


## IMPACTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA SUSTENTABILIDADE E QUALIDADE DA PRODUÇÃO DA CACHAÇA DE ABAÍRA

 <https://doi.org/10.56238/arev6n4-089>

Data de submissão: 06/11/2024

Data de publicação: 06/12/2024

**Eliomar Luz Santos**

Doutorando em Memória: Linguagem e Sociedade  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB

E-mail: [eliomarls@bol.com.br](mailto:eliomarls@bol.com.br)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0469-7410>

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/7971869183584183>

**Maria Salete de Souza Nery**

Doutora em Ciências Sociais  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB

E-mail: [saletenery@ufrb.edu.br](mailto:saletenery@ufrb.edu.br)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7723-2243>

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/9960252288161744>

---

### RESUMO

Este artigo explora o impacto da Indicação Geográfica (IG) na sustentabilidade e na qualidade da produção da cachaça de Abaíra, analisando como a IG contribui para práticas produtivas sustentáveis e melhorias na qualidade da produção agropecuária. O objetivo principal é avaliar as maneiras pelas quais as normativas de IG melhoram a qualidade dos produtos, atendendo às crescentes demandas por práticas mais sustentáveis e produtos diferenciados, de procedência garantida e produzidos dentro das normas sanitárias. Através de uma metodologia que combina pesquisa bibliográfica e análise documental, o estudo detalha as regulamentações da IG na microrregião de Abaíra, focando na implementação de rigorosas práticas de higiene e boas práticas de fabricação nas diversas etapas do processo produtivo. Os resultados demonstram que a adoção da IG leva a melhorias significativas na qualidade da cachaça, promovendo práticas agrícolas responsáveis e melhorando a sustentabilidade ambiental. O artigo sugere a necessidade de mais pesquisas sobre os efeitos a longo prazo das IGs na sustentabilidade, desenvolvimento e percepções dos consumidores, para fortalecer ainda mais a cadeia produtiva de produtos agropecuários.

**Palavras-chave:** Agroindústria. Cana-de-açúcar. Meio Ambiente.

## 1 INTRODUÇÃO

Atualmente, a agroindústria é desafiada a adotar práticas sustentáveis que simultaneamente minimizem os impactos negativos sobre o meio ambiente e entreguem produtos de qualidade certificada. Essa necessidade decorre da urgência em responder à demanda crescente por bens de consumo de maneira que preserve os recursos naturais e reduza a produção de resíduos os quais têm efeitos nocivos ao planeta. Dada a urgência em promover um uso mais eficiente e responsável dos recursos naturais, diante de sua limitação, o setor agroindustrial é impelido a investir em tecnologias e metodologias que otimizem esses recursos.

Isso envolve não somente a adoção de processos produtivos mais eficientes, mas também a promoção de uma maior conscientização acerca da sustentabilidade, além do desenvolvimento de estratégias de gestão ambiental voltadas à combinação de eficiência econômica com responsabilidade ecológica. Neste contexto, as Indicações Geográficas (IGs) emergem como ferramentas estratégicas para a valorização de produtos agroindustriais, promovendo não apenas a sustentabilidade ambiental, mas também a inclusão social e o desenvolvimento local (Belletti, Marescotti, & Sanz-Cañada, 2017). A cachaça de Abaíra, que foi reconhecida e recebeu o título de Indicação Geográfica (IG), serve como um exemplo para investigar essas dinâmicas.

A implementação de protocolos de higiene mais rigorosos ao longo de todas as etapas do processo produtivo, conforme evidenciado por Santos et al. (2023) na microrregião de Abaíra, juntamente com a preservação de técnicas tradicionais, em especial o uso de levedura e fermentação (Bortoletto, Silvello e Alcarde, 2018) exemplificam de forma inequívoca como a adesão às normativas de IGs contribui para o aprimoramento da qualidade dos produtos e a assecuração da segurança alimentar para os consumidores.

A IG constitui-se como um instrumento de registro que atribui reconhecimento e valorização a produtos ou serviços específicos, distinguindo-os de seus similares no mercado com base em suas qualidades únicas. Essas qualidades são intrinsecamente relacionadas às peculiaridades dos recursos naturais e aos fatores humanos característicos da região de origem (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2024).

