

## INFORME RURAL ETENE

ANO 1, Nº 05 – MAIO/2007

### O MERCADO DE DERIVADOS DE CANA-DE-AÇÚCAR (2) – CACHAÇA<sup>1</sup>

Marcos Falcão Gonçalves  
Economista, Especialista em Gestão de Arranjos Produtivos Locais,  
Especialista em Economia Financeira e Análise de Investimentos e  
pesquisador do ETENE

Fone: (85)3299-3419

Fax: (85)3299-3474

[marcosfalcao@bnb.gov.br](mailto:marcosfalcao@bnb.gov.br)

Maria de Fátima Vidal  
Mestre em Economia Rural e Pesquisadora do ETENE

Fone: (85)3299-3416

Fax: (85)3299-3474

[fatimavidal@bnb.gov.br](mailto:fatimavidal@bnb.gov.br)

Nos últimos anos a cachaça vem se firmando como um importante produto do agronegócio brasileiro. Esse novo contexto tem sido respaldado pelo apoio institucional e por mudanças no aparato regulatório. O segmento se encontra em processo de ajustamento às novas condições de concorrência. Além disso, tem-se verificado a intensificação da diferenciação da cachaça entre as regiões produtoras. A produção local busca atribuir especificidade do seu território para a conquista de novos nichos de mercado.

De acordo com o decreto nº 4.851, Art. 92, cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica entre 38 a 48% por cento em volume, a uma temperatura de 20°C, com características sensoriais peculiares, obtida a partir da destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares expressos em sacarose em até seis gramas por litro. Demais países produtores de aguardente de cana, após tal decreto, não podem utilizar a denominação “cachaça”. É o caso, por exemplo, do *rum*, produzido em outros países da América Latina e Caribe. A Cachaça é a terceira bebida destilada mais consumida no mundo, após a *vodka* russa e o *soju* coreano.

A partir 1980, o setor produtivo brasileiro de cachaça iniciou um processo de modernização em alguns estados, com destaque para Minas Gerais, que repercutiu positivamente na qualidade e imagem do produto<sup>2</sup>. Nessa linha, verifica-se a crescente diferenciação da cachaça entre as regiões produtoras, observando-se uma tendência da produção local buscar atribuir especificidade do seu território para a conquista de novos nichos de mercado.

Atualmente existem aproximadamente 5 mil marcas de cachaça e mais de 30 mil estabelecimentos produtores no Brasil<sup>3</sup>, sendo a maioria de micro e pequeno porte, com a utilização de baixo nível tecnológico e produzindo pequenos volumes que são localmente comercializados. Em média, a produção anual de cachaça chega a 1,5 bilhão de litros. Este

<sup>1</sup> A descoberta da cachaça ocorreu de forma espontânea, por meio dos escravos africanos, que trabalhavam no plantio de cana-de-açúcar, supervisionados pelo capataz. A cana plantada era colhida e processada, de modo a produzir o açúcar, explorado pelo senhor de engenho, que exportava tal produto para a metrópole. Quando ocorria de o capataz cochilar, os escravos deixavam o moinho do engenho com os restos do trabalho do dia, ou seja, o caldo da cana-de-açúcar. Com o passar dos tempos, os negros descobriram que o caldo deixado no circuito do moinho fermentava e se tornava um líquido diferente, de gosto agradável e que os embriagava, ajudando a esquecer temporariamente as amarguras da escravidão. Mas logo os senhores do engenho souberam que esse líquido era capaz de eliminar a sensação de fome, além de provocar uma animação, que resultava em maior produtividade CARDOSO, M. G.; et al. *Cachaça: Qualidade e Produção*. Disponível em: <[http://www.editora.ufla.br/Boletim/pdfextensao/bol\\_07.pdf](http://www.editora.ufla.br/Boletim/pdfextensao/bol_07.pdf)>. Acesso em 28/12/2006.

