

# CARACTERIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE AGUARDENTE DE CANA-DE-AÇÚCAR NA REGIÃO DA QUARTA COLÔNIA, RS

Vivien DIESEL<sup>1</sup>, Fernanda LERNER<sup>2</sup> · Paulo R. Cardoso da SILVEIRA<sup>3</sup>, Pedro Selvino NEUMANN<sup>4</sup>,  
Gerardo Jose Galeano ZARZA<sup>5</sup>, Luis Antonio dos Santos de Freitas<sup>6</sup>

<sup>1</sup>UFSM, Dep. Extensão Rural /CCR, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil [vivien@ccr.ufsm.br](mailto:vivien@ccr.ufsm.br)

<sup>2</sup> UFSM, Curso de Agronomia, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil [nanda\\_le00@yahoo.com.br](mailto:nanda_le00@yahoo.com.br)

<sup>3</sup> UFSM, Dep. Extensão Rural/CCR, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil [rs071773@via-rs.net](mailto:rs071773@via-rs.net)

<sup>4</sup>UFSM, Dep. Extensão Rural/CCR, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil [psneumann@mail.ufsm.br](mailto:psneumann@mail.ufsm.br)

<sup>5</sup>UNESP, Botucatu, Curso de Agronomia; Estagiário no DEAER/ UFSM, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil [gerardo\\_galeano@hotmail.com](mailto:gerardo_galeano@hotmail.com)

<sup>6</sup> UFSM, Curso de Eng. Florestal, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil [luisdefreitas1@yahoo.com.br](mailto:luisdefreitas1@yahoo.com.br)

## RESUMO

A aguardente de cana-de-açúcar (ou cachaça) traz consigo características do seu local de produção, com sua especificidade tecnológica, social e cultural. O presente trabalho visa caracterizar o perfil dos produtores de aguardente da Quarta Colônia de Imigração Italiana. A pesquisa foi realizada com base a entrevistas aos produtores de cachaça dos nove municípios abrangidos pela referida região. A coleta de dados buscou a caracterização geral do núcleo familiar, do sistema de produção e das especificidades da produção agroindustrial. Os resultados do estudo demonstram que as propriedades responsáveis pela produção de cachaça possuem área total que varia de 15 a 75 ha, com uma área média de 39,62 ha. As unidades produtivas estudadas destinam de 0,5 a 3 ha ao cultivo da cana, associando-o com cultivos diversos, sendo mais freqüentes o fumo, milho, feijão, soja e, menos freqüente, a produção comercial de leite. No que se refere à produção agroindustrial, poucas unidades produzem exclusivamente a cachaça, a maioria associam a produção de cachaça ao vinho e em algumas a cachaça é associada à produção de queijo. A cachaça é produzida a partir de matéria-prima cultivada na propriedade utilizando-se, eventualmente, o alambique para processar cana de vizinhos (parceria a meia). A escala de produção varia de 1.000 a 8.000 litros, sendo que a maioria dos estabelecimentos produz menos de 3.500 litros/ano. A comercialização de cachaça se faz por meio de venda direta ao consumidor na propriedade ou associando-a a venda para atravessadores, "bolichos" da região e pequenos mercados. Observa-se assim, que a produção de cachaça na Quarta Colônia é realizada em escala artesanal por produtores que tem atividades produtivas diversas e que dependem em sua maioria, exclusivamente de rendas provindas da produção agropecuária. A colocação do produto se dá no mercado local/ regional e a comercialização é eminentemente informal.

**Palavras-chave:** Agroindústria Familiar, Agricultura Familiar, Aguardente

## INTRODUÇÃO

A modernização da agricultura foi apresentada como estratégia para desenvolvimento rural nos países em desenvolvimento no período posterior a Segunda Guerra Mundial. A aplicação de políticas inspiradas nesta estratégia levou a várias transformações na base técnica da agricultura, com a utilização intensiva da mecanização, da químificação e do melhoramento genético. Nas grandes propriedades a "modernização" geralmente veio associada à diminuição de postos de trabalho e nas pequenas propriedades significou a especialização dos sistemas de produção (BRUM, 1985).

