milhões de litros são consumidos por ano (GANDRA, 2018).

A cachaça ocupa um lugar de destaque e de prestígio por pessoas que gostam de saborear variedades e características dessa bebida, que são fabricadas em diferentes regiões. A busca por essa diversidade entre os consumidores e a necessidade de fomentar a economia gerada por esse produto, tem levado muitos estados a divulgarem e promoverem exposições para alcançar cada vez mais diferentes públicos.

No estado da Bahia, um empreendimento realizado pelos empresários Paulo Guedes, Vânia Medeiros e Ronaldo Rodrigues, conhecido como A Rota da Cachaça da Bahia, criada em 2017 e que abrange vários municípios baianos, busca reunir e divulgar os produtores baianos, além de agregar valor histórico e econômico para o produto. Estima-se que existem dezoito municípios baianos que produzem dezenove tipos diferentes de cachaça artesanal. Algumas marcas já são bastante conhecidas e cidades como Abaíra e Rio de Contas fazem parte do roteiro dos grandes produtores nacionais (FONSÊCA, 2019).

A Fazenda Vaccaro, localizada na cidade de Rio de Contas produz uma das bebidas mais famosa do estado, Cachaça Serra das Almas. O município de Paramirim se tornou referência nacional em produção artesanal, a Cachaça Paramirim passou a ser fabricada a partir de 1996, já recebeu selos de Ouro e Prata e é exportada para o exterior. No extremo oeste da Bahia, o pequeno município de Feira da Mata produz uma das melhores cachaças da região, a Limoeiro, que mantém uma tradição desde 1912 (FONSÊCA, 2019).

No Brasil, a Bahia é reconhecida nacionalmente como um dos grandes produtores de cachaça artesanal, como os lugares são diversos e estão espalhados pelo estado, a rota da cachaça busca também orientar os turistas que queiram descobrir essas preciosidades que agradam o paladar do consumidor. Para os fãs e apreciadores:

A “branquinha” é muito mais que uma bebida alcoólica. É uma alquimia entre o produtor e o consumidor, pois elaborada com qualidade, requer alguns procedimentos para ser degustada e por isso mesmo, controle rigoroso na sua elaboração. Da seleção da cana-de-açúcar ao seu preparo nos engenhos, ela obtém um selo de qualidade que garante a sua procedência, aroma e sabor. No ano passado a Secretaria do Turismo da Bahia iniciou um trabalho para formatação da Rota dos Engenhos, com o objetivo de mapear os atrativos turísticos associados à produção de cachaça. O projeto contempla produtores artesanais da Chapada Diamantina, principal área produtora, em municípios como Lençóis, Abaíra, Rio de Contas, Livramento de Nossa Senhora e Paramirim, além de municípios do Oeste e Sudoeste do Estado e Vale do São Francisco (FONSÊCA, 2019).

A iniciativa de criar uma rota das cachaças e de engenhos no estado baiano é um importante fator de valorização territorial, que além de contribuir para a economia do país, proporciona o crescimento da exploração turística dessas regiões, resultando em um maior crescimento econômico dos municípios que desenvolvem tal atividade e proporcionando melhorias na qualidade de vida das pessoas envolvidas, agregando valor, notoriedade, reconhecimento e fama para os produtos e regiões, características muito importantes para caminhar em direção na busca de uma certificação de IG.

4.2. Paratinga e a Cachaça Rainha do Santo Onofre

Paratinga é um município localizado no Oeste da Bahia, conforme pode ser observado na Figura 1, dista a 710 Km de Salvador, com uma população estimada de 31.853 pessoas segundo o IBGE (2019).

Faz divisa com os municípios de Bom Jesus da Lapa, Boquira, Ibotirama, Macaúbas, Muquém de São Francisco, Oliveira dos Brejinhos e Sítio do Mato, pertence a Mesorregião do Vale do São Francisco e a Microrregião de Bom Jesus da Lapa. Tem como vegetação predominante a caatinga e possui uma história e cultura muito rica. A base de sua economia é estimulada pela agricultura, piscicultura e pecuária, porém o turismo no município é bastante forte por conta das Águas Termais do Paulista e do Brejo das Moças, com piscinas naturais de água termo-mineral, além da Gruta da Lapinha, com desenhos rupestres ainda conservados. A ilha de Paratinga é a maior ilha fluvial do Rio São Francisco, principal rio que banha a região em toda sua extensão, possui belas praias e recantos ribeirinhos onde se tem a prática da pesca esportiva (PREFEITURA MUNICIPAL PARATINGA, 2017).