<sup>2</sup> SEBRAE. O novo ciclo da cana: Estudo Sobre a Competitividade do Sistema Agroindustrial da Cana-de-açúcar e Prospecção de Novos Empreendimentos. Capítulo 2. A Revalorização e Diversificação dos Produtos Artesanais. Brasília: IEL/NC; SEBRAE, 2005. p.104 – 152.

<sup>3</sup> VERDI, A.R. The Benefits Efficient Governance Mechanisms to Artisan Cachaça Territories: Strategies for Competitiveness and Development. In: International PENSA Conference. 5. Anais... 2005. Ribeirão Preto. 2005. CD.

total, a princípio, seria o tamanho do mercado interno, visto que o volume exportado é irrisório: apenas 1% do volume total produzido no País<sup>4</sup>, existindo assim um mercado potencial a ser atingido.

O elevado consumo de água no processo produtivo da cachaça gera proporcionalmente um grande volume de efluentes líquidos, principalmente o vinhoto que pode contaminar o solo, águas superficiais e lençol freático. O vinhoto ainda não recebe tratamento adequado e a maioria dos produtores ainda o lança diretamente no solo.

Os produtores com maior nível de estruturação já utilizam o bagaço da cana como combustível nas caldeiras. No entanto, a principal fonte de energia utilizada para o funcionamento dos engenhos e alambiques ainda é a lenha, o que agrava o problema ambiental de desmatamento.

A maior concentração da produção de cachaça ocorre no estado de São Paulo, o qual responde por cerca de 45% da oferta total. Outros produtores importantes são Pernambuco (12%); Ceará (11%); Rio de Janeiro, Minas Gerais/Goiás (8%); Paraná (4%); e Bahia/Paraíba (2%) (SEBRAE, 2005)<sup>5</sup>.

Coexistem no Brasil dois modelos de produção: industrial (de coluna) e artesanal (de alambique). Dentro de cada modelo é construído um conceito de qualidade próprio, atrelado à estrutura produtiva e organizacional.

No segmento industrial, a cachaça é produzida por empresas de médio e grande porte em que se consegue escala de produção, atendendo um mercado consumidor mais popular (classes C e D). O produto é padronizado e a destilação é realizada em colunas de destilação de aço inox, utilizando-se, em alguns casos, recursos de análises laboratoriais.

O segmento artesanal ocupa um espaço aproximado de 20% da produção total de aguardente de cana no Brasil, sendo a produção nacional em torno de 300 milhões de litros, contra um 1,2 bilhão da industrial. Apresenta reduzidas barreiras à entrada, pois o investimento inicial para a produção é baixo<sup>6</sup>. É caracterizado pela predominância de pequenas unidades de produção, e por problemas relacionados a: informalidade; falta de infra-estrutura; utilização de conhecimentos empíricos; elevados custos de comercialização; desorganização do setor; limitação de mercado; falta de padronização; uso de embalagens inadequadas; e, desconhecimento da lógica do mercado.

Devido à limitada produção, seu maior valor agregado e conseqüente maior preço final, a cachaça artesanal de qualidade destina-se a nichos de mercado mais exigentes. Dotados de um maior poder aquisitivo e composição da cesta de consumo mais inelástica, esses consumidores são menos sensíveis a alterações do preço da mercadoria, dispostos a pagar um valor mais elevado pelo produto.

Com relação às dificuldades para a formalização da atividade, principalmente no segmento artesanal, Lima (2006)<sup>7</sup> afirma que podem ser explicadas, em parte, pela grande concorrência que os pequenos produtores enfrentam, seja entre os mesmos ou com grandes produtores, aliada à pequena escala de produção, baixa capacidade financeira e elevada carga tributária incidente sobre a cachaça na maioria dos estados nordestinos.

Muito embora os empregos gerados pelo segmento artesanal sejam inseguros e de baixa qualidade, o setor tem um papel importante na geração de emprego e renda, contribuindo para a fixação do homem no campo. Em pesquisa de campo observou-se que a produção de cada 10.000 litros de cachaça gera em torno de dois empregos diretos<sup>8</sup>.

