

CRAFT BEER FROM PORTO ALEGRE AS A POTENTIAL GEOGRAPHICAL INDICATION

CERVEJA ARTESANAL DE PORTO ALEGRE (RS) COMO POTENCIAL INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Adriano Marcelo Gazzola Bedin¹; Daniela Dörnte²; Gustavo Scheffel Adornes³; Kelly Lissandra Bruch⁴; Shana Sabbado Flores⁵; Yasmine Mabel dos Santos⁶

¹Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT. Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS – Porto Alegre/RS – Brasil – amgbedin@gmail.com

²Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT. Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS – Porto Alegre/RS – Brasil – danidornte@gmail.com

³Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT. Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS – Porto Alegre/RS – Brasil – gustavo.adornes@gmail.com

⁴Doutora em Direito. Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS - Porto Alegre/RS - Brasil - kelly.bruch@ufrgs.br

⁵Doutora em Geografia. Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS – Bento Gonçalves/RS – Brasil – shana.flores@bento.ifrs.edu.br

⁶Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT . Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS – Porto Alegre/RS – Brasil – minemabel@gmail.com

Resumo

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos de uma região ou localidade específica, cujas características, reputação ou qualidade são associadas principalmente a sua origem geográfica. Assim, frente aos benefícios que a concessão de uma IG pode gerar, tais como valorização da produção local, bem como o fomento econômico, o presente trabalho objetiva analisar a possibilidade de reconhecimento de uma indicação geográfica para as cervejas artesanais produzidas em Porto Alegre/RS. Com isso, a partir de pesquisa bibliográfica e documental, além de entrevista em profundidade com liderança de associação engajada com o setor, identificou-se a existência de uma cultura cervejeira forte na cidade e a possível obtenção do registro de IG como Indicação de Procedência, o que proporcionará inúmeras vantagens para toda região.

Palavras-chave: Indicação de Procedência; Propriedade Intelectual e Indicação de Procedência Porto Alegre Cervejas.

Abstract

The registration of Geographical Indication (GI) is granted to products or services that are characteristic of a specific region or locality, whose characteristics, testimony or quality are mainly associated with its geographic origin. Thus, in view of the benefits that the granting of a GI can generate, such as: appreciation of local production, as well as the promotion of the economy, the present work aims to analyze the possibility of delivering a geographical indication for craft beers produced in Porto Alegre. As a result, based on bibliographical and documentary research, in addition to in-depth interviews with the leadership of an association engaged with the sector, it was identified the existence of a strong brewing culture in the city and the obtaining of its GI registration as an Indication of Origin, which will provide numerous possible advantages for the entire region.

Keywords: Potential Indication of Source; Intellectual Property and Indication of Origin Porto Alegre Beer.

1. Introdução

As indicações geográficas são signos distintivos que indicam a origem de produtos e serviços cuja reputação, qualidades e características estão vinculadas ao local, os quais dividem-se em Indicações de Procedência (IP) e Denominações de Origem (DO). A Lei da Propriedade Industrial (BRASIL, 1996) as define como o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço - no caso da indicação de procedência - ou que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos - no caso de denominação de origem. Uma vez registrada, uma IG tem uso restrito aos produtores e prestadores de serviço da região delimitada (BRASIL, 1996) e pode fomentar as relações entre pessoas, territórios e os produtos, criando valor em um mercado (FAO, 2010).

Neste sentido, o presente trabalho teve por objetivo analisar a possibilidade de reconhecimento de IG para cervejas artesanais em Porto Alegre/RS. O estudo foi motivado pela notoriedade que a cidade tem alcançado pelo grande número de microcervejarias instaladas e se justifica pelas vantagens que tal registro poderia trazer aos produtores. Constatada a potencialidade, a sequência lógica é determinar o tipo de IG a ser registrada, se Indicação de Procedência ou Denominação de Origem, bem como verificar possíveis dificuldades para este processo. Para tanto, o artigo aborda brevemente o contexto histórico que gerou a cena cervejeira atual na cidade, a explanação do método adotado, a sua aplicação ao caso concreto e as conclusões alcançadas.

