UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

MANOEL GONÇALVES DANTAS DE ABRANTES

A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA VALORIZAÇÃO DA CACHAÇA: UM ESTUDO EM AREIA - PARAÍBA

JOÃO PESSOA
2026

MANOEL GONÇALVES DANTAS DE ABRANTES

A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA VALORIZAÇÃO DA CACHAÇA: UM ESTUDO EM AREIA - PARAÍBA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof.ª Dr.ª Ingrid Conceição Dantas Gonçalves.

JOÃO PESSOA

2026

Catalogação na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

A158i Abrantes, Manoel Gonçalves Dantas de.
A indicação geográfica na valorização da cachaça: um estudo em Areira - Paraíba / Manoel Gonçalves Dantas de Abrantes. - João Pessoa, 2026.
50 f. : il.

Orientação: Ingrid Conceição Dantas Gonçalves.
TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Cachaça. 2. Indicação geográfica. 3. Areia-PB. 4. Engenhos. I. Gonçalves, Ingrid Conceição Dantas. II. Título.

UFPB/CTDR CDU 663.543(813.3)

Elaborado por Rodrigo Araújo de Sá Pereira - CRB-755/O

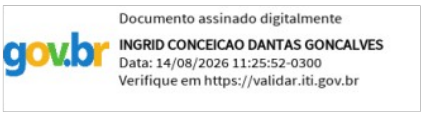
MANOEL GONÇALVES DANTAS DE ABRANTES

A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA VALORIZAÇÃO DA CACHAÇA: UM ESTUDO EM AREIA - PARAÍBA

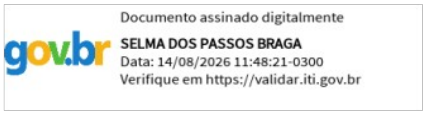
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovado em: 03/08/206

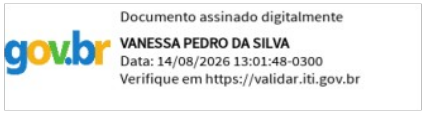
BANCA EXAMINADORA



Prof.ª Dr.ª Ingrid Conceição Dantas Gonçalves
(Orientadora)
Universidade Federal da Paraíba



Prof.ª Dr.ª Selma dos Passos Braga
(Membro)
Universidade Federal da Paraíba



Dr.ª Vanessa Pedro da Silva
(Membro)
Universidade Federal da Paraíba

JOÃO PESSOA

2026

RESUMO

A cachaça constitui um produto representativo da cultura gastronômica brasileira, especialmente por sua relação histórica com os engenhos, com a produção canavieira e com os saberes tradicionais associados ao território. No Município de Areia, localizado no Brejo Paraibano, essa bebida apresenta relevância cultural, gastronômica, turística e econômica, sendo reconhecida pela Indicação Geográfica Areia-PB, na espécie Indicação de Procedência. Diante disso, este estudo teve como objetivo analisar a importância da Indicação Geográfica na valorização da cachaça produzida em Areia/PB, considerando o mapeamento dos engenhos, a identificação das cachaças produzidas e a percepção dos produtores locais. A pesquisa caracteriza-se como descritiva e exploratória, com abordagem qualitativa, desenvolvida por meio de pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, levantamento georreferenciado dos engenhos e aplicação de questionário a produtores ou representantes das unidades produtoras. Os dados foram organizados a partir da localização dos engenhos, dos tipos de cachaças produzidas e das opiniões dos produtores sobre os possíveis benefícios da Indicação Geográfica para o setor produtivo e para o reconhecimento territorial de Areia. Os resultados indicam que a produção de cachaça no município está vinculada à tradição dos engenhos, à identidade local e à diversidade de produtos, além de revelar que os produtores percebem a Indicação Geográfica como mecanismo de valorização da origem, fortalecimento da reputação coletiva, agregação de valor, estímulo ao turismo e preservação dos saberes locais. Conclui-se que a Indicação Geográfica pode contribuir para a valorização da cachaça de Areia, desde que articulada à organização dos produtores, à comunicação do território, à manutenção da qualidade e ao fortalecimento das estratégias coletivas de promoção do produto.

Palavras-chave: Cachaça. Indicação Geográfica. Areia-PB. Engenhos. Valorização territorial.