Para os produtores que especializaram esta "modernização" trouxe como consequência a maior dependência ao mercado, submetendo-os às oscilações econômicas e grande concorrência características deste, ao mesmo tempo em que comprometeu a própria segurança alimentar da família. No médio prazo este processo acarreta uma diferenciação social e econômica entre as famílias rurais, excluindo aquelas que não conseguiram se integrar aos padrões necessários para a viabilização econômica dos empreendimentos. Ou seja, em conjunturas econômicas desfavoráveis agrava-se a situação econômica e social das famílias que já se encontram em dificuldades, observando-se processos de êxodo rural com concentração e/ou excessiva fragmentação da terra. Segundo SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO (1999) de 1960 a 1996 a população rural do Rio

Grande do Sul diminuiu em torno de 34,5%, enquanto a população urbana aumentou em torno de 210%.

A identificação dos limites desta estratégia de desenvolvimento rural na dimensão ambiental e social levou a busca de políticas públicas alternativas. Para VIEIRA (1998) uma abordagem alternativa é direcionar esses produtores para culturas que tenham possibilidade de agregarem maior valor, fora do segmento de "commodities", explorando mercados que ainda não estão tão bem organizados em geral, como, por exemplo, o de algumas plantas medicinais, de fontes de corantes ou nutrientes naturais, de plantas aromáticas ou condimentares, certas frutas e hortaliças. A inserção em mercados de produtos agroecológicos, que não fazem utilização de agrotóxicos e fertilizantes químicos e que remetem a questão do desenvolvimento rural sustentável, também é recomendada.

Nos debates sobre a sustentabilidade da agricultura familiar, a agregação de valor aos produtos agrícolas tem sido posta como um importante eixo de políticas públicas para desenvolvimento rural (MALUF, 2004). Nesta via se inserem tanto a procura de canais diferenciados de comercialização (com "venda direta" ao consumidor) quanto à agregação de valor pelo processamento dos produtos agropecuários (agroindustrialização).

Conforme MIOR (2005) a agroindústria familiar rural é uma forma de organização onde a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando sobretudo a produção de valor de troca que se realiza na comercialização. O autor coloca que, para os agricultores familiares, a industrialização dos produtos agropecuários não se constitui em uma novidade, fazendo parte da sua própria história e da sua cultura, voltado-se para o consumo da família e em menor grau ao mercado local. Como exemplo, cita a transformação de frutas em doces e bebidas, a elaboração de conservas em geral e a fabricação de queijos e embutidos e defumados de carne. Neste contexto, um projeto de agroindustrialização introduz mudanças significativas pois enquanto a atividade de processamento de alimentos e matérias primas tradicional visa prioritariamente a produção de valor de uso, a constituição de agroindústrias rurais pode ser vista como um processo de reconfiguração de recursos promovido pela agricultura familiar. De um produto conservado para a subsistência da família rural, a ser consumido na entressafra, passa a ser visto como um produto comercial com um valor de troca e, portanto, como fonte de renda da unidade de produção familiar. Muda, inclusive, o "locus" da produção pois enquanto o processamento e a transformação de alimentos ocorre geralmente na cozinha das agricultoras, a agroindústria familiar rural se constitui num novo espaço e num novo empreendimento social e econômico.

Para MIOR (2005) as agroindústrias podem ser criadas para atender partes de mercados que não estão completamente cobertos pelos produtos tradicionais (industriais) já existentes, ou podem abrir mercado para um produto novo, os ditos "níchos" de mercado. Para Vieira (1998) é possível distinguir segmentos de mercado conforme os padrões de consumo predominantes. Um segmento de mercado de consumidores de alta renda faz crescer a demanda por produtos "in natura" com alto valor agregado de serviços pós-colheita, produtos com processamento mínimo, produtos livres de agrotóxicos e outras contaminações, produtos conservados através de processos não químicos, de baixos teores calóricos, de colesterol e de sódio. Estes têm grande preocupação com a qualidade nutricional dos produtos e com sua certificação de origem, pagando por esse produtos valores bem elevados. Identifica-se, também, especialmente dentro de uma classe com rendas inferiores à classe anterior, um mercado para produtos locais e regionais. Ou seja, são consumidores que identificam-se com determinados costumes étnicos ou regionais e refletem isto numa demanda por alimentos com traços culturais específicos. Estes, além dos produtos da indústria de massa de âmbito nacional, consomem produtos diferenciados, geralmente oferecidos por agroindústrias alimentícias de âmbito local ou regional.

Um dos produtos agroindustriais que podem ser gerados pelo agricultor dentro da sua unidade de produção é a aguardente de cana-de-açúcar (cachaça). A cachaça é um produto genuinamente brasileiro, sendo que começou a ser produzido primeiramente pelos escravos nas antigas senzalas das fazendas do Nordeste. Tem origem no caldo de cana, transformado em mosto, que após é destilado, dando origem à aguardente.