2. Industrialização da cerveja - pioneirismo de Porto Alegre

Não há um consenso quanto à data inicial da comercialização de cerveja no Rio Grande do Sul (RS), mas diversos estudos a associam à chegada dos alemães, em 1824, no Vale dos Sinos. As pequenas cervejarias criadas por esses imigrantes eram inicialmente artesanais, de produção tímida (duzentas a trezentas garrafas ao ano) e de vida curta (SANTOS, 2003). Era uma forma de reproduzirem seus hábitos e resgatarem as suas simbologias (DUARTE, LOURENÇO, FONTANA, 2020).

A fabricação da bebida pelos alemães era rudimentar e tinha um controle de fermentação bastante precário, culminando numa pressão variável. Mesmo após serem engarrafadas, as cervejas produziam uma enorme quantidade de gás carbônico, gerando uma pressão enorme. A ideia empregada para impedir que a rolha saltasse e o líquido se perdesse foi amarrá-la com barbante, fazendo surgir daí a denominação genérica de “Cerveja Barbante” para as primeiras cervejas comercializadas no país (COUTINHO, 2023).

Figura 1 – Cerveja produzida pelos imigrantes alemães com a rolha presa em barbante



Fonte: MORADO (2011)

Da metade do século XIX em diante, o consumo de cerveja ganha incremento considerável. Isso se deu pelo aumento de imigrantes, pela disseminação da cultura e, dentre outros fatores, pelo valor e o acesso ao produto. (SANTOS, 2003).

Nesse cenário, a produção, a partir da década de 1860, além de ampliar consideravelmente de uma produção artesanal/familiar para um sistema de produção industrial, começa a se deslocar para os grandes centros urbanos. O escopo era buscar um mercado consumidor mais agressivo, dada a densidade populacional maior, além das facilitações comerciais (DUARTE; LOURENÇO; FONTANA, 2020).

Criada pelo imigrante alemão Georg Heinrich Ritter, um dos pioneiros na fabricação de cerveja no RS (na década de 1840), a Cervejaria Ritter é um grande exemplo dessa mutação da cervejaria familiar artesanal para a produção industrial e da busca de mercado na capital. Inicialmente instalada em Linha Nova (na região dos vales e da serra gaúcha) e com comercialização em pequenas vendas e festas na colônia, a fábrica dos Ritter mudou-se para Porto Alegre na década de 1890, já

como indústria (CHAVES, 2018). Concorrente da Ritter, a cervejaria de Friederich Christoffel, de Porto Alegre, é reconhecida como a primeira cervejaria industrializada de todo o país. Em 1878, já produzia mais de um milhão de garrafas ao ano (SANTOS, 2003). Zeloso pela qualidade, Friederich alcançou diversas premiações com a sua cerveja (CERVISIAFILIA, 2012).

O final da década de 1870 e toda a década seguinte foram marcados por um forte desenvolvimento do setor, se tendo notícia da abertura de algumas indústrias cervejeiras em Porto Alegre. A produção em larga escala acendeu com a política de substituição de importações a partir de 1880, época em que praticamente toda a cerveja importada foi substituída pela nacional (LIMBERGER, 2014)

Ainda no ano de 1879, surgiu, em Porto Alegre, a Cervejaria Sassen (de Guilherme Becker), a qual agradou bastante o paladar do público e foi muito premiada na década de 1880 (DUARTE; LOURENÇO; FONTANA, 2020). Em 1881 nasceu, também na capital gaúcha, a empresa Bopp & Irmãos, que era vizinha da Cervejaria Sassen. Mais tarde, em 1924, diante das oscilações políticas e comerciais, a Cervejaria Ritter uniu-se com as empresas Bopp e Sassen e juntas criaram a Cervejaria Continental, que no ano de 1946 foi adquirida pela gigante Cervejaria Brahma. Ao longo do século XX, a Cervejaria Brahma/RJ e a Companhia Antarctica/SP dominaram o mercado nacional, fazendo propaganda em massa e abrindo diversas filiais por todo o país.

Entre a década de 1990 e a virada do século, com inspiração norte-americana e inglesa, aparece no Brasil o movimento de “renascimento cervejeiro”, com o surgimento e a rápida proliferação da produção de cervejas artesanais. Apostando na experiência de consumir produtos “gourmet”, a nova “cultura cervejeira” busca ressignificar a bebida, marcando a abertura de inúmeras cervejarias artesanais, com a proposta de uma relação sofisticada com a bebida (GIORGI, 2016). Ecoando o movimento, Porto Alegre se tornou uma das cidades brasileiras mais conhecidas pelo comércio e consumo de cervejas artesanais.