---

<sup>4</sup> ASMEIATOR CONSULTORIA DE NEGÓCIOS LTDA. Estudo sobre o Mercado de Bebidas alcoólicas no Japão e a Cachaça. Disponível em: <[http://www.brasemp.or.io/porutoqatu/relac/secom/Brasemb\\_cachaca.pdf](http://www.brasemp.or.io/porutoqatu/relac/secom/Brasemb_cachaca.pdf)>. Acesso em: 21/12/2006.

<sup>5</sup> Op. Cit.

<sup>6</sup> LIMA, J.P.R. Cachaça Artesanal e Vinhos Finos no Nordeste: Desafios, Potencialidades e Indicações de Políticas. Disponível em: <[http://www.bnb.gov.br/content/aplicacao/eventos/forumbnb\\_2006/docs/cachaca\\_artesanal.pdf](http://www.bnb.gov.br/content/aplicacao/eventos/forumbnb_2006/docs/cachaca_artesanal.pdf)>. Acesso em: 03 out. 2006.

<sup>7</sup> Op. cit.

<sup>8</sup> Encontra-se em andamento no ETENE, sob a coordenação da COERG, um diagnóstico sobre o setor de cachaça e rapadura, com previsão de conclusão para julho de 2007.

Internamente, o segmento produtor de cachaça artesanal apresenta uma grande diferenciação nos sistemas produtivos: a maior parte adota sistema arcaico com produto de baixa qualidade e preço irrisório; outro grupo se constitui de produtores em fase de modernização e por último existem aqueles que estão inseridos em mercados produtivos mais competitivos por produzirem cachaça de alta qualidade, segmento que apresenta intensa mobilização do setor<sup>9</sup>. Este último segmento produtor da cachaça artesanal tem produção limitada em termos de quantidade e se destina ao consumo das classes A e B da população, conseqüência do seu maior valor agregado e preço final mais elevado.

O primeiro esforço brasileiro em termos de promoção e valorização da imagem da cachaça nacional no mercado externo ocorreu com a implantação do Programa de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC), no ano de 1997. Criado por produtores de cachaça por intermédio da ABRABE (Associação Brasileira de Bebidas) e com o apoio do Governo Federal (Ministérios da Agricultura e Abastecimento, do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e da Ciência e Tecnologia), o Programa busca também organizar o setor, melhorar a qualidade da cachaça por meio de suporte técnico e expandir as vendas no mercado externo, através da divulgação do produto em feiras e congressos. Neste sentido, diversas ações têm sido desenvolvidas em prol do setor, dentre as quais cabe ressaltar: promulgação do Decreto 4062/01, declarando a denominação "cachaça" como indicação geográfica para uso exclusivo dos produtores sediados no Brasil; promulgação do Decreto 4851/2003, com a especificação dos padrões técnicos (composição) das bebidas, Cachaça, Caipirinha e Rum; obtenção do reconhecimento, junto à Organização Mundial de Aduanas (OMA), da classificação de Aguardente de Cana, distinta da do rum para fins de classificação Aduaneira do produto mundialmente; instâncias, junto ao Mercosul, para igual reconhecimento com alteração da RES/GMC 77/94, incluindo a denominação exclusiva de Cachaça para a Aguardente de Cana produzida no Brasil<sup>10</sup>.

Ainda nesse processo de mobilização do setor, foi criada a Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique (FENACA) no ano de 2001 – a qual estimulou a criação de associações de produtores de cachaça em todo o País – e a Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça (CSCPC), em 2005<sup>11</sup>.

Em termos de mercado, a indústria brasileira de cachaça ainda está extremamente focada nas vendas internas. O Brasil apresenta um consumo médio anual *per capita* de 12 litros de cachaça<sup>12</sup>, caracterizando-se como um dos maiores mercados mundiais de bebidas destiladas.