A indústria de aguardente, quando bem implantada e tecnicamente explorada é considerada uma das melhores em geração de renda (SILVA, 1995). O consumo Nacional é de aproximadamente 1 bilhão de litros por ano, o que torna a aguardente, a 2º bebida mais consumida no país, perdendo apenas para a cerveja (SILVA, 1995). Para entender o comportamento deste mercado é interessante distinguir dois tipos de aguardente-de-cana: a industrial e a artesanal. A cachaça industrial é produzida em larga escala, industrializada por grandes empresas e possui um padrão único de produção (esta cachaça tende a ser pobre em qualidades degustativas e sensoriais, sendo vendida a baixos preços nas grandes redes de mercado). Já cachaça artesanal é aquela produzida em menor escala, destilada em alambique de cobre, localizado nas pequenas propriedades rurais, sendo

considerada de melhor qualidade por não ter essa padronização, ou seja, apresentar um sabor específico.

Quanto ao perfil dos consumidores, SILVA (1995) coloca que a aguardente é uma bebida genuinamente brasileira e consumida em todo o país, principalmente pela população das Classes C, e também pela população tradicionalmente rural. Ainda, para SILVA (1995) a cachaça industrial ocupa 84% do montante de vendas nacional, sendo que para a artesanal sobram apenas 16% deste montante. Porém, diversos autores salientam que o mercado de cachaça artesanal está em expansão tanto no Brasil como no exterior. As classes de maior poder aquisitivo estão começando a consumir a aguardente, exigindo uma maior qualidade e diferenciação na produção e pagando valores bem significativos pelo artigo.

O presente trabalho visa caracterizar o perfil dos produtores de aguardente considerado um requisito para uma caracterização geral da produção e avaliação preliminar do potencial da agroindustrialização de aguardente de cana-de-açúcar na região da 4º Colônia do Rio Grande do Sul enquanto estratégia de desenvolvimento regional.

## MATERIAIS E MÉTODOS

A região da Quarta Colônia de Imigração Italiana está localizada na parte Central do Estado do Rio Grande do Sul. A região é constituída de 9 municípios, sendo eles: Nova Palma, Faxinal do Soturno, Pinhal Grande, Silveira Martins, Dona Francisca, Ivorá, São João do Polêsine, Restinga Seca e Agudo, cabendo ressaltar que, historicamente, os dois últimos municípios não pertencem à Quarta Colônia, porém são considerados no estudo pois pertencem ao mesmo COREDE (Centro).

A pesquisa faz parte do projeto "Diagnóstico e Cadastro das Unidades de Produção de Hortigranjeiros e de Produtos Coloniais da Microrregião da Quarta Colônia e Estudo Regional de Mercado na Região Central do Estado", financiado pela FAPERGS. O projeto previa a indicação, pelas prefeituras de cada município, de produtores com potencial e desejo de integrar-se em programa de desenvolvimento regional, especialmente no fornecimento de produtos para uma central de comercialização de produtos coloniais. A todos os produtores indicados foi aplicado um mesmo instrumento de coleta de dados, um cadastro, o qual possibilita uma caracterização geral das unidades produtivas, abrangendo a identificação do núcleo familiar e fontes de renda, o tamanho e infra-estrutura existente, atividades produtivas e sistemas de cultivo e criação dentro das unidades e particularidades do processamento e comercialização de produtos agroindustriais.

O presente trabalho tem por base dados cadastrais dos dez produtores de cachaça identificados na realização do levantamento para o mencionado projeto. Estes produtores pertencem a três municípios da Quarta Colônia de Imigração Italiana do Rio Grande do Sul: Agudo, Ivorá, e Nova Palma. Os dados foram coletados a campo diretamente com cada produtor por equipe do projeto, no período de abril a agosto de 2005. Após foram feitas as análises dos casos com utilização de fluxogramas dos sistemas de produção e da produção agroindustrial e tabelas para identificação das tendências gerais. Juntamente foi efetuado um levantamento bibliográfico sobre a agroindústria familiar rural.