3. Metodologia

Dado o objetivo relacionado ao presente trabalho, em um primeiro momento, visando a averiguar o real potencial da Cerveja Artesanal de Porto Alegre como Indicação Geográfica, utilizou-se por base a metodologia específica do Sebrae-Inovates (2020) para a análise do potencial de reconhecimento. Essa opção se deu pela amplitude do método em questão, o qual tem a sua aplicação focada na avaliação da “possibilidade do desenvolvimento de um processo de Estruturação da Indicação Geográfica, tanto na modalidade da Indicação de Procedência quanto para uma Denominação de Origem”.

Dessa forma, a partir de nove diferentes critérios (Produto, Territorialidade, Método de Produção/Cadeia Produtiva, Governança, Identidade e senso de pertencimento, Desempenho econômico, Necessidade de proteção, Pesquisa envolvida e Visão de futuro), procedeu-se com uma pesquisa bibliográfica para elencar aspectos relacionados a essas categorias, de maneira a constatar a existência ou não do potencial esperado. De acordo com Gil (2002), este tipo de pesquisa fundamenta-se na análise de diferentes posições acerca de um problema, com base em materiais já elaborados, como livros e artigos científicos.

Uma vez levantados os pontos em questão, intencionando aprofundar a compreensão do cenário envolvendo a Cerveja Artesanal em Porto Alegre, buscou-se a Associação das Microcervejarias Gaúchas (AGM) para realização de uma entrevista em profundidade (MINAYO, 1993) com o seu Diretor Executivo. Este momento foi registrado através de anotações dos entrevistadores, as quais vieram a auxiliar os autores na análise qualitativa posterior. Para tanto, utilizou-se por base um roteiro semiestruturado desenvolvido a partir dos critérios da metodologia Sebrae-Inovates (2020). Quanto à técnica adotada para a presente coleta de dados, Nique e Ladeira (2014) corroboram com a aplicação aqui adotada ao ponderar que a entrevista em profundidade é um método utilizado para obter maior conhecimento acerca do problema a ser pesquisado, sendo o roteiro de entrevista a base para a sua aplicação.

A respeito da opção por este instrumento de pesquisa, cabe sinalizar que o presente artigo não menciona a identificação dos participantes das entrevistas em profundidade. Tal medida está em acordo com os termos do Art. 1º, parágrafo único, incisos I e VII, da Resolução nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde, e, desta forma, o estudo ficou dispensado do registro e avaliação no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS).

Por fim, visando a aplicação prática dos dados levantados e adequação para uma análise qualitativa, de forma a apontar graficamente o potencial de reconhecimento da Cerveja Artesanal de Porto Alegre como futura Indicação Geográfica, procedeu-se com uma avaliação baseada na metodologia Sebrae-Inovates (2020). Desta forma, classificou-se o objeto de análise em “critérios críticos”, os quais visam apontar aderência à Indicação de Procedência e/ou Denominação de Origem, e “critérios estruturais”, os quais se dividem em oito diferentes: notoriedade, potencial agregação de valor, necessidade de proteção, territorialidade, geração de emprego e renda, governança, método de produção e pesquisa envolvida.

4. Avaliação do potencial de IP para a Cerveja Artesanal de Porto Alegre

Uma vez compreendido o histórico que envolve a Cerveja Artesanal no estado do Rio Grande do Sul e em Porto Alegre, bem como a relevância de seu reconhecimento como Indicação Geográfica e a metodologia aqui utilizada para esta análise, a seção que segue foca em apresentar os resultados da avaliação realizada. Para tanto, são considerados os critérios que compõem a metodologia da Consultoria Welge, a partir do modelo de autoria do Sebrae.

Nesse sentido, primeiramente, são apresentados os critérios críticos, os quais visam a apontar o real potencial de reconhecimento como Indicação Geográfica, já destacando o enquadramento em Indicação de Procedência e/ou Denominação de Origem. Posteriormente, são abordados os critérios estruturais, os quais mostram o presente cenário da Cerveja Artesanal de Porto Alegre, caracterizada por alguns rótulos tradicionais como os expressos na figura 2 abaixo, vindo a apontar possíveis forças frente ao objetivo em questão e necessidades a serem sanadas para o seu atingimento.