No Nordeste, o mercado é dominado pelas padronizadoras<sup>13</sup>, que por sua vez enfrentam forte concorrência com o estado de São Paulo. De acordo com SEBRAE (2005)<sup>14</sup> a Cachaça 51, produzida no estado de São Paulo, lidera as vendas em todas as regiões do País, exceto nos estados do Ceará, Pernambuco e zona urbana do estado do Rio de Janeiro, onde perde para as cachaças locais, Ypioca, Pitu e Caninha da Roça, respectivamente.

Como estratégia de redução de custos, as grandes empresas mantêm unidades de engarrafamento nos maiores centros consumidores do País. A empresa pernambucana Pitu e a cearense Ypioca contam com unidades de engarrafamento no estado de São Paulo, enquanto a Companhia Müller de São Paulo, produtora da Cachaça 51, instalou uma engarrafadora no Cabo de Santo Agostinho (PE).

---

<sup>9</sup> SEBRAE (2005), op. cit.

<sup>10</sup> SECTI – Secretaria de Ciência Tecnológica e Inovação. Arranjos Produtivos da Cachaça e Derivados da Cana-de-açúcar. Governo da Bahia. 2006.

<sup>11</sup> GRÜNDLING, R.D.P. Exportações no Agronegócio da Cachaça: Um estudo de Caso da Cachaça de Alambique Gaúcha. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 44., Anais...2006. Fortaleza.

<sup>12</sup> Considerando apenas a população adulta brasileira.

<sup>13</sup> Empresas engarrafadoras que compram a cachaça de pequenos produtores, adequando-a ao seu padrão de qualidade para engarrafamento.

<sup>14</sup> Op. cit.

As exportações brasileiras de cachaça têm sido realizadas quase que exclusivamente por grandes empresas padronizadoras, sendo as principais: Müller, Pitú e Ypioca<sup>15</sup>. Em termos regionais, tem-se o Sudeste do País como o maior exportador no ano de 2006, com 50% do volume, seguindo-se do Nordeste, com 28%. Em termos de distribuição estadual, no mesmo ano (Tabela 1), observa-se que São Paulo detém a maior participação no volume total exportado (40%), enquanto Pernambuco ocupa a segunda colocação (21%). Em se tratando de valor gerado no ano de 2006, as exportações paulistas representaram 52% do montante total do País (SECEX, 2007).

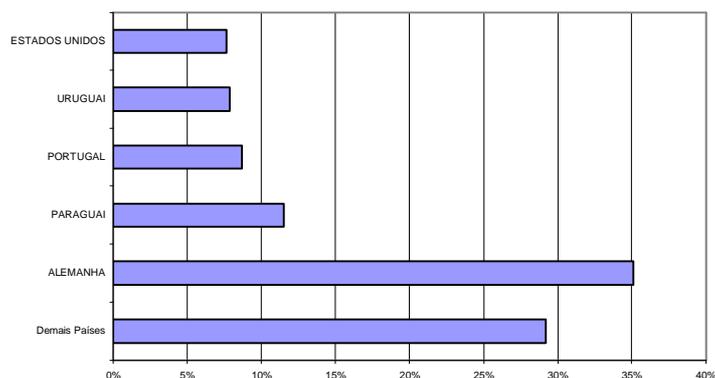
**Tabela 1 – Volume de Exportação de Cachaça por Estado e Região em (1000 litros) - Brasil - 2000 a 2006**

