GOLE DE QUA

Cachaça certificada por programa do Inmetro e Sebrae abre as portas da exportação e melhora preço no mercado interno

Divulgação

Marcas *certificadas abrem espaços para exportação*

Cachaça com atestado de qualidade tem gosto de exportação e é valorizada no mercado interno. Em outubro passado, na Alemanha, o empresário Moacir Alberto Menegotto degustou a abertura de negócios na Europa, ao participar da Anuga, a maior feira de alimentos e bebidas do mundo. Ele fechou contratos para a venda da Casa Bucco, produzida artesanalmente em alambiques do Rio Grande do Sul, com a credencial de ser uma das 16 marcas brasileiras que já receberam a certificação de conformidade expedida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro). "A certificação é o grande aval para o comércio exterior, porque o cliente, que não te conhece, sabe que você adota produção adequada", avalia.

Ao mesmo tempo em que o negócio começa a acontecer no exterior, as cachaças artesanais detentoras do selo do Inmetro já experimentam melhores preços no mercado interno. "Os consumidores brasileiros estão dispostos a pagar um preço melhor por uma cachaça que tem certificação e garantia de qualidade", destaca Aníbal Bastos, coordenador de Derivados de Cana-de-Açúcar da Unidade de Agronegócios do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

E até gente que nunca bebeu aposta firme nesse filão de qualidade. É o caso de Lander Gonçalves, 36 anos, ex-campeão brasileiro e sul-americano de taikendô, da Alambique DJ Fazenda, em São Gonçalo do Pará, Minas Gerais. Com design moderno na embalagem, produziu a DJ Prata, direcionada ao público jovem, e a DJ Ouro, uma bebida fina para acompanhamento de massas e carnes encorpadas. Ambas foram lançadas há cinco meses no mercado já com o selo do

LIDADE

Inmetro, dando show em conteúdo, apresentação e projetos ambientais (o etanol abastece os carros da empresa e o vinhoto, resíduo da produção, é usado como fertilizante). "Essas bebidas não são para alcoólatras, mas sim para degustadores de bebidas destiladas", diferencia.

APOIO E PARTICIPAÇÃO

A certificação das cachaças artesanais brasileiras é resultado do projeto Fortalecimento da Participação das Micro e Pequenas Empresas Produtoras no Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade - Setor Cachaça. Criada em junho de 2005, a iniciativa é uma parceria firmada entre o Inmetro e o Sebrae. Essas instituições seguem a definição da análise de conformidade para o produto estabelecida pelo Ministério da Agricultura.

Para as empresas, o Sebrae oferece o Bônus Certificação, que banca até 70% os custos das certificadoras, chegando no máximo a R$ 15 mil por processo. Além disso, a instituição orienta e apoia a organização dos produtores, desde a plantação da cana-de-açúcar até o monitoramento do produto. Promove consultorias tecnológicas e reuniões. Também estimula a estruturação das certificadoras para o credenciamento pelo Inmetro. Antes não havia organismos no País para fazer essa avaliação.

Um projeto-piloto é desenvolvido na Bahia, em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul. Há também sensibilização de produtores em São Paulo e já houve uma cachaça pernambucana certificada na Bahia. Os interessados devem procurar suas entidades empresariais, que vão buscar o apoio do Sebrae numa ação coletiva.

"Não há possibilidade de conquistar o mercado real nesse mundo competitivo, se não houver esforço contínuo em busca da qualidade", afirma Murilo Albernaz, presidente da Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique (Fenaca).

SAÚDE E DESPERDÍCIO

Para os consumidores, a maior vantagem da certificação é a preservação da saúde. Para obter a certificação, são exigidos baixos teores de cobre e de carbamato de etila, que é uma substância cancerígena, se for consumida em altas concentrações. Além disso, a boa pinga artesanal não deixa ressaca.

O processo de adequação a que as produtoras da bebida se submetem gera também benefícios para as próprias empresas, além do selo da certificação, segundo Hulda Giesbrecht, coordenadora nacional do Bônus Certificação do Sebrae Nacional. "Às vezes identificamos desperdício e formas de reduzir custos ao longo das etapas de produção", esclarece.

É assim que os produtores degustam um instrumento de inovação e diferenciação num segmento aquecido e bastante disputado. Segundo o Ministério da Agricultura, são 30 mil produtores de cachaça em todo o país que geram 400 mil empregos diretos e indiretos e movimentam por ano cerca de US$ 500 milhões.

PINGA DA BOA

Confira as cachaças certificadas pelo Inmetro:

SÃO PAULO – Engenho Tamanduá

PERNAMBUCO – Triumpho

RIO GRANDE DO SUL – Bento Albino Prata, Casa Bucco (Envelhecida) e Weber Haus Ouro e Prata

MINAS GERAIS – Água da Bica, DJ Ouro, DJ Prata, Serra da Boa Esperança Ouro, Serra da Boa Esperança Prata, Minha Deusa, Prosa e Viola, Sonhadora, Terra de Minas e Vale Verde Extra Premium

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA SALINAS (MG)

A cachaça começou a ser produzida no Brasil entre 1550 e 1600. Em maio do ano passado, a cachaça de Paraty recebeu o certificado de Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência, concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). O esforço do Sebrae agora é obter a mesma indicação para a cachaça produzida em Salinas (MG). Lá há cerca de 80 marcas que figuram entre as vendidas e mais caras do país. É o caso da cachaça Havana, considerada como a melhor do Brasil, que chega a custar R$ 1.000,00 a unidade.

Fonte: Globo Rural, ano 23, n. 268, p. 92-93, fev. 2008.