ABSTRACT

Cachaça is a representative product of Brazilian gastronomic culture, especially due to its historical relationship with sugarcane mills, sugarcane production, and traditional knowledge associated with territory. In the municipality of Areia, located in the Brejo region of Paraíba, this beverage has cultural, gastronomic, touristic, and economic relevance, and is recognized through the Areia-PB Geographical Indication, under the category of Indication of Source. Therefore, this study aims to analyze the importance of the Geographical Indication in the valorization of cachaça produced in Areia-PB, considering the mapping of mills, the identification of the cachaças produced, and the perception of local producers. This research is descriptive and exploratory, with a qualitative approach, developed through bibliographic research, documentary research, georeferenced mapping of the mills, and the application of questionnaires to producers or representatives of production units. The data were organized based on the location of the mills, the types of cachaças produced, and the producers' opinions regarding the potential benefits of the Geographical Indication for the productive sector and for the territorial recognition of Areia. The results indicate that cachaça production in the municipality is linked to the tradition of the mills, local identity, and product diversity. They also show that producers perceive the Geographical Indication as a mechanism for valuing origin, strengthening collective reputation, adding value, encouraging tourism, and preserving local knowledge. It is concluded that the Geographical Indication can contribute to the valorization of cachaça from Areia, provided that it is connected to producer organization, territorial communication, quality maintenance, and the strengthening of collective strategies for product promotion.

Keywords: Cachaça. Geographical Indication. Areia-PB. Mills. Territorial valorization.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....7

2 OBJETIVOS.....10

2.1 Objetivo geral.....10

2.2 Objetivos específicos.....10

3 METODOLOGIA.....11

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....14

4.1 Mapeamento dos engenhos e abrangência da coleta.....14

4.2 Perfil histórico e territorial dos engenhos.....18

4.3 Tipos de cachaças produzidas.....18

4.4 Visitação turística e relação com a experiência territorial.....20

4.5 Percepções dos produtores sobre a indicação geográfica.....21

4.6 Integração entre mapeamento, produto e Indicação Geográfica.....23

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....25

REFERÊNCIAS.....27

APÊNDICE A.....30

ANEXO A.....33

1 INTRODUÇÃO

A cachaça constitui um dos mais representativos símbolos da identidade cultural, gastronômica e econômica do Brasil. Historicamente associada à implantação dos engenhos de cana-de-açúcar e ao desenvolvimento das atividades produtivas durante o período colonial, essa bebida transcende sua condição de destilado alcoólico ao incorporar múltiplos significados de natureza social, cultural, econômica e territorial. Nesse contexto, a literatura a caracteriza como um produto genuinamente brasileiro, estreitamente vinculado à memória coletiva, à cultura dos engenhos, aos saberes e fazeres tradicionais e à formação das identidades regionais (Barbosa, 2010; Souza, 2004; Silva, 2018).

Do ponto de vista legal, a legislação brasileira define a cachaça como a aguardente de cana produzida exclusivamente no território nacional, com graduação alcoólica entre 38% e 48% em volume, a 20 °C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar. A bebida apresenta características sensoriais próprias e admite a adição de açúcar dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente (Brasil, 2022).

A Paraíba ocupa posição de destaque no cenário nacional da produção de cachaça artesanal, sendo reconhecida como um dos principais polos produtores de cachaça de alambique do Brasil. O estado reúne elevado número de estabelecimentos registrados e expressiva produção anual, consolidando-se como uma importante referência na elaboração de cachaças de qualidade (Brasil, 2024). A maior concentração dessa atividade ocorre no Brejo Paraibano, localizado na mesorregião do Agreste Paraibano, onde a tradição da produção artesanal está estreitamente associada ao patrimônio histórico dos antigos engenhos, ao turismo rural, ao ecoturismo e ao turismo cultural (Rocha, 2016; Vilela, 2019; Rodrigues, 2022).

O município de Areia consolidou-se como um dos mais importantes polos produtores de cachaça artesanal do Brasil. Dados do Anuário da Cachaça (Brasil, 2024), referentes ao ano de 2023, demonstram que o município ocupa a quarta posição nacional entre os municípios com maior número de cachaças registradas e que concentra aproximadamente 31,5% de todas as cachaças registradas no estado da Paraíba. O mesmo documento retrata que Areia possui o maior número de produtores formalizados da região Nordeste e a segunda maior do país (Brasil, 2024).

Estima-se que o municipio de Areia seja responsável por mais de 40% da produção paraibana de cachaça, atividade que movimenta significativamente a economia local por meio da geração de empregos e do turismo rural, histórico e gastronômico, com destaque para o roteiro Caminho dos Engenhos (Brasil, 2024; INPI, 2025).

O reconhecimento da tradição do municipio como produtor de cachaça recebeu reconhecimento em 2021 com o título de "Capital paraibana da cachaça" (Paraíba, 2021) e em 2025, quando a cachaça produzida em Areia recebeu o registro de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), atestando a notoriedade do território como centro tradicional de produção da bebida (INPI, 2025).

Nesse cenário, o Município de Areia/PB apresenta-se como recorte empírico estratégico para a investigação. A escolha desse recorte municipal permite observar, em escala mais detalhada, como os engenhos de cachaça se distribuem no território, quais cachaças são produzidas, como os produtores organizam suas práticas e de que maneira o vínculo com o lugar pode contribuir para a diferenciação e a valorização do produto. A relevância de Areia também se relaciona à trajetória histórica dos engenhos de cachaça e rapadura, à paisagem rural do Brejo Paraibano e às iniciativas de reconhecimento (Ferreira; Moura Filha, 2013; Rojas; Guardia; Nascimento, 2014).