Nesse sentido, a Cachaça Abaíra é um exemplo, sendo uma bebida artesanal de alambique, é produzida em toda microrregião de Abaíra, que se localiza na Chapada Diamantina, interior da Bahia e integra mais três municípios limítrofes, Mucugê, Piatã e Jussiapé. O reconhecimento como IG promoveu a identidade cultural desse destilado e estimulou a adoção de práticas agrícolas e de produção que respeitem o meio ambiente, as legislações trabalhista e sanitária, garantindo a qualidade

superior do produto (Santos e Nery, 2023). Além disso, contribui para a economia local, aumentando a visibilidade da bebida no mercado e promovendo atividades turísticas na região (Santos, 2022).

Contudo, a implementação de IGs também apresenta desafios, incluindo a necessidade de conformidade com regulamentos rigorosos e o potencial de exclusão de pequenos produtores que não conseguem atender a esses padrões (Santos, 2022). Portanto, é crucial investigar como as IGs afetam as práticas de produção e quais estratégias podem ser adotadas para maximizar seus benefícios enquanto se minimizam os desafios associados. Nesse sentido, o presente estudo visa avaliar o impacto da Indicação Geográfica na sustentabilidade e nas práticas de produção da agroindústria de cachaça na microrregião de Abaíra.

## **2 METODOLOGIA**

Para atender ao objetivo proposto, a metodologia adotada neste trabalho envolveu duas etapas principais, descritas a seguir:

### **2.1 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA**

**Tipo e Abordagem:** Inicialmente, foi realizada uma pesquisa bibliográfica exploratória, com o intuito de fundamentar teoricamente a investigação. Esta etapa envolveu a consulta a diversas fontes de informação, artigos científicos e páginas da internet.

**Sujeitos e Locus:** Não se aplica, visto que esta fase focou na coleta de dados secundários.

**Instrumentos e Procedimentos:** A seleção do material teórico foi guiada pela articulação de marcadores temáticos investigativos, tais como Indicação Geográfica, Sustentabilidade, Meio Ambiente, Natureza, Produção de Bebidas, Cachaças Artesanais e Agroindústria.

**Técnicas Utilizadas:** A técnica principal foi a revisão de literatura, permitindo a construção de um referencial teórico sólido que suportasse as fases subsequentes da pesquisa.

### **2.2 LEVANTAMENTO DOCUMENTAL**

**Tipo e Abordagem:** Seguiu-se com um levantamento documental, com o objetivo de analisar o Regulamento de Uso de Indicação de Procedência (IP), elaborado pela Associação dos Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra (APAMA).

**Sujeitos e Locus:** O foco desta etapa esteve nos documentos normativos e regulatórios produzidos pelos associados da APAMA, especificamente o Regulamento de Uso de IP.

**Instrumentos e Procedimentos:** A análise documental concentrou-se na avaliação das normas estabelecidas para a produção de cachaça de qualidade, observando as práticas sanitárias e ambientais recomendadas.

**Técnicas Utilizadas:** Foi empregada a análise de conteúdo para examinar as etapas da produção da bebida, desde a colheita da cana-de-açúcar até o armazenamento do produto final, com base nas diretrizes do artigo 28 do Regulamento de Uso de IP.

**Contexto e Ambiente:** A pesquisa se insere no contexto da produção de cachaça artesanal na Microrregião de Abaíra, destacando a importância das práticas sustentáveis e da conformidade com normativas ambientais e de qualidade.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

As IGs representam um importante instrumento para a diferenciação de produtos no mercado global, oferecendo uma oportunidade única para que as práticas tradicionais e sustentáveis sejam reconhecidas e valorizadas. A análise detalhada dos resultados, obtidos por meio da metodologia aplicada, demonstram a contribuição substancial das IGs em vários aspectos. Por um lado, promove práticas que protegem o meio ambiente. Por outro, ajuda na criação de empregos e no aumento da renda das comunidades locais, ao mesmo tempo contribui para a maior visibilidade dos atributos do produto, nesse exemplo, para que a cachaça de Abaíra seja reconhecida mundialmente.

O Regulamento de Uso da IG é parte da documentação exigida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), atualmente denominado de Caderno de Especificações Técnicas, que passou a integrar o Estatuto da Associação dos Produtores de Aguardente de Cana da Microrregião de Abaíra (APAMA). Estabelecido em 2011, o regulamento visa a implementação de normativas que orientam a Indicação de Procedência (tipo de IG de Abaíra), com o propósito explícito de fomentar a produção de cachaça sob práticas ecologicamente responsáveis e dentro das normas sanitárias (APAMA, 2011).