Figura 1 - Localização geográfica de Paratinga (BA)



Fonte: Google maps (2020)

Situado a alguns quilômetros de distância de Paratinga, porém pertencendo a esse município, o Vale do Santo Onofre mantém viva até hoje uma atividade milenar: a produção de cachaça artesanal. As famílias que residem no Vale reconhecem a importância dessa atividade em sua vida e na localidade, porque ela representa uma herança cultural passada de geração à geração e, além disso, a produção da bebida se apresenta como o principal meio de obtenção de renda para essas pessoas, que por estarem situadas em uma região de clima seco e úmido precisam saber lidar com as secas e baixa produtividade das lavouras que muitas vezes não resistem e acabam morrendo (OLIVEIRA, 2015).

A plantação de cana-de-açúcar se destaca na localidade, visto que para a produção da cachaça do Vale de Santo Onofre é preciso se atentar a época do ano dedicada ao seu plantio e colheita, pois no início do primeiro semestre, as chuvas são mais presentes e intensas na região permitindo assim poder “tratar” a terra e fazer o plantio. O próximo passo é a colheita, que se inicia no mês de julho e se estende até setembro (OLIVEIRA, 2015).

As etapas para a confecção da bebida são bem conhecidas pelos produtores, depois de colhida no canavial a cana é moída para extrair o caldo que é conhecido como garapa, que logo em seguida passará pelo processo de fermentação, destilação e envelhecimento, sendo por final armazenada em caixotes de madeira. A produção da bebida segue procedimentos comuns. A Associação dos Produtores de Cachaça Artesanal do Vale do Santo Onofre foi fundada em 2004, por meio da parceria do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), juntamente com a gestão municipal de Paratinga, que possibilitou a produção de dez mil litros de cachaças por ano que são distribuídas por toda a região Oeste do estado, gerando fonte de renda e sustento para mais de cinquenta famílias que vivem no Vale de Santo Onofre (OLIVEIRA, 2015).

Durante a 30ª edição da Feira Nacional Agropecuária – FENAGRO, que aconteceu no Parque de Exposições de Salvador, entre os dias 25 de novembro até o dia 03 de dezembro de 2017, um dos destaques do evento foi a cachaça artesanal “Rainha do Santo Onofre”, cuja produção é realizada pela agricultura familiar da associação (CORREIO DO OESTE, 2017).

A Rainha do Santo Onofre é uma cachaça com 40% de teor alcoólico, cortada 10% da “cabeça” e 10 % da “cauda”, antes de chegar na fase conhecida como “água fraca”, composta apenas de “coração”. Uma outra qualidade do produto é o sabor especial conferido pelo armazenamento e envelhecimento da bebida em caixotes de madeira (OLIVEIRA, 2015). Diante do apresentado, as características da cachaça produzida pela associação apresentam muitos elementos e fatores históricos que possibilitam a busca pelo registro de Indicação Geográfica de Procedência.

Alguns pontos a serem destacados para a proteção de IP são: a existência de uma associação, que possibilita a organização de produtores com inserção em projetos de capacitação disposto a

proteger seu produto; a bebida já é reconhecida, possui reputação e características valorizadas no mercado que estão fortemente ligada ao local; a associação recebe apoio financeiro e técnico para aperfeiçoar e melhorar o produto, tornando o um grande potencial na solicitação de uma IG; possui potencial para agregação de valor; a cachaça é comercializada na Bahia e em outros estados; e a origem do produto é essencialmente atribuída ao Vale do Santo Onofre. Essas características supracitadas, são levantamentos que devem ser feitos para comprovar a tipicidade e a qualidade diferenciada do produto (CERDAN *et al.*, 2010; VELLOSO *et al.*, 2010).