Estado/Região	ANOS						
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
<b>Norte</b>	<b>3,46</b>	<b>0,9</b>	<b>-</b>	<b>3,36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Nordeste</b>	<b>2.095,73</b>	<b>2.740,95</b>	<b>5.054,96</b>	<b>1.833,35</b>	<b>2.040,93</b>	<b>2.388,10</b>	<b>3.114,72</b>
Pernambuco	1.881,09	2.518,00	4.833,31	1.610,91	1.738,17	2.001,07	2.664,58
Ceará	193,24	221,1	220,73	210,22	300	360,22	449,85
Paraíba	-	1,84	0,92	12,18	-	20,5	0,29
Bahia	-	-	-	-	2,76	6,31	-
Sergipe	21,4	0,01	-	0,04	-	-	-
<b>Centro Oeste</b>	<b>0,5</b>	<b>85,23</b>	<b>71,36</b>	<b>9,72</b>	<b>11,71</b>	<b>3,1</b>	<b>65,2</b>
<b>Sudeste</b>	<b>7.766,69</b>	<b>4.187,37</b>	<b>6.854,07</b>	<b>4.472,91</b>	<b>3.827,35</b>	<b>5.586,82</b>	<b>5.645,41</b>
Minas Gerais	73,8	34,66	262,73	77,46	111,81	198,44	232,54
Espírito Santo	-	12,04	-	0,07	0,07	18,09	0,3
São Paulo	7.083,78	3.236,59	5.760,23	3.698,36	3.129,38	4.542,63	4.628,10
Rio de Janeiro	609,11	904,08	831,11	697,02	586,09	827,66	784,47
<b>Sul</b>	<b>3.535,79</b>	<b>3.124,27</b>	<b>2.550,46</b>	<b>2.315,13</b>	<b>2.673,56</b>	<b>2.265,86</b>	<b>2.412,09</b>
<b>Brasil</b>	<b>13.402,17</b>	<b>10.138,72</b>	<b>14.530,85</b>	<b>8.634,47</b>	<b>8.553,55</b>	<b>10.243,88</b>	<b>11.237,42</b>

Fonte: SECEX, 2007. Elaboração dos autores.

Nota: Os números referem-se a cachaça e caninha (rum e tafia)

Atualmente cerca de 11 milhões de litros de cachaça são vendidos para mais de 50 países. Os principais destinos da cachaça brasileira são Alemanha, Paraguai, Portugal, Uruguai e Estados Unidos. A Alemanha se encontra no topo do ranking dos importadores, com 3.969,36 milhões de litros em 2006, o que representa 35,1% da quantidade exportada naquele ano (Gráfico 1).



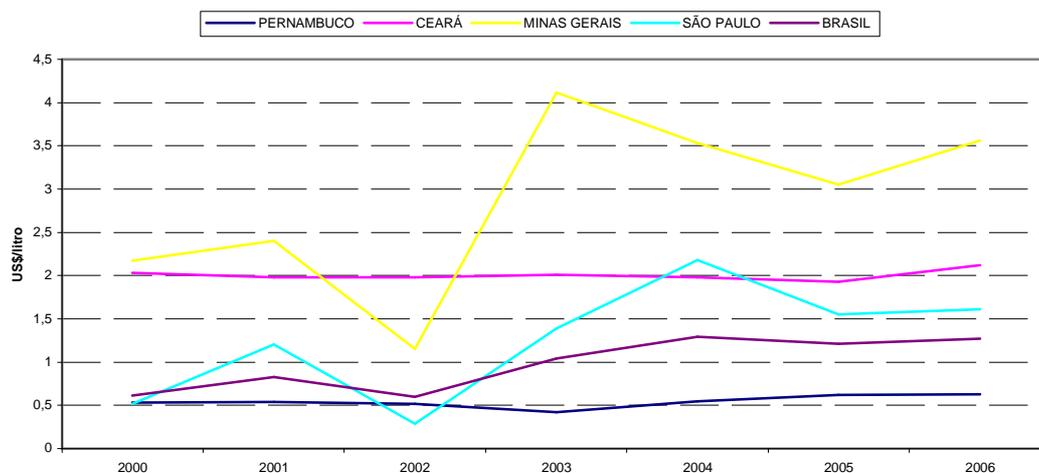
**Gráfico 1 - Destino da Exportação de Cachaça - Brasil - 2006**

Fonte: SECEX, 2007. Elaboração dos autores.

Os melhores preços no mercado internacional são obtidos pela cachaça produzida no estado de Minas Gerais, o que está associado ao tipo (artesanal) e por destinar-se a nichos de mercado mais exigentes. No Nordeste, o maior exportador de cachaça é o estado de Pernambuco. Porém, consegue os menores preços no mercado externo, o que pode

<sup>15</sup> ABRABE – Associação Brasileira de Bebidas. Disponível em: <<http://www.abrabe.org.br/categorias.php?id=4>>. Acesso em 28/12/2006.

estar relacionado ao fato de realizar exportação do produto a granel. O estado do Ceará, apesar de produzir cachaça industrial – assim como Pernambuco – tem conseguido preços bem superiores nos últimos anos (Gráfico 2).