Figura 2 - Algumas cervejas produzidas em Porto Alegre.



Fonte: Composição própria feita com imagens do Google Imagens.

4.1 Critérios Críticos

Por muito tempo, em nível nacional, Porto Alegre foi tida como referência na produção de cervejas, dado, especialmente, o volume local de cervejarias registradas. Nesse sentido, de acordo com o Anuário da Cerveja 2021 (BRASIL, 2022), a capital do Rio Grande do Sul (contando com 43 cervejarias) foi desbancada por São Paulo como a cidade com o maior número (51) de microcervejarias no Brasil, seguidas por Curitiba/PR (25) e Nova Lima/MG (22).

Desta forma, mesmo que não esteja mais no topo do volume de produtores da bebida, Porto Alegre foi e segue sendo reconhecida neste mercado como um grande centro produtor, especialmente pela confecção de uma grande variedade de produtos de qualidade destacada por meio de premiações. Neste sentido, as cervejarias porto-alegrenses possuem um considerável volume diversificado em sua produção, colocando a cidade como a primeira colocada no *ranking* de municípios brasileiros que apresentam maior número de produtos registrados, com 1.581 cervejas diferentes (BRASIL, 2022).

Porém, ainda que haja destaque quanto à produção de Cervejas Artesanais na cidade, não foi possível identificar evidências de diferenciação no produto que seja originária do meio ambiente da região. Dessa forma, não se evidenciam quaisquer aspectos oriundos da natureza local que destaquem a qualidade dos produtos em questão, sendo, inclusive, uma parcela dos ingredientes originários de outras localidades, como destacado pela liderança da AGM, na entrevista em profundidade realizada.

Com isso, ainda que o saber-fazer local seja determinante, não há como comprovar que a diferenciação do produto seja em decorrência de características próprias da cidade. Portanto, por mais que a cultura e história de Porto Alegre a suportam como um pólo significativo da produção de Cervejas Artesanais, podendo ser compreendida como uma potencial Indicação de Procedência, não há como afirmar que o meio geográfico seja determinante na qualidade do produto.

Uma vez havendo o direcionamento acima detalhado, é pertinente proceder com a avaliação dos aspectos que compõem a produção porto-alegrense de suas Cervejas Artesanais. A partir dessa análise, é possível apontar os critérios onde já há avanços para o reconhecimento como Indicação Geográfica/Indicação de Procedência e sobre quais é necessário um trabalho focado.

4.2 Critérios Estruturais

A partir do entendimento de que existe um real potencial da Cerveja Artesanal de Porto Alegre ser reconhecida como Indicação Geográfica, avalia-se o cenário presente, de maneira a apontar pontos fortes e necessidades relacionados. Para tanto, a análise dos chamados critérios estruturais auxilia nesta percepção.

4.2.1 Notoriedade

Para fins de avaliar o reconhecimento do mercado consumidor relacionado e a sua capacidade de correlacionar o produto em questão com a região geográfica, analisa-se o critério “notoriedade”. Desta forma, de antemão, é importante pontuar que a relevância da produção cervejeira em Porto Alegre é perceptível para a cidade, de maneira a ter sido pauta de campanha política dos postulantes à prefeitura do município (ESTADÃO CONTEÚDO, 2020) e, posteriormente, foco de campanha para o impulsionamento do Pólo Cervejeiro local (GABINETE DO PREFEITO, 2022).

Outro aspecto relevante da notoriedade da Cerveja Artesanal de Porto Alegre são as premiações já alcançadas, Neste sentido, trata-se de um produto de grande prestígio, excedendo a apreciação apenas do público consumidor, uma vez que possui reconhecimento da crítica especializada (SEBRAE RS, 2018; G1, 2017). Por sua vez, quando abordado este reconhecimento

junto à liderança da AGM, na realização da entrevista em profundidade, mencionou-se que o reconhecimento se dá tanto em nível nacional quanto internacional.

Entretanto, ainda que haja o reconhecimento por meio de especialistas, não há propriamente um destaque perante os demais produtos similares em relação ao público em geral. Por conta disso, mesmo que a cerveja artesanal de Porto Alegre tenha a sua qualidade destacada e comprovada, não são constatadas características únicas que as tornem intrinsecamente diferentes dos demais produtos disponíveis no mercado.