5. Conclusão

A diversidade de produtos ou serviços sujeitos a pleitear o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG) tem crescido e incentivado o Brasil a intensificar os estudos na área. Isso significa que, embora no momento as concessões de IG ainda sejam consideradas poucas, futuramente, espera-se um quantitativo de certificação concedida bem maior se comparado com os registros encontrados no site do INPI, que buscou discutir a historicidade e alguns marcos legais sobre Indicação Geográfica e a cachaça brasileira.

Com relação ao Vale do Santo Onofre e a cachaça produzida na localidade, a existência de uma associação organizando os produtores em grupo, assim como a singularidade na forma de produção e armazenamento, são fatores importantes que agregam valor no momento de comprovar a tradicionalidade da cachaça Rainha do Santo Onofre, possibilitando dessa forma o reconhecimento de Indicação de Procedência, pois a localidade se tornou famosa e conhecida por causa do produto que é desenvolvido pela Associação dos Produtores de Cachaça Artesanal do Vale do Santo Onofre. Com a certificação é esperado assegurar não só a preservação do conhecimento cultural dessa população, como também garantir o reconhecimento da qualidade da bebida que tem importante valor histórico, além de fomentar a economia da localidade em que se encontram as pessoas que exercem a atividade de produção de cachaça e agregar maior valor ao seu produto.

A Rota da Cachaça e a Rota dos Engenhos são importantes veículos de divulgação das principais regiões produtoras de cachaça no Estado da Bahia, porém é preciso que órgãos governamentais e municipais estejam dispostos a apoiarem os produtores locais, assim como ajudá-los na busca de certificação de IG para seus produtos ou serviços, visto que ainda é muito inexistente a presença de incentivos direcionados para tal busca. Isso demonstra a necessidade dos municípios em desenvolverem políticas de ações afirmativas de fortalecimento da cadeia produtiva de seu território, para assim descobrirem produtos únicos e com grandes possibilidades de serem protegidos pelo INPI com o selo de Indicação Geográfica.

Referências

- ADAMES, C. **Bagaceira**: a aguardente vínica de Portugal. A história do destilado de uvas português que influenciou na produção da cachaça brasileira. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/2XveMnB>>. Acesso em: 29 abr. 2020.
- BELLETTI, G.; MARESCOTTI, A.; TOUZARD, J.. Geographical Indications, Public Goods, and Sustainable Development: The Roles of Actors' Strategies and Public Policies. **World Development**, v. 98, p. 45–57, 2017 DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.004>.
- BRASIL. Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, [2001]. Disponível em: <<https://bit.ly/3gV9xoW>>. Acesso em: 29 abr. 2020.
- BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF: Presidência da República, [1994]. Disponível em: <<https://bit.ly/306Rt4Y>>. Acesso em: 17 abr. 2020.
- CALDAS, A. S.; ARAÚJO, C. C.; COURRY, R. L. M. As Indicações Geográficas (IGs) como estratégia de desenvolvimento territorial: desafios e potencialidades no distrito de Maragogipinho, Aratuípe, BA. **Revista de Desenvolvimento Econômico – RDE**, v. 3, n. 38, p. 81–108, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.21452/rde.v3i38.5032>
- CÂMARA, M. **Cachaça prazer brasileiro**. 2 ed. Rio de Janeiro. Editora Mauad. 2018. p. 208.
- CERDAN, C.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L.; COPETTI, M.; FÁVERO, K. C.; LOCATELLI, L. Indicação Geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio**. Brasília, 2ª ed, p. 26-55, 2010. Disponível em: <<https://bit.ly/372g8cC>>. Acesso em: 17 abr. 2020.
- CONEJERO, M. A.; CÉSAR, A. S. A Governança de Arranjos Produtivos Locais (APLS) para p Gestão Estratégica de Indicações Geográficas (IGS). **Ambiente & Sociedade**. v.20, n.1, São Paulo, jan./mar, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc20160010v2012017>.
- CORREIO DO OESTE. **Paratinga: prefeito Marcel Carneiro prestigia fenagro e diz que cachaça paratinguense é destaque em todo o país**. 30 de novembro de 2017. Disponível em: <<https://bit.ly/3eKTMPI>>. Acesso em: 30 abr. 2020.
- DUPIM, L. C. O.; HASENCLEVER, L. Indicações Geográficas e Desenvolvimento Local no Brasil: Estudo de Casos. In: Workshop Catarinense de Indicação Geográfica, ago. 2015, Joinvile/SC, **Anais**. Joinvile/SC, p. 18-28. Disponível em: <<https://bit.ly/3duDzxq>>. Acesso em: 25 abr. 2020.
- FONSÊCA, A. **A Rota da Cachaça é um roteiro só para os fortes**. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/2yZP3tO>>. Acesso em: 30 abr. 2020.
- GANDRA, A. **Setor da cachaça faturou mais de R\$ 10 bilhões em 2017. No dia Nacional da cachaça, produtores pedem mudanças em impostos**. 2018. Disponível em: <<https://bit.ly/2U8BsYr>>. Acesso em: 30 abr. 2020.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. Ed, São Paulo: Atlas, 2002
- IBGE. **Paratinga**. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/2U3XxaE>>. Acesso em: 15 abr. 2020.
- INMETRO. **Cachaça**. Informação ao consumidor. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/3gLegcF>>. Acesso em: 6 abr. 2020.