## RESULTADOS

A região em estudo situa-se na região central do estado do Rio Grande do Sul e constitui uma zona de transição agroecológica que estende-se desde o Planalto, abrange o Rebordo do Planalto e termina na planície aluvial. A região do Rebordo, originalmente coberta por florestas, foi ocupada por imigrantes, principalmente italianos, a partir da década de 1880 e estes migraram para as áreas circunvizinhas, influenciando as matriz cultural e produtiva regional. Estes agricultores vivem da produção agropecuária em pequena escala, principalmente da exploração do fumo no Rebordo, do arroz nas várzeas dos rios e da soja no Planalto. Conforme NEUMANN (2004) a região é caracterizada por apresentar matriz produtiva bem diversificada, policultura, destacando-se o cultivo de feijão/fumo/milho/soja além do gado de leite e de corte.

Os dados cadastrais das unidades produtoras de cachaça mostram que estas possuem área total que varia de 15 a 75 ha, com uma área média de 39,62 ha, sendo consideradas, portanto, como unidades de pequeno porte segundo o módulo rural vigente para a região Central do Estado.

As unidades produtivas apresentam estrutura diversificada, com conciliação de produção comercial e para o auto-consumo. Os dados dão evidencia de que as unidades cadastradas são representativas dos sistemas de produção predominantes da região como nos casos da soja e do fumo. O milho tem cultivo generalizado mas é utilizado principalmente para o consumo animal, com

eventual venda de excedente de produção, assim como o feijão. Na criação animal destaca-se a produção de leite.

Quanto à produção agroindustrial apenas 3 das 10 unidades entrevistadas agroindustrializam somente cana-de-açúcar em aguardente. Em 5 delas ocorre também a fabricação do vinho e em 2 delas a aguardente é produzida juntamente com o processamento do leite em queijo. Em todas as unidades que fabricam cachaça há plantios de cana-de-açúcar. Em alguns casos ocorre a eventual compra de cana-de-açúcar de vizinhos. A cana-de-açúcar ocupa dentro das unidades produtivas uma área que varia de 0,5 ha a 3 ha e é utilizada, também, para a alimentação dos animais.

Em 5 das 10 propriedades a produção de cachaça se iniciou após o ano de 1990. A origem da receita em 6 das 10 propriedades é familiar, manifestando, assim, a tradição da família na produção da aguardente. Nas demais propriedades esta receita embora possa ter vínculo com tradição familiar, foi aperfeiçoada por sugestões de amigos e/ ou em cursos.

A mão de obra utilizada em todas as 10 propriedades pesquisadas é, hegemonicamente, familiar. O proprietário ou um dos filhos (homens) comanda a produção da cachaça, dando um caráter masculino a produção. O restante da família geralmente ajuda na colheita, limpeza e moenda da cana-de-açúcar. Em apenas uma propriedade, além da utilização da mão de obra familiar, ocorre a contratação esporádica de mão de obra para efetuar a limpeza da cana de açúcar e ajudar na moenda da mesma.

Os equipamentos encontrados nas unidades produtivas são a moenda utilizada para a extração do caldo da cana-de-açúcar, e as pipas ou dornas que são utilizadas para a fermentação do mosto da cana e o alambique de cobre para destilação.

A escala de produção varia de 1.000 a 8.000 litros. Das unidades pesquisadas 6 produzem menos de 3.500 litros/ano de aguardente, em duas a produção está entre os 3.500 e 8.000 litros anuais de aguardente e, em outras 2 ocorre a fabricação de 8.000 litros/ ano. Em 9 dos 10 casos investigados a comercialização é feita diretamente na propriedade, com venda direta para o consumidor. Em 3 casos há referência de venda para pequenos mercados, em 2 casos para atravessadores e 1 caso para pequenos bolichos. Essa comercialização é feita, geralmente, em embalagens de 2 litros (pet), que são reaproveitadas pelos consumidores. A venda para bolichos é feita a partir de bombonas de 30 litros, que é retornada a propriedade ao ser esvaziada.

O preço de venda da cachaça varia de R\$ 2,00 a R\$ 3,10 o litro, com média de venda R\$ de 2,67. O preço do produto reflete a realidade de produção do agricultor, sendo um pouco acima do praticado pelas marcas de aguardente industrial, que não possuem as qualidades degustativas das cachaças artesanais.

Ao serem questionados sobre os diferenciais de qualidade da sua aguardente, os produtores dão respostas variadas. Entre elas pode-se citar a de um agricultor que considera a sua cachaça natural e doce, por possuir bolhas, que são consequência de um modo de fabrico diferenciado. Outro agricultor diz que sua cachaça é boa, pois para sua fabricação utiliza um fermento natural, diferenciado, e que deixa a cachaça a uma graduação de 19,5° de álcool e, portanto, não provoca enxaqueca no consumidor. As características mais citadas entre os entrevistados foram a qualidade de ser "pura" e "boa". Alguns fazem referência a não utilização de agrotóxicos na cana, o que deixa a cachaça "natural".