Além disso, o regulamento enfatiza a necessidade de preservar recursos hídricos, incluindo rios, riachos, canais de irrigação bem como solos e biodiversidade. Isso é alcançado através da proteção e do cuidado de áreas de preservação permanente e da implementação de práticas de gestão sustentável para resíduos sólidos e efluentes produzidos durante as etapas do processo produtivo (Santos e Nery, 2023). Essas orientações destacam um compromisso com abordagens que vão além da mera produção agrícola, incorporando uma perspectiva abrangente de sustentabilidade ambiental.

O tema sustentabilidade ambiental, conforme apresentado por Martine e Alves (2015) refere-se à prática e ao objetivo de utilizar os recursos naturais de maneira responsável e eficiente, visando

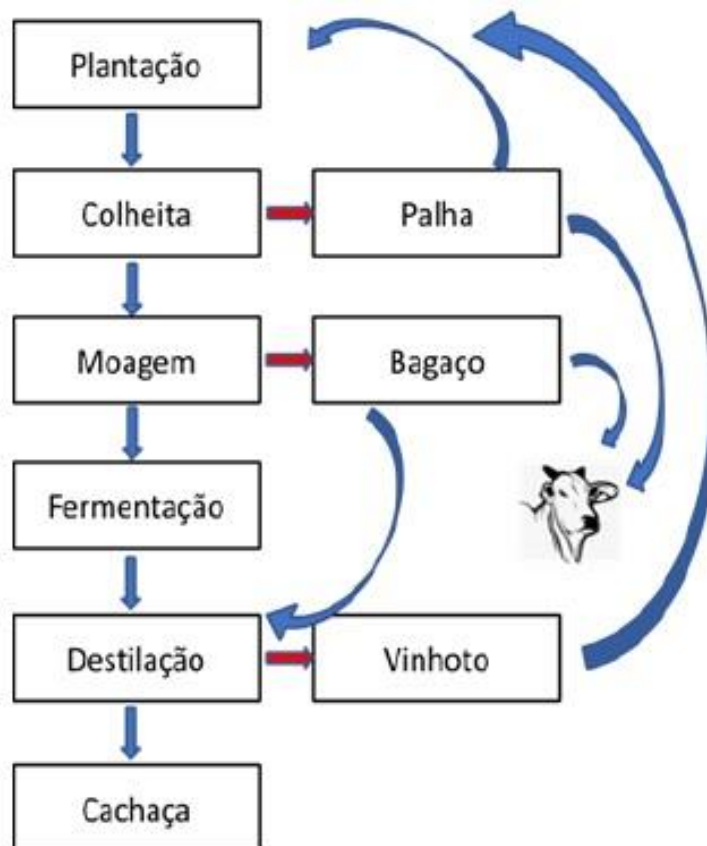
garantir sua disponibilidade para as gerações futuras, enquanto se promove o bem-estar e o desenvolvimento socioeconômico. Esta noção emerge em resposta ao reconhecimento crescente dos limites físicos do planeta, dos recursos escassos e da necessidade imperativa de um modelo de desenvolvimento que harmonize as dimensões econômica, social e ambiental, assegurando a preservação da biodiversidade e dos ecossistemas.

Ao integrar as diretrizes do Regulamento de Uso IP da cachaça de Abaíra com as evidências mais recentes da literatura científica, pode-se compreender melhor as implicações práticas e teóricas dessas normas para a sustentabilidade e a qualidade da produção. Um dos pontos de destaque encontra-se logo no início do documento de normas e técnicas que se refere à proibição do uso de variedades de canas-de-açúcar transgênicas. Essa regra está estabelecida no Art. 2º do regulamento como uma estratégia consciente que consiste em alinhar a produção com as demandas do mercado por produtos orgânicos e naturais.

Durante um extenso período, as alterações genéticas constituíram-se (e continuam a constituir) fontes de significativa controvérsia. A abstenção no emprego de organismos geneticamente modificados almejava a preservação da biodiversidade e o incentivo a métodos de cultivo ambientalmente sustentáveis. No entanto, Brookes e Barfoot (2017) e a ISAAA (2018) apontam que estudos recentes enfatizam os progressos dos transgênicos, sublinhando seus benefícios econômicos, a eficiência no uso de recursos, e a redução na aplicação de agentes químicos. Argumentam que os organismos geneticamente modificados oferecem uma agricultura mais sustentável, melhorando o rendimento e reduzindo o uso de terras, água e combustíveis, destacando seu potencial para enfrentar desafios ambientais e socioeconômicos.