Apesar da relevância cultural da cachaça, o reconhecimento simbólico do produto, por si só, não é suficiente para explicar suas possibilidades de fortalecimento. É necessário compreender como se organizam os processos produtivos, a qualidade percebida, as formas de apresentação no mercado, a governança local e a capacidade dos produtores de mobilizar o território como elemento de reputação. Nesse sentido, a Indicação Geográfica é tratada neste artigo como instrumento de valorização e, ao mesmo tempo, como categoria analítica, capaz de articular territorialidade, reputação coletiva, saber-fazer, reconhecimento cultural e diferenciação econômica (Queiroz et al., 2021; Rocha, 2016).

O Certificado de Registro de Indicação Geográfica de Areia-PB, constante do Anexo A, reconhece a Indicação Geográfica Areia-PB para o produto cachaça, na espécie Indicação de Procedência. Esse documento é relevante para a presente pesquisa porque materializa institucionalmente o vínculo entre produto, território e reconhecimento, permitindo que o estudo

examine, a partir do mapeamento dos engenhos e da percepção dos produtores, em que medida esse reconhecimento pode contribuir para a valorização cultural e econômica da cachaça de Areia.

Assim, a hipótese que orienta esta pesquisa é de que a Indicação Geográfica, articulada ao mapeamento dos engenhos do Município de Areia, pode contribuir para o fortalecimento dos produtores locais e para a valorização da cachaça como elemento cultural e econômico. A formulação dessa questão assume que a Indicação Geográfica não deve ser compreendida apenas como selo ou instrumento de marketing, mas como mecanismo de reconhecimento territorial cuja efetividade depende de práticas produtivas, organização coletiva, comunicação da origem e participação dos produtores locais.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

O objetivo geral deste estudo é mapear os engenhos de cachaça no Município de Areia/PB e analisar o potencial da Indicação Geográfica como instrumento de reconhecimento territorial, valorização cultural e diferenciação econômica.

2.2 Objetivos específicos

- Identificar os engenhos de cachaça situados no Município de Areia/PB, registrando sua localização;
- Organizar informações sobre as cachaças produzidas e suas categorias;
- Avaliar como os produtores percebem a importância da Indicação Geográfica para sua atividade;
- Indicar possibilidades de fortalecimento dos produtores locais e de valorização da cachaça de Areia.

3 METODOLOGIA

Esta pesquisa caracteriza-se como descritiva e exploratória, com abordagem qualitativa, complementada por dados quantitativos descritivos. A escolha desse desenho metodológico justifica-se pela necessidade de organizar informações sobre um recorte territorial específico, identificar unidades produtoras, registrar características básicas das cachaças produzidas e analisar percepções sobre a Indicação Geográfica no contexto local de Areia/PB.

A pesquisa descritiva permite registrar e organizar características de determinado fenômeno sem manipulá-lo, enquanto a dimensão exploratória favorece maior familiaridade com o problema, especialmente quando ainda há lacunas na sistematização de dados sobre produtores, práticas e vínculos territoriais. Essa combinação é compatível com o objetivo do estudo, pois o trabalho não busca comprovar uma relação causal entre Indicação Geográfica e aumento de receita, mas compreender condições, percepções e possibilidades de valorização associadas ao território e ao produto (Gil, 2026; Marconi ; Lakatos; 2021).

O percurso metodológico foi desenvolvido em quatro frentes complementares. A primeira corresponde à pesquisa bibliográfica, com consulta a livros, artigos, dissertações, teses e publicações sobre cachaça, engenhos, Indicação Geográfica, patrimônio cultural, gastronomia, turismo e desenvolvimento territorial. Essa etapa fornecerá a base teórica para compreender a cachaça como produto cultural e econômico, bem como para interpretar a Indicação Geográfica como instrumento de reconhecimento territorial e categoria analítica.

A segunda frente da metodologia corresponde à pesquisa documental em registros públicos e documentos institucionais, com destaque para o Certificado de Registro da Indicação Geográfica de Areia-PB. Esse documento oficial foi incorporado como fonte de evidência institucional, servindo de referência para relacionar o reconhecimento jurídico da Indicação de Procedência às análises sobre os engenhos, os produtores e a valorização cultural e econômica da cachaça no município.

A terceira frente corresponde ao mapeamento dos engenhos de cachaça situados no Município de Areia/PB. Nessa etapa, são observadas informações como nome do engenho, localização, identificação da unidade produtora, características gerais da produção, cachaças produzidas, formas de apresentação e vínculos com o território.