**Gráfico 2 – Preços Médios de Cachaça Exportada nos Principais Estados Exportadores - Brasil - 2000 a 2006 (US\$/litro)**

FONTE: SECEX, 2007. Elaboração dos autores  
Nota: Os números referem-se a cachaça e caninha (rum e tafia)

A cachaça artesanal representa apenas 10% das vendas de cachaça no mercado externo<sup>16</sup>, concentrada principalmente na produção mineira. Além da preferência do consumidor externo pela cachaça branca, a cachaça artesanal tem resíduos de carbamato de etila, metanol e cobre, acumulados durante o processo produtivo. Normas internacionais da Organização Mundial de Saúde recomendam o nível Máximo de ingestão diária para adultos de 2 a 3 mg/dia de cobre. Os Estados Unidos, mais exigentes, não admitem qualquer traço de cobre na composição da cachaça, constituindo-se numa barreira não tarifária à comercialização do produto.

As exigências relativas à especificação de produtos e insumos estão substituindo gradativamente as barreiras tarifárias. Atualmente o setor passa pela necessidade de ajustamento das normas de qualidade às exigências do mercado. Nesse sentido foi publicada em 2005 a Instrução Normativa n. 13 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), cujas normas ampliam a lista de substâncias proibidas na composição da cachaça e exige maior fiscalização e controle de contaminantes tais como carbamato de etila, chumbo e arsênio, além do cobre e metanol<sup>17</sup>.

Observa-se, assim, que a produção de cachaça é uma atividade exercida em todo o Brasil, em sua maioria em pequenas unidades produtivas que comercializam localmente a sua produção. Produzida de forma industrial (em colunas de destilação) ou de forma artesanal (em alambiques de cobre), possui consumidores e conceitos próprios de qualidade.

Os elevados custos de comercialização, distribuição e exportação, o baixo volume de produção, e a falta de padronização – estes últimos mais específicos para o pequeno produtor – representam sérias dificuldades para a consolidação da cachaça no mercado externo e também interno. Para superar esses obstáculos, o caminho encontrado tem sido a organização de produtores em associações e cooperativas, onde possam barganhar melhorias para o setor, inclusive pressionando por uma redução na carga tributária, que tenderia a reduzir seus custos e elevar a competitividade com outros destilados.

<sup>16</sup> MAIA, F.S. Alternativas Para Exportação de Cachaça Artesanal: Um Exemplo da Alemanha. Disponível em: <[http://www.editora.ufla.br/Boletim?pdf/bol\\_57pdf](http://www.editora.ufla.br/Boletim?pdf/bol_57pdf)>. Acesso em: 21/12/2006.

<sup>17</sup> ROSA, G. R. da. Anuário Brasileiro da Cana-de-Açúcar. Santa Cruz do Sul: Gazeta Santa Cruz, 2005.

Para consulta aos demais números do [Informe Rural ETENE](#), clicar sobre o título desejado pressionando CTRL:

Ano 1 N°1 Jan 2007 – Cadeia produtiva da soja ensaia recuperação em 2007:

[http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd\\_doc=146](http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd_doc=146)

Ano 1 N°2 Fev 2007 – Mercado de carne bovina (1) – cenário mundial:

[http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd\\_doc=147](http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd_doc=147)

Ano 1 N°3 Mar 2007 – Cenário para a agroindústria brasileira de frutas:

[http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd\\_doc=382](http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd_doc=382)

Ano 1 N°4 Abr 2007 – Mercado de derivados de cana-de-açúcar (1) – álcool:

[http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd\\_doc=438](http://d001www06/cenetene/projconjecon/conteudo/abreDocs.asp?cd_doc=438)