Dando prosseguimento as práticas agrícolas envolvidas no processo de produção, incluindo etapas como plantação, moagem, fermentação e o uso de leveduras naturais, como ilustrado na Figura 1, conseguimos traçar um panorama claro. Esse estudo nos permite compreender como a conformidade com as normas das IGs resulta em avanços significativos tanto na qualidade quanto na segurança alimentar. Essa conformidade não só garante a preservação das técnicas tradicionais, mas também assegura que os produtos finais atendam a altos padrões de qualidade. Implementando tais práticas, produtores podem disponibilizar seus produtos no mercado, promovendo não apenas a excelência e a singularidade de suas mercadorias, mas também reforçando a importância da segurança alimentar e da responsabilidade ambiental.

Processo de fabricação de cachaça artesanal de alambique em Abaíra - BA



Fonte: Santos e Nery (2023)

A Figura acima descreve as etapas de produção da cachaça artesanal, produzida em alambiques. Nela, pode-se observar as mudanças nos modos de produção, ocorridas em Abaíra, a partir da implementação da IG. A ênfase nas condições de higiene, principalmente durante o processo de moagem, indicada no Art. 7º do Regulamento de Uso de IP em Abaíra, está em perfeita concordância com as melhores práticas de produção alimentar. A manutenção de altos padrões de higiene em todas as etapas produtivas, incluindo produção, transporte, armazenamento, manipulação e preparação do caldo de cana, é essencial para assegurar a segurança e a qualidade do produto final.

No que diz respeito a essa temática, Santos *et al.* (2023) apontam a relevância da higiene no âmbito agroindustrial, enfatizando a necessidade de práticas meticulosas de limpeza e manutenção como elementos cruciais para a prevenção de contaminações e a preservação da integridade dos produtos. Deste modo, a adesão a estas diretrizes não somente atende às normativas regulamentares, mas também manifesta um comprometimento com a manutenção de um padrão de qualidade superior da cachaça produzida em Abaíra.

O uso de leveduras naturais, conforme mencionado no Art. 9º, destaca a importância dos processos tradicionais na produção da bebida, contribuindo para as características únicas do produto.

O emprego desse processo de fermentação, conforme discutido por Bortoletto, Silvello e Alcarde (2018), não apenas melhora a qualidade final, mas também enfatiza a autenticidade e a singularidade da cachaça de Abaíra. Esta prática sustenta a valorização de gêneros com Indicação Geográfica, onde a identidade, a tradição e a qualidade são interligadas. Além disso, a escolha por leveduras naturais reforça o compromisso com métodos de produção sustentáveis e com menor impacto ambiental, alinhando-se com uma produção mais ecológica e responsável.

No processo produtivo de forma artesanal na microrregião de Abaíra, que abrange desde a etapa de colheita até o armazenamento do destilado, são adotadas práticas complementares às medidas de cuidado previamente destacadas.

Santos e Nery (2023) mencionam a adoção de estratégias sustentáveis, como a utilização de resíduos agrícolas — especificamente o bagaço da cana — como combustível para as fornalhas utilizadas no processo de destilação. Essa abordagem não só minimiza o desperdício, mas também promove uma gestão eficiente dos recursos disponíveis. Ademais, a prática de remoção manual das palhas, seguida por sua reutilização como cobertura do solo ou como alimento para animais, é incentivada em detrimento da queima desses resíduos. Da mesma forma, a aplicação do vinhoto como fertilizante, em oposição à sua liberação em corpos hídricos, evidencia um comprometimento com os princípios de sustentabilidade e conservação ambiental.

#### **4 CONCLUSÃO**

Este trabalho investigou o impacto da Indicação Geográfica (IG) na sustentabilidade e qualidade da produção da cachaça de Abaíra, destacando como a implementação de normas associadas à IG contribui para práticas de produção mais sustentáveis, inclusivas e de alta qualidade. Os achados principais ressaltam a efetividade das IGs em promover não apenas a sustentabilidade ambiental, mas também o desenvolvimento e a inclusão social na microrregião de Abaíra. O estudo evidenciou como as normativas de IG, como a proibição do uso de canas-de-açúcar transgênicas e a ênfase em processos de higiene e uso de leveduras naturais, reforçam a qualidade do produto e a segurança alimentar.