A principal restrição mencionada pelos produtores quanto à fabricação a cachaça é a mão-de-obra. Os produtores mencionam que esta atividade exige mão-de-obra qualificada, com disponibilidade de tempo e condições físicas adequadas (alguns produtores se queixam que, com o avanço da idade tem mais dificuldade de efetuar a destilação do caldo da cana-de-açúcar). Além disso, a fabricação da aguardente é bastante "trabalhosa" e "suja" o que limita a contratação de mão-de-obra de terceiros para auxílio no processo produtivo. Outra restrição que os agricultores citam é a seca, que fez com a que produção de cana do ano de 2005 se reduzisse bastante, o que afetou negativamente a qualidade da cachaça.

Com base nos dados mencionados, pode se observar que a produção de aguardente de cana-de-açúcar, atualmente, é de caráter artesanal, comercializada em pequena escala, para atender amigos, vizinhos e pequenos mercados dentro no mesmo município.

## DISCUSSÃO

VIEIRA (1998) coloca que, no caso da agroindústria de pequena escala, existe uma série de problemas que interferem na produtividade e na qualidade da produção. São eles: qualidade das matérias-primas, dimensionamento das linhas de produção e dos volumes produzidos, racionalização dos processos, higiene das pessoas e das instalações, consistência e uniformidade dos produtos,

dificuldades para cumprir a legislação, dificuldades para aquisição de insumos e embalagens, dada sua escala de operação.

Tomando por base o caso examinado, as análises realizadas até o momento colocam a necessidade de contextualizar, inicialmente, as implicações de uma produção agroindustrial inserida em sistema de produção agropecuária diversificado onde a aguardente de cana não constitui a principal fonte de renda da unidade produtiva.

Cabe mencionar, inicialmente, a questão da mão-de-obra. Neste sentido, o membro(s) envolvido(s) com a agroindustrialização da cachaça normalmente é o homem, e este envolvimento acontece somente durante um certo período do ano, sendo que o restante do tempo é dedicado para outras atividades produtivas. Num sistema de produção diversificado, via de regra, o agricultor familiar exerce simultaneamente os papéis de gerenciador da unidade de produção agropecuária, trabalhador rural, gerenciador e trabalhador da agroindústria, cabendo-lhe, ainda, a comercialização da produção. Num primeiro momento tal disposição potencializa um conflito alocativo entre usos alternativos da mão-de-obra (priorização de atividades) tornando os investimentos na produção agroindustrial potencialmente dependentes avaliação “estacional” de conjuntura econômica, que aponta as prioridades de investimento. Pode implicar, também, seleção de procedimentos técnicos de processamento agroindustrial em função da demanda de trabalho e não de qualidade do produto final. Para VIEIRA (1998) esta multiplicidade de papéis é problemática porque, via de regra, implica também um déficit em termos de profissionalização do agricultor no exercício destas diferentes atividades.

Outra implicação da estrutura do sistema de produção diversificado se refere à qualidade da matéria-prima. Segundo VIEIRA (1998) a agroindústria rural se constitui, geralmente, a partir de duas motivações mais comuns. A primeira, e mais freqüente delas, é o aproveitamento de excedentes que o produtor não consegue colocar no mercado, e a segunda, também bastante freqüente, surge quando ocorre uma conjuntura desfavorável de preço para a produção agrícola e o produtor vê na agroindustrialização a maneira de adicionar valor à produção. Isso significa que geralmente ele produz uma matéria-prima de uso múltiplo. No caso da cana, ela pode ser utilizada tanto para produção de cachaça, como melado, açúcar ou utilizada na alimentação animal. Compreender isto é importante porque indica que o agricultor pode adotar critérios diversos para seleção de variedades a cultivar e não aqueles ideais para a produção de cachaça (no caso, o teor sacarose). Isto pode influenciar muito no rendimento do processo de produção e qualidade da cachaça. Da mesma forma, tendo em vista o papel secundário do subsistema da produção de cana-de-açúcar, pode haver simplificação nas técnicas de cultivo de cana. Problemas com abastecimento de matéria-prima devido seca, relatados pelos agricultores fornecem indícios neste sentido. Tais questões são problemáticas na medida em que, conforme SILVA (1995, p.14) as técnicas empregadas na fabricação de aguardente não conseguem minimizar os efeitos de matéria-prima de baixa qualidade e produtividade.