- INPI. **Pedido de indicações geográficas concedidos e em andamento**. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/2z5fdeS>>. Acesso em: 25 abr. 2020.
- KEGEL, P. L.; CARLS, S. O Instituto Jurídico da Indicação Geográfica na promoção do desenvolvimento regional: o caso dos cristais artesanais da região de Blumenau. **Redes (St. Cruz Sul, Online)** v. 20, n 3, p. 293-313, 2015. DOI: <https://doi.org/10.17058/redes.v20i3.4381>.
- MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Interações (Campo Grande)**, v.16, n.1, pp.13-25, 2015, DOI: <https://doi.org/10.1590/151870122015101>.
- MARQUES, B. N.; BULÇÃO, C. S.; LIMA, Â. M. F.; LOPES, J. M.; SILVA, M. S. Artefatos de Couro de Ipirá: Potencial de Indicação Geográfica no Território da Bacia Do Jacuípe – Bahia. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 12, n. 5, p. 1598-1611, 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.9771/cp.v12i5%20Especial.31018>
- MARONI, J. R. Acordo com União Europeia abre mercado bilionário para a cachaça. 2019. Gazeta do Povo. Disponível em: <<https://bit.ly/3gUbQs3>>. Acesso em: 29 abr. 2020.
- MASCARENHAS, G; WILKINSON, J. **Indicações geográficas em países em desenvolvimento – Potencialidades e desafios**. Ano XXIII, n. 2, abr./maio/jun., 2014. Disponível em: <<https://bit.ly/2Mqg6l0>>. Acesso em: 24 abr. 2020.
- MEDEIROS A. M. L.; PASSADORA C. S.; PASSADOR J. L. Implications of geographical indications: a comprehensive review of papers listed in CAPES' journal database. **RAI Revista de Administração e Inovação**, v.13, pp 315–329, 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.rai.2016.09.002>
- MOREIRA, D. S. S; ROCHA, A. M; SILVA, M. S. Café de Piatã-Ba: O sucesso da Cafeicultura como um dispositivo de potencialidade socioeconômica. Propriedade intelectual: estudos prospectivos e inovação tecnológica. Org. Suzana Leitão Russo, André Moraes dos Santos, Cristiane Toniolo. **Aracaju: Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual**, 376 p. 2020. Disponível em: <<https://bit.ly/2BtaoN7>>. Acesso em: 8 abr. 2020.
- NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; FIALHO, A. S.; BANDEIRA, M. da G. A. Indicações Geográficas: agregação de valor aos produtos brasileiros e maranhenses. **Revista GEINTEC**, São Cristóvão/SE, v. 2, n. 4, p. 353-364, 2012. Disponível em: <<https://bit.ly/306uyXq>>. Acesso em: 28 abr. 2019.
- NIEDERLE, P. A.; BRUCH, K. L.; VIEIRA, A. C. P. Reconfigurações institucionais nos mercados agroalimentares: a construção dos Regulamentos de Uso das Indicações Geográficas para vinhos no Brasil. **Mundo Agrário**. v. 17, n. 36, p. 1-22, 2016. Disponível em: <<https://bit.ly/3ctsijt>>. Acesso em: 16 abr. 2020.
- OLIVEIRA, I. N. **O Vale do Santo Onofre/Paratinga**. Gazeta da Lapa. 2015 - Disponível em: <<https://bit.ly/3gQDshR>>. Acesso em: 30 abr. 2020.
- PELLIN, V. P. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **Interações (Campo Grande)**, v. 20, n. 1, p. 63-78, 2019. DOI: <https://doi.org/10.20435/inter.v20i1.1792>
- PEREIRA, M. E. B. G.; LOURENZANI, A. E. B.; SMITH, K. W. Indicações Geográficas como estratégia de desenvolvimento: o caso do Norte Pioneiro do Paraná. **Interações (Campo Grande)**, v. 19 n. 3, p. 515-528, Campo Grande, 2018. DOI: <https://doi.org/10.20435/inter.v19i3.1654>
- PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATINGA. **Paratinga**. 2017. Disponível em: <<https://bit.ly/375CBFG>>. Acesso em: 15 abr. 2020.