Para a realização do mapeamento, foi solicitado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a lista dos engenhos produtores de cachaça no município de Areia. Informações sobre os engenhos também foram solicitadas à Associação dos Produtores de Cachaça de Areia – APCA. Com a posse desses documentos definiu-se o universo amostral dessa pesquisa utilizando-se como critério de inclusão, que o engenho estivesse produzindo e envasando cachaça.

Com base nesses critérios, dos 14 engenhos de cachaça registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 12 foram incluídos na pesquisa, um estabelecimento foi excluído por não realizar o envase de cachaça e outro por estar sem produção no momento da coleta dos dados que ocorreu entre os meses de fevereiro a junho de 2026.

Após a definição do universo amostral, os dados de geolocalização foram obtidos por meio do aplicativo GPSWaypoints. Ao final das coletas os dados foram exportados do aplicativo, convertidos em GPX e usados para a elaboração do mapa.

A quarta frente corresponde à aplicação do Questionário aos Produtores Locais, constantes do Apêndice A. A coleta de dados empíricos foi realizada por meio do questionário intitulado Roteiro de Entrevista para Pesquisa sobre os Engenhos de Areia. O instrumento foi elaborado para levantar informações sobre identificação dos engenhos, localização, georreferenciamento, histórico produtivo, tipos de cachaças produzidas, atividades de visitação técnica ou turística, participação em concursos, premiações e percepção dos produtores sobre a importância da Indicação Geográfica para o setor produtivo local.

Foram considerados elegíveis para responder ao questionário os proprietários, gestores, responsáveis técnicos ou representantes indicados pelos engenhos, desde que possuíssem conhecimento sobre a trajetória da unidade, os produtos elaborados e sua relação com a Indicação Geográfica.

Os dados objetivos foram organizados em tabela, contemplando campos como código do questionário, nome do engenho, localização, latitude, longitude, ano de fundação, tipos de cachaça produzidas, horário para visitação, participação em concursos, premiações e informações gerais sobre atividades turísticas ou de divulgação.

As informações sobre os tipos de cachaça produzidas foram organizadas a partir da nomenclatura declarada pelos produtores, podendo incluir cachaças brancas, armazenadas,

envelhecidas, blends e produtos identificados por madeiras ou linhas comerciais, quando mencionados nas respostas.

As respostas abertas referentes à Indicação Geográfica foram analisadas por meio de análise temática simples, buscando identificar categorias recorrentes nas percepções dos produtores. Entre as categorias preliminares estão valorização da identidade territorial, fortalecimento da reputação da cachaça de Areia, proteção do modo de produção, combate a imitações, agregação de valor, turismo de experiência, desenvolvimento territorial, preservação de saberes e reconhecimento nacional e internacional.

A análise das respostas não teve como objetivo comprovar relação causal entre Indicação Geográfica e aumento de renda, ampliação de mercado ou crescimento do turismo. O propósito foi compreender como os produtores percebem o potencial da Indicação Geográfica como instrumento de reconhecimento territorial, valorização cultural e diferenciação econômica da cachaça de Areia.

Os resultados foram apresentados de forma integrada, relacionando o mapeamento dos engenhos, a diversidade das cachaças produzidas e as percepções dos produtores sobre a Indicação Geográfica. Essa estratégia permitirá discutir a cachaça de Areia como produto vinculado ao território, à memória produtiva local, ao turismo e à gastronomia.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos resultados foi desenvolvida a partir do mapeamento dos engenhos de cachaça de Areia/PB e do resumo dos dados dos questionários aplicados aos produtores ou representantes das unidades produtoras. Verificou-se que dos quatorze engenhos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária, um não envasa cachaça e outro está sem produção atual. Assim, a etapa empírica considerou 12 engenhos com dados de caracterização. Desses, cinco não responderam ao questionário ou não o responderam integralmente, razão pela qual a discussão qualitativa sobre a percepção da Indicação Geográfica foi desenvolvida apenas com base nas respostas efetivamente disponíveis.

Essa limitação não invalida o mapeamento territorial, pois os dados objetivos de localização, georreferenciamento, denominação comercial, histórico e tipos de cachaças produzidas permitiram construir um retrato inicial do setor em Areia/PB. Desse modo, os resultados aqui apresentados têm caráter descritivo e exploratório, em conformidade com a metodologia do estudo, que não pretende demonstrar causalidade entre Indicação Geográfica e aumento de renda, mercado ou fluxo turístico, mas compreender condições, percepções e possibilidades de valorização associadas à cachaça de Areia.

4.1 Mapeamento dos engenhos e abrangência da coleta

O mapeamento identificou 12 engenhos de cachaça considerados na etapa de sistematização dos dados. As unidades produtoras encontram-se distribuídas em diferentes localidades rurais do Município de Areia/PB, com registros de georreferenciamento em latitude e longitude. A sistematização confirma que o objeto da pesquisa não se limita à existência formal da Indicação Geográfica, mas envolve a distribuição territorial dos engenhos, os produtos efetivamente associados ao município e as formas pelas quais essa produção se articula à memória, ao turismo e à reputação local.