Esta situação, inclusive, é enfatizada pela liderança da AGM em entrevista, em que foi sinalizado que, apesar de algumas cervejarias porto-alegrenses terem a pretensão de trabalhar com combinações diferenciadas em suas composições, como frutas e ervas, por exemplo, ainda assim, encontram-se barreiras legais quanto a estímulos tributários. Dessa maneira, a produção local acaba por não criar traços de diferenciação em relação à cerveja artesanal produzida em outras localidades.

Este aspecto pode ser relacionado ao crescimento considerável do setor a nível nacional, uma vez que, em 2021, constatou-se um aumento de 12% no número de cervejarias registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2022). Desta forma, havendo uma maior concorrência no Brasil, é recomendável que o mercado portoalegrense se proteja por meio de uma identidade local e através da busca por meios para a sua consolidação. Neste sentido, o reconhecimento como Indicação de Procedência pode ser interpretado como fator positivo.

4.2.2 Potencial Agregação de Valor

Quando analisado o critério de “potencial agregação de valor”, além da reputação perante o mercado, avaliam-se as evidências históricas da presença do produto na cultura local e o quanto há tradicionalidade empregada na sua respectiva produção. Assim, como já dito, a Cerveja Artesanal de Porto Alegre é um produto que possui uma vasta marca histórica para a região relacionada, tendo uma grande relação com a cultura do estado e município, especialmente pela colonização alemã no Rio Grande do Sul.

Sobre este ponto, no decorrer da entrevista com a liderança da AGM, foi destacado o quanto há este senso perante os produtores locais, sinalizando que, para uma parcela destes, a produção de cerveja possui uma íntima relação familiar. Entretanto, ainda que haja esta forte ligação, não se constata uma relevante diferenciação do modo de produção aplicado em Porto Alegre quando comparado com o que é evidenciado em outras localidades.

4.2.3 Necessidade de Proteção

Outro critério abordado na metodologia aqui adotada é o de “necessidade de proteção”. Neste sentido, a intenção é avaliar se o produto foco do estudo possui reconhecidas falsificações no mercado, bem como se há o uso de seu nome por outros fabricantes em regiões diferentes da sua. Sobre esse critério, apesar da notoriedade constatada em relação à Cerveja Artesanal de Porto Alegre, não foram encontradas evidências de que tenham ocorrido falsificações, ou tentativas por parte de produtores de outras localidades de se passarem por fabricantes locais.

Porém, apesar de, momentaneamente, não se reconhecer a ocorrência de atos de concorrência desleal por desvio fraudulento de clientela dos produtores da Cerveja Artesanal de Porto Alegre, se acredita que este é um potencial risco relacionado. Dessa forma, é razoável supor que o reconhecimento como Indicação Geográfica/Indicação de Procedência viria a evitar práticas deste tipo.

4.2.4 Territorialidade

O quarto critério foco do diagnóstico relacionado à metodologia aqui aplicada é o de “territorialidade”. Sobre este ponto, avalia-se a delimitação da área geográfica envolvida com a produção, além da presença dos respectivos produtores nesta região, por meio da localização das suas sedes. Desta forma, é pertinente discorrer sobre a localização da produção da Cerveja Artesanal em Porto Alegre.

Conforme destacado por Demichei (2014), com o passar dos anos, em Porto Alegre montou-se um pólo caracterizado pela produção de Cervejas Artesanais centrado no bairro Anchieta, o qual fica localizado na divisa da cidade com o município de Canoas. Tal localização, segundo o autor, relacionou-se à ideia de construção de um arranjo produtivo local, o qual, por meio da economia, política e cultura, tinha por objetivo constituir uma relação entre sujeitos e o sistema produtivo.

Porém, como destacado pela liderança da AGM em entrevista, a partir de 2020, pelas dificuldades vivenciadas em decorrência da pandemia de Covid-19, as microcervejarias porto-alegrenses tiveram que diversificar os seus respectivos modelos de negócio. Neste sentido, aproveitando os incentivos concedidos pela prefeitura de Porto Alegre para a revitalização da região conhecida como Quarto Distrito, a qual engloba os bairros Farrapos, Humaitá, Navegantes, São Geraldo e Floresta, um número relevante de empresas vieram a montar as suas respectivas matrizes produtivas nesta localidade. Além desse fato, foi aberto um volume considerável dos chamados *Brewpubs*, os quais são estabelecimentos onde é disponibilizado ao público final o consumo da cerveja que ali é produzida.

enquadradas e, portanto, tributadas, podem produzir até 3 milhões de litros ao ano. Nesse sentido, a produção fica abaixo da permitida nos demais estados da região sul do Brasil, onde, para esta classificação, considera-se o teto de 5 milhões de litros anuais (FARINA; TEIXEIRA, 2023).