A terceira questão a ser tratada refere-se à disposição e possibilidade de investimento na produção de insumos e investimentos em infra-estrutura, máquinas e equipamentos para produção agroindustrial. A produção de madeira para uso como lenha, por exemplo, constitui requisito do processamento (destilação) da cana-de-açúcar e pode implicar conflito uso da terra, da mão-de-obra ou de capital com outras atividades produtivas. Merece destaque, também, o caso do investimento nas embalagens que, geralmente, é mínimo.

Do conjunto das observações anteriores conclui-se que a produção agroindustrial “ajusta-se” às demais atividades produtivas da unidade de produção quando esta é diversificada. Neste contexto, cabe considerar que a produção artesanal de alimentos significa a valorização do saber fazer, do conhecimento herdado de gerações passadas e carrega consigo um sentido cultural, não meramente econômico (GUIMARÃES, 2001) e, muitas vezes, está além do projeto dos agricultores ampliar a escala de produção e investir em instalações e equipamentos exigidos para sua legalização, apesar da importância econômica que representam na renda familiar (ZAGO, 2002).

A diversidade de condições e perspectivas dos produtores quanto aos fatores considerados leva às diferenças observadas em termos de escala da produção, qualidade das instalações e potencializa diferenças na qualidade da cachaça. Ou seja, a carência de uma especialização na produção reflete-se em uma aguardente de características distintas, como observou COSTA(2002) que constatou grandes variações entre os diversos produtores da cachaça da Quarta Colônia, principalmente na quantidade de teor alcoólico, porém observou que poucas amostras não se enquadram na legislação vigente. Essa variação nos teores alcoólicos pode ser dada segundo, COSTA (2002), por diferenças no tipo de fermento empregado, na levedura utilizada, no sistema e na temperatura de aquecimento bem como pelo tipo de aparelho destilatório utilizado.

A partir destas considerações iniciais, cabe refletir sobre as perspectivas de programas de desenvolvimento que tomem por base a produção agroindustrial.

Considerando-se a diferenciação de mercados comentada por VIEIRA (1998) percebe-se que identificam-se duas alternativas gerais: ocupar maior espaço no mercado de produtos regionais ou em "níchos de mercado" para produtos diferenciados. Considera-se que a ocupação de espaços nestes dois segmentos pode requerer estratégias distintas.

No que diz respeito ao mercado de produtos regionais caberia, inicialmente, conhecer melhor quem são os atores que dele participam mas, possivelmente, a canalização da produção se faria via rede de supermercados. Neste caso, a primeira barreira a ser enfrentada refere-se a necessidade da legalização da produção. A legalização requer regularização frente aos órgãos de controle da qualidade sanitária bem como órgãos de controle fiscal. A questão da regularização frente aos órgãos de controle da qualidade sanitária tem constituído uma barreira para as pequenas agroindústrias familiares. Para RAUPP (2005) o principal entrave para a aquisição do registro é a implantação das instalações para a elaboração do produto. Essas instalações são de tamanho padrão para todos os empreendimentos, e para qualquer quantidade de volume produzido na agroindústria. Deste modo, as exigências para com as qualidades sanitárias e ambientais são, em sua maioria, consideradas inalcançáveis para o pequeno produtor. Além disso os grandes custos para a aquisição das licenças são outro entrave para a implantação da agroindústria (RAUPP, 2005). É importante perceber que o aumento dos custos fixos (dado pelo investimento nas instalações e equipamentos) e variáveis (fiscais) pressiona para o aumento da escala de produção e para superação do padrão de produção sazonal, que é característico da agroindústria familiar que processa excedentes da safra dos produtos agrícolas. SILVA (1995) fala de escalas ótimas de cerca de 3.000 litros/dia enquanto nos casos examinados na Quarta Colônia a produção de 3.000 litros só se alcança em um ano.