As contribuições dessa investigação são significativas para o campo da agroindústria e da produção sustentável, demonstrando que a adoção de IGs pode ser uma estratégia eficaz para melhorar tanto a qualidade da cachaça quanto a sustentabilidade dos processos de produção. A investigação destaca a importância de práticas que respeitam o meio ambiente e asseguram a qualidade superior do produto, como a conservação de recursos hídricos, a gestão sustentável de resíduos e a manutenção de altos padrões de higiene. Além disso, ao valorizar métodos tradicionais de fermentação e o uso de



leveduras naturais, o estudo sublinha o papel das IGs na preservação da identidade e tradição local, contribuindo para a autenticidade e singularidade do que é produzido.

No entanto, vale atentar quanto aos obstáculos associados à adoção de Indicações Geográficas, englobando a obrigatoriedade de aderir a normativas exigentes e o risco de marginalização de pequenos agricultores. Tal cenário indica a importância de abordagens abrangentes que viabilizem a participação de todos os agentes locais nas benesses propiciadas pela IG, assegurando que práticas sustentáveis e de excelência não se restrinjam exclusivamente a uma fração dos envolvidos no setor.

Para complementar os achados desta análise, seria proveitoso investigar o impacto a longo prazo das IGs sobre a sustentabilidade ambiental e o desenvolvimento das regiões produtoras, bem como a percepção dos consumidores sobre produtos com IG, para entender melhor como essa valorização contribui para a conservação da biodiversidade e a promoção de práticas agrícolas responsáveis. Assim, o presente estudo fornece uma base para a compreensão dos benefícios e desafios associados às Indicações Geográficas, ressaltando seu potencial como ferramentas de promoção da sustentabilidade e qualidade na agroindústria.

### **AGRADECIMENTOS**

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.



## REFERÊNCIAS

APAMA. DICIG e Regulamento de Uso IP. Abaíra: APAMA, 2011.

BELLETTI, Giovanni; MARESCOTTI, Andrea; TOUZARD, Jean-Marc. Geographical indications, public goods, and sustainable development: The roles of actors' strategies and public policies. *World Development*, v. 98, p. 45-57, 2017.

BORTOLETTO, Aline Marques; SILVELLO, Giovanni Casagrande; ALCARDE, André Ricardo. Good Manufacturing Practices, Hazard Analysis and Critical Control Point plan proposal for distilleries of cachaça. *Scientia Agricola, Piracicaba*, v. 75, n. 5, p. 432-443, set. 2018.

BROOKES, Graham; BARFOOT, Peter. GM. Global impact of biotech crops: socio-economic and environmental effects in the twenty years of adoption (1996-2016). *Dorchester, UK: PG Economics Ltd*, 2017. Disponível em: <https://www.pgeconomics.co.uk/pdf/2017globalimpactstudy.pdf>. Acesso em: 28 fev. 2024.

ISAAA. Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops in 2017: Biotech Crop Adoption Surges as Economic Benefits Accumulate in 22 Years. ISAAA Brief. No. 53. ISAAA: Ithaca, NY. 2018.

MARTINE, George; ALVES, José Eustáquio Diniz. Economia, sociedade e meio ambiente no século 21: tripé ou trilema da sustentabilidade? *Revista Brasileira de Estudos De População*, v. 32, n. 3, p. 433-460, 2015.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. O que é Indicação Geográfica (IG)? Governo do Brasil. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em: 10 fev. 2024.

SANTOS, Eliomar Luz. As memórias e a aura das indicações geográficas: as repercussões socioeconômicas no contexto da cachaça Abaíra. *Vitória da Conquista: Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia*, 2022. 216f. Dissertação (Mestrado em Memória: Linguagem e Sociedade). Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista – BA, 2022.

SANTOS, Eliomar Luz; NERY, Maria Salete de Souza. A importância das indicações geográficas na gestão ambiental: a produção de cachaça em Abaíra – BA. *CONTRIBUCIONES A LAS CIENCIAS SOCIALES*, v. 16, n. 11, p. 25320–25333, 2023. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index.php/clcs/article/view/2079>. Acesso em: 08 fev. 2024.

SANTOS, Michelly Milles Baptista dos; SANTOS, João Victor de Andrade dos; GARCIA-GOMES, Aline dos Santos. Alerta à qualidade microbiológica de caldo de cana. In: *I Congresso Latino-Americano de Segurança de Alimentos. Agron Food Academy*, 2023. Disponível em: <https://agronfoodacademy.com/alerta-a-qualidade-microbiologica-de-caldo-de-cana/>. Acesso em: 01 mar. 2024.