Dessa forma, a produção portoalegrense fica aquém do volume que poderia atingir, sendo que, nessa lógica, como destacado pela liderança da AGM, por vezes, certas plantas fabris param quando atingido o teto descrito, ocasionando perda nos ganhos das microcervejarias. Logo, a intenção da Associação é de que, futuramente, haja uma revisão desta limitação, vindo a ser adotado o mesmo limitante dos estados vizinhos ao Rio Grande do Sul, o que, segundo a sua liderança, está de acordo com a capacidade de produção local.

Ainda assim, não se trata de uma produção pautada em sazonalidade, uma vez que, até o atingimento do volume de litros permitido, o produto é disponibilizado ao público ao longo de todo o ano. Com esse fato, mesmo que a destinação da produção, majoritariamente, seja para atendimento do mercado local, trata-se de um setor pujante em relação a valores movimentados e o respectivo potencial de geração de empregos. Neste sentido, cabe destacar que, conforme pontuado pela liderança da AGM, há a intenção de que se gerem ofertas de cursos de formação para a área, além de que, caso haja revisões dos limites atuais na produção, haverão estímulos à ampliação do setor.

4.2.6 Governança

Dando seguimento à avaliação de critérios, aborda-se a análise perante a “governança”. Aqui, considera-se a existência de organizações representativas de interesse na região foco do estudo, bem como se há formalização desta representatividade e um estatuto descrevendo a sua abordagem e especificações.

Com isso, destaca-se que, no estado do Rio Grande do Sul, as microcervejarias artesanais dispõem de uma organização formal, com o devido estatuto, a qual representa o interesse destes produtores. Trata-se da Associação Gaúcha das Microcervejarias (AGM), a qual, além de atuar fortemente na integração dos diferentes atores que têm relação com o setor, possui interação com outras organizações de seu interesse, como órgãos governamentais, Sistema S e instituições de ensino e pesquisa.

Nesta lógica, também é interessante sinalizar que, para apreciadores e potenciais produtores, também se constata a atuação da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Rio Grande do Sul (ACervA Gaúcha). Porém, o foco dessa organização está na celebração da produção cervejeira artesanal, por meio de confraternizações e da promoção da troca de experiência entre seus membros. Assim, não se considera que a atuação da ACervA Gaúcha venha a atender aos interesses do setor

empresarial, entretanto, pelo fato de suas atividades possibilitarem a promoção da cultura relacionada, novos produtores podem vir a surgir através de seu vínculo.

Entretanto, ainda que Porto Alegre tenha uma considerável aderência à cultura e representatividade ligadas à Cerveja Artesanal, um aspecto necessário para o reconhecimento de uma Indicação Geográfica é a existência de um caderno de especificações técnicas (BRASIL, 2022). Este documento visa, minimamente, padronizar a produção relacionada na região reconhecida, de maneira a instruir os produtores locais em termos de reprodução dos aspectos que caracterizam o produto em questão. Dessa forma, ainda que a AGM destaque-se na atuação perante o setor que representa, conforme destacado pela sua liderança em entrevista, ainda não houve êxito quanto à evolução para fins de que sejam estipuladas diretrizes de produção entre os seus membros. Logo, para que se busque o reconhecimento como Indicação Geográfica, essa é uma necessidade a ser trabalhada pela organização junto aos seus representados.

4.2.7 Método de Produção

O sétimo critério previsto na metodologia utilizada para a presente análise é o de “método de produção”. Com isso, foca-se na avaliação de regulamentos de produção para definição da forma de se fazer o produto, existência de controles de qualidade, disseminação dos documentos orientativos, aderência dos produtores a estes sistemas e asseguramento da originalidade do produto perante estes regulamentos.