REIS, J. T. Setor de Bebidas no Brasil: Abrangência e Configuração Preliminar. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 2, abril-junho, pp. 205-222, 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/36VUOp2>>. Acesso em: 17 abr. 2020.

RINALLO, D.; PITARDI, V. Open conflict as differentiation strategy in geographical indications: the Bitto Rebels case British. **Food Journal**, v. 121, n. 12, pp. 3102-3118, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2018-0738>

ROCHA, A. M.; SOUZA, D. O.; SILVA, M. S. Abacaxi de Itaberaba: A Pérola do Nordeste Baiano que merece ser protegido/Bahia. **Revista INGI**, v. 3, n. 2, p. 320-332. abr./mai/jun., 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/3gLezUR>>. Acesso em: 19 abr. 2020.

SEBRAE. **Cachaça Artesanal. Séries Estudos Mercadológicos**. Relatório completo. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, 2012. Disponível em: <<https://bit.ly/2MoPnFJ>>. Acesso em: 29 abr. 2020.

SCHNEIDER, M. D.; ZILLI, J. C.; VIEIRA, A. C. P. Os Impactos da Indicação de Procedência no Desenvolvimento Econômico na Produção de Uva, nos Municípios dos Vales da Uva Goethe – SC. **Caderno de Prospecção, Salvador**, v. 10, n. 2, p. 327-340, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.9771/cp.v10i2.17928>

SILVA, Í. R. C.; CARDOSO, R. C. V.; GÓES, J. A. W.; DRUZIAN, J. I.; VIDAL JÚNIOR, P. O.; ANDRADE, A. C. B. Food safety in cassava “flour houses” of Copioba Valley, Bahia, Brazil: Diagnosis and contribution to geographical indication. **Food Control**, v 72, Part A, p. 97-104, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.07.034>

TAYLOR. **História da cachaça - patrimônio nacional**. 13 de setembro de 2017. Disponível em: <<https://bit.ly/3eK9k5Z>>. Acesso em: 6 abr. 2020.

VALENTE, M. E.; PEREZ, R.; RAMOS, A. M.; CHAVES, J. B. P. Indicação Geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural, Santa Maria**, v. 42, n. 3, p. 551-558, mar. 2012. Disponível em: <<https://bit.ly/2ADZhAs>>. Acesso em: 16 abr. 2020.

VELLOSO, C. Q.; BRUCH, K.; CADORI, A. A.; LOCATELLI, L. Identificação dos produtos potenciais e organização dos produtos. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**. Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio. Brasília, 2ª edição, p. 26 - 55, 2010. Disponível em: <<https://bit.ly/36ZI5lc>>. Acesso em: 30 abr. 2020.

WILKINSON, J.; CERDAN, C.; DORIGON, C. Geographical Indications and “Origin” Products in Brazil – The Interplay of Institutions and Networks. **World Development**, v. 98, pp. 82–92, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.003>.