A característica da demanda colocada pelos supermercados também pressiona neste mesmo sentido: aumento da escala e superação da sazonalidade da produção. O produtor que busca fornecer para um mercado se vê frente as exigências de uma padronização na qualidade, rotulagem, embalagem e regularidade no fornecimento do produto. A manutenção da preferência dos consumidores se dá pela garantia da qualidade e oferta. Porém, no âmbito da aguardente, o que observa é que boa parte dos produtores não tem produto para abastecer tão somente os consumidores que procuram o produto na propriedade, não dispondo, consequentemente, de condições estruturais para abastecer uma rede de varejo. Para assegurar uma produção maior escala e contínua é necessário definir uma estratégia para superar as limitações na oferta de matérias primas. A escala ótima de processamento proposta por SILVA (1995) implicaria cerca de 80 ha de cana o que excede em 80 vezes a área plantada atual (de cerca de 1 ha) e extrapola a área total das unidades produtivas. Além disto, para se ter a garantia de produção durante todo ano se faz necessário o escalonamento de variedades (precoce, intermediária, tardia). Na busca de matéria prima de terceiros o produtor se submete a preços, condições de mercado e qualidade que podem não ser as mais favoráveis à agroindustrialização. Todos estes fatores contribuem para o maior risco do empreendimento.

Tais dificuldades tem sido referidas como relativas ao contexto institucional, que não é favorável às agroindústrias familiares de pequeno porte, como ressalta PREZOTTO (1999, 2000, 2002). Nestas condições a viabilidade das agroindústrias familiares de pequeno porte passa a requerer a criação um marco legal e contexto institucional que lhes é favorável. No Estado de Santa Catarina, por exemplo, onde a maior parte da agricultura é familiar e de pequena propriedade, se aprovou mudanças na legislação sanitária e fiscal para que o produtor tenha condições de estabelecer sua agroindústria própria e que possa transformar seus produtos em derivados a serem consumidos (TAGLIARI, 1997).

Considerado o exposto, observa-se que a ocupação de um maior espaço no mercado de produtos regionais pode se dar pela qualificação de uma (ou poucas agroindústrias) com maior potencial para atender estes mercados (que já vem produzindo em escalas maiores, já atendem parcialmente requisitos para legalização, tem capacidade empresarial, interesse e dispõem de condições de investir nesta agroindustrialização). A restrição deste caminho enquanto estratégia de desenvolvimento regional refere-se ao pequeno número de beneficiários da política pública. Outra forma seria pela associação de pequenos produtores (formação de uma cooperativa). Neste caso, a cooperativa poderia formar nova agroindústria (adequada aos requisitos legais) ou tentar legalizar a produção dos agricultores associados (o que parece mais difícil dadas as condições em que o produto atualmente é produzido).

No caso em questão, a ativação da agroindústria familiar tendencialmente se insere num processo mais amplo de "criação de identidade territorial" (FROEHLICH; ALVES, 2005). A criação de "identidade territorial", por sua vez, constitui parte de uma estratégia de desenvolvimento composta de um conjunto articulado de ações que visam atrair turistas para a região e criar um mercado para seus produtos (caracterizados como "coloniais"). A orientação a um mercado de "nicho", por sua vez,

pode não implicar necessidade imediata de aumento da escala de produção mas passa a ter como pré-requisito um diferencial de qualidade.

Na busca da "qualidade" da cachaça é necessário considerar, inicialmente, que esta depende de vários cuidados na produção, bem como no beneficiamento e no armazenamento. A utilização de um fermento diferenciado, o tipo de cana de açúcar, o local de armazenamento da cachaça e a parte utilizada do líquido destilado contribuem para uma melhor qualidade do produto. Além disto, a aguardente não deve ser consumida logo após a produção, deve haver um período de envelhecimento da cachaça onde ocorre o equilíbrio entre os componentes químicos da solução, melhorando assim a qualidade sensorial do produto. Isto não é o que normalmente ocorre entre os pequenos produtores em geral e entre os entrevistados: estes se vêem obrigados a vender a produção logo após a destilação para não perder a clientela.

A "conquista" do nicho de mercado, por sua vez, implica na afirmação de um "diferencial de qualidade", valorizado pelo consumidor. A forma artesanal de produzir significa que o processo de produção implica em uma dimensão de arte e não meramente técnica. Valoriza-se o toque especial que cada produtor dá ao seu produto, que é o diferencial e o fundamento do artesanal, que faz cada produto único. Enquanto no processo industrial, o fundamento é a padronização do produto, a garantia de que aquela marca não apresenta variação nem em qualidade, nem em características do produto, devido a procedimentos técnicos e operações maquinárias sob rígido controle, o artesanal é o império do como fazer, da variável humana, da diferenciação. No caso da cachaça, para COUTINHO (2002) além da melhor qualidade o produto artesanal tem a vantagem de remeter a questão do local de origem, trazendo a tona peculiaridades da natureza e principalmente das tradições do local dele. Assim o produto que reflete os saberes locais transmitidos de geração a geração com qualidades bem específicas, ao contrário da produção industrial, que remete ao universo da tecnologia e da padronização, tem condições de ser melhor valorizado. No Rio Grande do Sul a produção de cachaça é bem difundida, principalmente nas pequenas propriedades porém, segundo COSTA (2002), faltam estudos quanto a qualidade e a viabilidade desta produção. A "certificação de origem" pode constituir uma alternativa para permitir a diferenciação dos produtos regionais, além de viabilizar a permanência de pequenas escalas de produção. Esta, por sua vez, coloca potencialidades e desafios específicos como a questão da equação entre qualidade e diferenciação, que exige um balanceamento cuidadoso e se põe como o limite entre a potencialização da produção artesanal de alimentos e sua extinção.