Quanto a esse critério, entende-se que o cenário da Cerveja Artesanal de Porto Alegre apresenta uma lacuna a ser trabalhada para, futuramente, buscar o reconhecimento como Indicação Geográfica/Indicação de Procedência. Essa constatação justifica-se pelo fato de que, no presente momento que realiza-se a análise em questão, não se tem um regulamento e/ou sistema de qualidade voltados à produção das Cervejas Artesanais em Porto Alegre. Assim, ainda que haja a intenção da AGM em avançar nessas determinações e aderências de seus associados, conforme sinalizado pela sua liderança, o que se presencia em meio às microcervejarias porto-alegrenses é um "saber-fazer" centrado nos próprios produtores, não havendo uma documentação que padronize os processos e oriente a sua execução.

4.2.8 Pesquisa Envolvida

Por fim, o último critério abordado na metodologia é o da “pesquisa envolvida”. Sobre este, além de avaliar a presença de entidades técnicas no estudo da diferenciação do produto perante a

região geográfica definida, analisa-se a presença de determinantes agroclimáticos na localidade e se há existência de efeitos de sua parte na produção relacionada.

Sobre esses pontos, primeiramente, cabe destacar que a liderança da AGM, em entrevista realizada, sinalizou a existência da intenção do desenvolvimento de um curso para formação técnica de produção de cervejas, junto ao Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS). Este fato já demonstra o quanto a organização está buscando aproximação junto às instituições de ensino, visando a formação de mão-de-obra especializada. Nesse mesmo rumo, demonstra-se haver uma predisposição à pesquisa local relacionada, ainda que esta relação não seja constatada no momento.

Por sua vez, quanto à influência das características agroclimáticas locais na produção das cervejas artesanais, não há uma relação direta. Isso se dá pelo fato de que as matérias-primas, em grande parte, não são extraídas localmente e, como já mencionado, não se tem evidência de que o meio ambiente local interfira na qualidade do produto.

5. Conclusões

O trabalho realizado leva à conclusão de que a cidade de Porto Alegre tem potencial para o registro de uma indicação geográfica para cervejas artesanais. Considerando que nada indica influência das características agroclimáticas locais na produção das cervejas e a cidade é conhecida pela fabricação do produto no âmbito nacional, tendo adquirido notoriedade, conclui-se que o registro adequado seria de indicação de procedência.

Constatou-se ainda outros fatores favoráveis ao pleito da IG, como a existência de uma associação representativa e atuante, envolvida em várias iniciativas para fomentar e melhorar a atividade. A entrevista realizada permite inferir que a AGM tem interesse e disposição em liderar o processo de registro de uma indicação geográfica, bem como atuar como substituto processual neste registro. Por fim, a pesquisa preliminar feita evidenciou ainda iniciativas de políticos locais para promover a cidade como centro produtor de cerveja, ou seja, que têm objetivos comuns e cujos esforços provavelmente somariam aos da AGM e dos produtores.

O registro de uma indicação de procedência de microcervejarias para a cidade de Porto Alegre deve proporcionar mais visibilidade e prováveis vantagens econômicas, como o desenvolvimento da região e a geração de maior número de empregos. O desafio é criar um caderno de especificações técnicas que agrade a todos os produtores e ainda propicie a oportunidade de agregar aos produtos alguma característica que os diferencie de todas as outras cervejas. Os produtores atualmente não estão sujeitos a nenhum controle de qualidade externo, exceto do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, órgão federal no qual o estabelecimento e o produto são registrados. Não há um

padrão comum que seja consensualmente seguido no grande número de tipos de cervejas produzidas na região. Isto significa que há uma multiplicidade de questões que terão que ser discutidas para alcançar o sucesso.

Referências

BRASIL. Lei 9279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm. Acesso em: 12 mar. 2023.

BRASIL. Anuário da Cerveja: 2021. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Secretaria de Defesa Agropecuária. Brasília, 2022.

CERVISIAFILIA. **Fábrica de Cerveja Frederico Christoffel & Cia / Frederico Christoffel & Successores**. Cervisiafilia, 02 de dezembro de 2012. Disponível em: <http://cervisiafilia.blogspot.com/2012/12/fabrica-de-cerveja-frederico.html>. Acesso em: 09 abr. 2023.

CHAVES, R. **Linha Nova, berço da cerveja no RS**. Zero Hora, Porto Alegre, 14 de março de 2018. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/cultura-e-lazer/almanaque/noticia/2018/03/linha-nova-berco-da-cerveja-no-rs-cjeq8vrz402s901r47xin2l3q.html>. Acesso em: 29 mar. 2023.