A Tabela 1 apresenta a síntese dos engenhos mapeados quanto à localização, fundação, produção da cachaça e se recebe visitação turística.

Tabela 1 – Engenhos mapeados em Areia/PB e dados de caracterização

Cachaça	Localidade	Georreferenciamento	Fundação / início da produção	Visitação turística
Matuta	Fazenda Engenho Vaca Brava	7°00'54.7"S, 35°44'51.2"W	1860 / 1865	Sim
Princesa do Brejo	Fazenda Santa Tereza	6°55'14.3"S, 35°42'18.6"W	1970 / 2017	Não, em implementação
Turmalina da Serra	Fazenda Cachoeira	7°00'55.1"S, 35°41'52.5"W	1928 / 1986	Sim
Triunfo	Fazenda Engenho Triunfo	6°58'30.3"S, 35°41'41.3"W	1994 / Não informado	Sim
Serra de Areia	Sítio Engenho Bela Vista	6°57'59.1"S, 35°40'05.2"W	2003 / 2019	Não
Ipueira	Engenho Ipueira	6°54'40.0"S, 35°41'02.3"W	1936 / 2000	Sim
Saburá	Fazenda Saburá	7°00'01.9"S, 35°40'48.8"W	1851 / 2022	Sim
Dona Breja	Sítio Deserto	7°00'08.2"S, 35°41'43.1"W	2016 / 2024	Sim
Boa do Brejo	Engenho São Pedro	6°56'13.0"S, 35°34'32.7"W	2020 / 2020	Sim
Vitória	Fazenda Riachão de Vaca Brava	7°01'21.0"S, 35°44'10.4"W	2006 / 2006	Não
Saboeiro	Fazenda Saboeiro	6°59'15.1"S, 35°40'50.5"W	1840 / 2000	Sim
Aroma da Serra	Fazenda Ladeira Vermelha	6°55'56.4"S, 35°45'29.6"W	2014 / 2016	Não

Fonte: Dados da pesquisa

Conforme os dados obtidos na pesquisa, o engenho mais antigo de Areia é o da Fazenda Saboeiro, fundado em 1840. Também foram identificados outros engenhos fundados no século XIX, como o Saburá, em 1851, e o Vaca Brava, em 1860. Ao longo do século XX, foram fundados outros quatro engenhos, e novas unidades continuaram a surgir no século XXI, sendo o

Engenho São Pedro, fundado em 2020, o mais recente entre os estabelecimentos analisados. No que se refere especificamente à produção de cachaça, o Engenho Vaca Brava, responsável pela cachaça Matuta, destaca-se como o produtor mais antigo do município, tendo iniciado essa atividade em 1865 e permanecendo em funcionamento até os dias atuais.

A diferença observada entre o ano de fundação de alguns engenhos e o início da produção de cachaça pode ser explicada pelo fato de que muitas dessas unidades foram originalmente implantadas para a fabricação de açúcar e rapadura, incorporando posteriormente a destilação da aguardente de cana como estratégia de diversificação produtiva. Historicamente, os engenhos brasileiros constituíam unidades agroindustriais destinadas ao processamento da cana-de-açúcar, produzindo açúcar, rapadura, melaço e, em muitos casos, aguardente, cuja importância econômica foi ampliada ao longo do tempo. No Brejo Paraibano, essa tradição consolidou-se desde o século XIX, contribuindo para a permanência da atividade canavieira e para a formação da identidade produtiva de Areia, reconhecida atualmente como um dos principais polos produtores de cachaça do país (Cascudo, 2020).

A Figura 1 apresenta a localização espacial dos engenhos de cachaça identificados no município, a partir das coordenadas geográficas informadas no levantamento de campo. O mapa permite visualizar a dispersão territorial das unidades produtoras, evidenciando que a produção de cachaça em Areia não se concentra em um único ponto, mas se distribui por diferentes localidades do município e em alguns casos chegando em regiões limítrofes com municípios vizinhos como Alagoa Nova, Alagoinha e Arara o que reforça a relação entre produto, território e paisagem rural.