Assim a estratégia de agroindustrialização da cachaça na Quarta Colônia deve ser bem estudada e deve-se verificar as implicações das diversas alternativas quanto a sua viabilidade comercial e para os produtores, pois a maioria deles está ligada a culturas de "commodities" que geram a maior parte de renda dentro da propriedade.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRUM, A. **Modernização da Agricultura**: trigo e soja. Ijuí: FIDENE, 1985.

COSTA, Elis Regina Dalla. **Perfil Analítico das aguardentes produzidas na Região Central do Rio Grande do Sul**. 2002.73 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos)- Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2002.

COUTINHO, Edilma. Laços entre território e qualidade da cachaça. In: Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural, XL, Passo Fundo, 2002. **Anais...** Brasília: SOBER, 2002. 1 CD.

FROEHLICH, J. M.; ALVES, H. F. I. Novas Identidades, Novos Territórios – aproveitando os recursos culturais para o desenvolvimento territorial. In: Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural, XLIII, Passo Fundo, 2005. **Anais...** Brasília: SOBER, 2005. 1 CD.

GUIMARÃES, G. M. **A Legislação Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal- O Caso das Agroindústrias de Pequeno Porte**. 2001. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2001.

MALUF, R. Mercados Agroalimentares e a Agricultura Familiar no Brasil: Agregação de Valor, Cadeias Integradas e Circuitos Regionais. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v.25, n. 1, Abril de 2004.

MIOR, I. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural.** Chapecó: Argos, 2005.

NEUMANN, P. S. O processo de diferenciação econômica do espaço rural e dos agricultores na região central do RS. In: FROEHLICH, J. M.; DIESEL, V. **Espaço Rural e Desenvolvimento Regional:** estudos a partir da região central do RS. Ijuí: Ed. Da UNIJUI, 2004. p.55- 103

PREZOTTO, L. **A Agroindústria Rural de Pequeno Porte e o seu Ambiente Institucional Relativo à Legislação Sanitária.** 1999. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Curso de Pós-graduação em Agroecossistemas, UFSC, 1999.

PREZOTTO, L. L. Qualidade ampla: Referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado. Colóquio Internacional sobre Transformações Territoriais, 3, 2000. **Anais....** Florianópolis: UFSC, 2000.

PREZOTTO, L. L. Legislação Sanitária: limitações e possibilidades para a pequena agroindústria. In: "VII Curso de implementação de programas de verticalização da pequena produção familiar". **APROVE.** Brasília/DF, agosto de 2002. p 10-24.

RAUPP, A. K. **Políticas Públicas e Agroindústria de Pequeno Porte da Agricultura Familiar – considerações de experiências do Rio Grande do Sul.** 2005. 250f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. GOVERNO ESTADO RIO GRANDE DO SUL. **Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar de Pequeno Porte.** Porto Alegre, abril 1999.

SILVA, C. A. B. da (Coord.) **Produção de aguardente de cana.** Brasília: Ministério da Agriticultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, Secretaria do Desenvolvimento Rural, 12995. 36p. Série Perfis Agroindustriais, 4.

TAGLIARI, P. S. A agroindústria artesanal: uma conquista da dignidade e do valor da pequena agricultura familiar. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v.10, n.4, p.30-40, dez. 1997.

VIEIRA , L. F. Agricultura e Agroindústria Familiar. **Revista de Política Agrícola**, Brasília, v. VII, n. 1, p.11-23, Jan./Mar. 1998.

ZAGO, H. K. **A Importância da Agroindústria Caseira de Produtos de Origem Animal para a Agricultura Familiar de Arroio do Tigre-RS.** 2002. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, 2002.