COUTINHO, C. A. T.; SILVA, C. A.; PANZANI, M. M. A história da cerveja no Brasil. *Cervesia*. Disponível em: <https://www.cervesia.com.br/artigos-tecnicos/cerveja/historia-da-cerveja/2-a-historia-da-cerveja-no-brasil.html>. Acesso em: 08 abr. 2023.

DEMICHEI, N. A. Território e Gastronomia: o Movimento das Microcervejarias e Cervejas Artesanais e a Constituição um Território Cervejeiro em Porto Alegre/RS. In: Congresso Brasileiro de Geógrafos, 7. Vitória. **Anais do Congresso Brasileiro de Geógrafos**. p. 1-10, 2014.

DUARTE, T. S.; LOURENÇO, W. M.; FONTANA, G. Origem, Ascensão e Decadência das Cervejarias no Estado do Rio Grande do Sul: um Recorte Espaço-Temporal do Século XIX e XX. **Caminhos de Geografia**, Uberlândia, v. 21, n. 73, p. 368–379, 2020.

ESTADÃO CONTEÚDO. Cerveja entra na campanha pela prefeitura de Porto Alegre. **Isto é**, [s.l.], 2020. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/politica/cerveja-entra-na-campanha-pela-prefeitura-de-porto-alegre/>. Acesso em: 26 abr. 2023.

FARINA, A.; TEIXEIRA, T. Polo recebe Associação das Microcervejarias para avaliar oportunidades de crescimento do setor. **Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 2023. Disponível em:

<https://desenvolvimento.rs.gov.br/polo-recebe-associacao-das-microcervejarias-para-avaliar-oportunidades-de-crescimento-do-setor>. Acesso em: 13 abr. 2023.

G1. Cervejaria gaúcha vence Concurso Brasileiro de Cervejas em Blumenau. **Do G1 SC**, [s.l.], 2017. Disponível em: <https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/noticia/2017/03/cervejaria-gaucha-vence-concurso-brasileiro-de-cervejas-em-blumenau.html>. Acesso em: 26 abr. 2023.

GABINETE DO PREFEITO. Prefeitura lança campanha para estimular o polo cervejeiro da Capital. Porto Alegre, 2022. Disponível em: <https://prefeitura.poa.br/gp/noticias/prefeitura-lanca-campanha-para-estimular-polo-ervejeiro-da-capital>. Acesso em: 26 abr. 2023.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIORGI, V. V. “**Cultos em cerveja**”: discursos sobre a cerveja artesanal no Brasil. Sociedade e Cultura, Goiânia, v. 18, n. 1, 2016. DOI: 10.5216/sec.v18i1.40607. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/40607>. Acesso em: 02 abr. 2023.

GOOGLE MAPS. Google. **Cervejarias Porto Alegre**. 2023. Disponível em: <https://www.google.com/maps/d/embed?mid=15r1boOq-X3vwiCxl0VNSEuyOC94&ie=UTF8&msa=0&ll=-30.01663210525274%2C-51.071854461324676&spn=0.159616%2C0.363579&output=embed&z=12> . Acesso em: 15 abr. 2023.

LIMBERGER, S. C. **O setor cervejeiro no Brasil: gênese e evolução**. CaderNAU, [S. l.], v. 6, n. 1, 2014. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/cnau/article/view/4769>. Acesso em: 14. mar. 2023.

MINAYO, M. C. de S. O desafio do conhecimento. Hucitec, São Paulo: Hucitec, 1993.

MORADO, R. Larousse da Cerveja. 1 ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2011.

NIQUE, W.; LADEIRA, W. **Pesquisa de Marketing**: uma orientação para o Mercado brasileiro. São Paulo: Atlas, 2014.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACION (FAO). **Uniendo, personas, territorios y productos**: Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Roma, 2010.

SANTOS, S. P. Os Primórdios da Cerveja no Brasil. 1 ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2003.

SEBRAE; INOVATES. **Metodologia para diagnóstico de indicações geográficas**. Brasília: SEBRAE, 2020. 11 páginas.

SEBRAE RS. Cerveja gaúcha é destaque no mais importante festival do país. **Da Redação**, [s.l.], 2018.