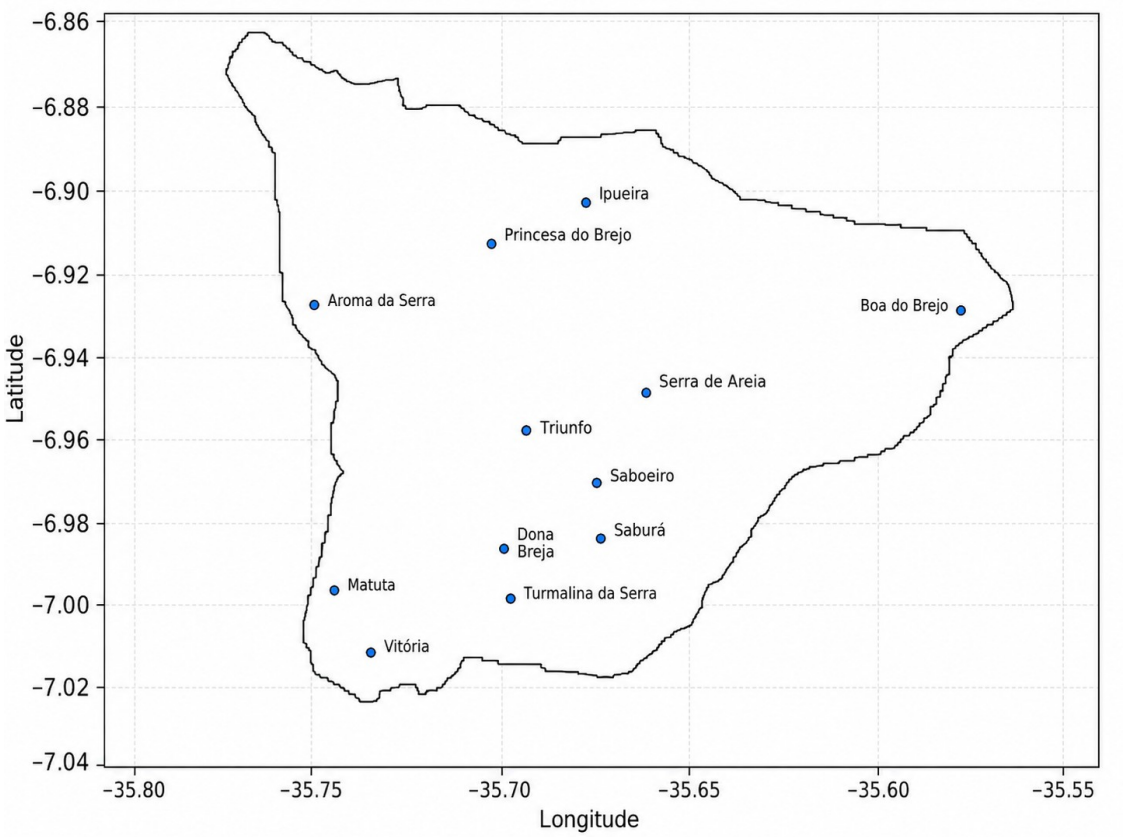


Figura 1 – Distribuição georreferenciada dos engenhos mapeados em Areia/PB

Fonte: Dados da pesquisa(2026)

Essa distribuição é relevante para o estudo porque contribui para compreender a cachaça como produto associado à origem geográfica, à tradição dos engenhos e à construção de uma reputação coletiva vinculada ao território. Além disso, o georreferenciamento auxilia na análise da Indicação Geográfica ao demonstrar, de forma visual, a inserção dos produtores no espaço municipal reconhecido, servindo como base para discutir possibilidades de valorização cultural, turística e econômica da cachaça de Areia/PB.

A distribuição espacial indicada no mapeamento sugere a presença de unidades produtoras em diferentes pontos da zona rural de Areia, o que reforça a importância do território como dimensão de análise. O georreferenciamento, nesse sentido, não é utilizado apenas como informação cartográfica, mas como instrumento de leitura territorial, pois permite relacionar os engenhos a localidades, rotas potenciais, paisagens produtivas e formas de circulação da cachaça no município.

4.2 Perfil histórico e territorial dos engenhos

Os dados de fundação dos engenhos revelam a coexistência de unidades com longa trajetória histórica e de empreendimentos mais recentes. Entre os registros informados, aparecem engenhos com fundação nos séculos XIX e XX, como Saboeiro, Saburá, Matuta, Turmalina da Serra e Ipueira, ao lado de unidades mais recentes, como Dona Breja e Boa do Brejo. Essa composição sugere que a produção de cachaça em Areia combina permanência histórica, continuidade de saberes produtivos e renovação empresarial.

A presença de engenhos antigos contribui para a descrição de tradição e continuidade, enquanto a presença de unidades mais recentes indica que a cachaça de Areia permanece economicamente ativa e capaz de atrair novos produtores. Desse modo, o mapeamento demonstra que a Indicação Geográfica encontra uma base territorial composta por experiências produtivas diversas, e não por um conjunto homogêneo de engenhos.

Ainda assim, o ano de fundação do engenho não deve ser confundido automaticamente com o início da produção de cachaça. Em alguns casos, há diferença entre a origem da unidade produtiva e o início informado da produção da bebida. Essa distinção é importante para evitar generalizações sobre tradição produtiva, pois o vínculo histórico de um engenho com a cana-de-açúcar, a rapadura ou outras atividades rurais podem anteceder a produção regular de cachaça envasada.

4.3 Tipos de cachaças produzidas

A Tabela 2 sintetiza os principais tipos de cachaças informados nos dados resumidos. A diversidade de cachaças declarada pelos engenhos é um dos achados mais relevantes da pesquisa. Os dados indicam a presença de cachaças cristal ou brancas, cachaças armazenadas ou envelhecidas em diferentes madeiras, blends e produtos saborizados. Entre as madeiras mencionadas pelos produtores aparecem, entre outras, umburana, bálsamo, jequitibá-rosa, carvalho, castanheira, freijó, jaqueira e ipê-amarelo. Essa variedade demonstra que a produção local não se limita a um único padrão de bebida, mas envolve diferentes formas de apresentação comercial e diferenciação sensorial declarada pelos próprios engenhos.

A classificação foi feita com base nas nomenclaturas declaradas pelos engenhos, sem análise físico-química ou sensorial das bebidas, conforme a delimitação metodológica do estudo.

Tabela 2 – Tipos de cachaças declarados pelos engenhos mapeados

Engenho / cachaça	Tipos de cachaças declarados
Matuta	Cristal; umburana; bálsamo; single blends; black blends; saborizadas (mel e limão, canela, flor de banana e maçã)
Princesa do Brejo	Cristal; umburana; jequitibá-rosa; carvalho; blend de cinco madeiras; saborizadas (mel e limão, caju e limão, caipirinha)
Turmalina da Serra	Umburana; freijó; carvalho americano; carvalho francês; jaqueira; blends
Triunfo	Branca; umburana; umburana premium; carvalho europeu; bálsamo; jequitibá-rosa; castanheira; blends; jaqueira; carvalho ex-bourbon; canela; bidestilada no carvalho; Ficus
Serra de Areia	Prata; umburana; ouro
Ipueira	Cristal; cristal bidestilada; umburana; carvalho francês; blend duas madeiras
Saburá	Cristal; envelhecidas em barris de umburana e freijó
Dona Breja	Cristal; bálsamo; umburana; freijó; carvalho europeu; jequitibá-rosa; carvalho americano
Boa do Brejo	Cristal; armazenadas em barris de umburana, bálsamo, jequitibá-rosa, castanheira, ipê-amarelo, jaqueira, freijó e carvalho
Vitória	Cristal; blend madeira
Saboeiro	Cristal; umburana; Carvalho
Aroma da Serra	Cristal; umburana; carvalho francês

Fonte: Dados da pesquisa (2026)

A presença recorrente de cachaças cristal ou brancas, de bebidas armazenadas em madeiras e de blends evidencia que os engenhos procuram diferenciar seus produtos por meio de linhas comerciais variadas. Esse dado é importante para a discussão da valorização porque a Indicação Geográfica pode funcionar como elemento de reconhecimento coletivo, enquanto cada engenho mantém suas particularidades produtivas e comerciais. Em outras palavras, a Indicação Geográfica pode articular uma reputação territorial comum sem eliminar a diversidade de produtos e estratégias de mercado de cada unidade.

Os dados também apontam para o uso recorrente de madeiras brasileiras, como umburana, bálsamo, jequitibá-rosa, freijó, castanheira e jaqueira, ao lado de referências ao carvalho. Essa diversidade de madeiras reforça a importância de registrar, em estudos futuros, como os

produtores associam tais escolhas à identidade do produto, à qualidade percebida e às preferências dos consumidores. Entretanto, como o presente estudo não realiza análise sensorial, tais informações devem ser compreendidas como declarações dos produtores e como elementos de caracterização comercial, e não como prova técnica de qualidade.

Os avanços observados na produção de diferentes tipos de cachaça estão diretamente relacionados aos esforços empreendidos para modificar a percepção dos brasileiros em relação à bebida. Segundo Maracajá et al. (2023), a partir da década de 1990 iniciou-se um movimento voltado ao combate da discriminação historicamente associada à cachaça, que até então era frequentemente considerada uma bebida de baixa qualidade e destinada, predominantemente, às camadas socialmente menos favorecidas. Esse movimento passou a incentivar a produção de cachaças de maior qualidade, o uso de embalagens mais atrativas, substituindo gradativamente os recipientes de polietileno, e a adoção do envelhecimento em diferentes espécies de madeira, tanto brasileiras quanto estrangeiras tradicionalmente utilizadas na maturação de uísques, agregando novos atributos sensoriais de aroma e sabor à bebida. Paralelamente, estimulou-se a organização dos produtores em torno da adoção de tecnologias de produção, estratégias de comunicação e ações de marketing, contribuindo para a valorização do setor. Nesse contexto, a concessão da Indicação Geográfica à cachaça da região soma-se a esse conjunto de iniciativas, fortalecendo o reconhecimento, a diferenciação e a valorização do produto no mercado.

4.4 Visitação turística e relação com a experiência territorial

Outro aspecto relevante é a relação entre os engenhos e a visitação turística. Dos 12 engenhos considerados, oito indicaram abertura para visitas turísticas, um informou que a visitação está em implementação e três informaram não abrir para visitação. Esses dados sugerem que parte significativa dos engenhos de Areia já se reconhece, em alguma medida, como espaço de experiência, recepção ou divulgação da cachaça para além da venda do produto.

Essa informação é relevante para a discussão da Indicação Geográfica porque a valorização territorial da cachaça não se restringe ao produto engarrafado; ela também se conecta à experiência de conhecer o engenho, a paisagem rural, os modos de produção e a descrição local que envolve a bebida.

Esse resultado dialoga com a proposta desse estudo ao tratar a cachaça como elemento gastronômico, cultural e territorial. A visita ao engenho pode favorecer a aproximação entre

consumidor, território e produtor, permitindo que a cachaça seja percebida em sua relação com a paisagem rural, a história local, os processos produtivos e os saberes associados à cana-de-açúcar. Nesse contexto, a Indicação Geográfica pode contribuir para organizar e comunicar essa descrição de origem, desde que esteja articulada a práticas de acolhimento, informação qualificada e preservação da identidade local.

É necessário, contudo, evitar a conclusão de que a abertura para visitas resulte automaticamente em aumento de turismo ou renda. A visitação representa uma possibilidade de valorização, mas seu impacto dependerá de fatores como infraestrutura, comunicação, integração com roteiros, regularidade de funcionamento, capacitação dos produtores e articulação institucional. Assim, o dado deve ser interpretado como indicador de potencial turístico e gastronômico.

4.5 Percepções dos produtores sobre a indicação geográfica

A Tabela 3 apresenta a síntese das percepções registradas nos questionários. As respostas abertas sobre a Indicação Geográfica revelam percepções predominantemente positivas entre os produtores que responderam ao questionário.

As respostas mais recorrentes foram: valorização da identidade territorial, fortalecimento da reputação da cachaça de Areia, atestado de qualidade ou autenticidade, agregação de valor, diferenciação no mercado, proteção contra imitações ou falsificações, estímulo ao turismo, reconhecimento nacional e internacional e manutenção da identidade local.

A primeira categoria observada é a associação entre Indicação Geográfica e qualidade. Essa percepção aparece em respostas que tratam a Indicação Geográfica como forma de demonstrar, atestar ou reforçar a qualidade das cachaças produzidas em Areia.

A segunda categoria diz respeito à identidade territorial. Algumas respostas relacionam diretamente a cachaça à cidade de Areia, sugerindo que o nome do município, sua história e sua reputação podem funcionar como elementos de diferenciação. Essa percepção confirma a relevância de estudar a Indicação Geográfica como categoria analítica, pois o valor atribuído à cachaça não decorre apenas do produto em si, mas também da descrição de origem, do vínculo com os engenhos e da imagem coletiva do território.

Tabela 3 – Síntese das percepções sobre a Indicação Geográfica

Nº	Engenho / cachaça	Síntese da resposta	Categorias identificadas
1	Matuta	Não respondeu às questões abertas sobre Indicação Geográfica.	Sem resposta
2	Princesa do Brejo	Associou a Indicação Geográfica à demonstração da qualidade das cachaças em nível nacional e internacional e ao reconhecimento de Areia como Capital Paraibana da Cachaça.	Qualidade; reconhecimento; projeção nacional e internacional
3	Turmalina da Serra	Indicou que a Indicação Geográfica agrega valor às cachaças da região e reforça a imagem das cachaças produzidas em Areia. Não apresentou resposta à segunda pergunta.	Agregação de valor; reforço de imagem; resposta parcial
4	Triunfo	Relacionou a Indicação Geográfica à valorização da identidade e da reputação, proteção do modo tradicional de produção, combate a imitações, agregação de valor, competitividade, turismo de experiência, emprego, renda, preservação de saberes e pertencimento comunitário.	Identidade; reputação; proteção; turismo; desenvolvimento territorial
5	Serra de Areia	Não respondeu às questões abertas sobre Indicação Geográfica.	Sem resposta
6	Ipueira	Indicou diferenciação no mercado, aumento do valor agregado e reconhecimento pelo consumidor como selo oficial de autenticidade e qualidade; mencionou fomento ao turismo local.	Diferenciação; autenticidade; qualidade; turismo
7	Saburá	Relacionou a Indicação Geográfica ao reforço da identidade da cachaça com Areia, ao atestado de qualidade, à prevenção de falsificações, ao turismo orgânico e à manutenção da identidade local.	Identidade territorial; qualidade; proteção; turismo
8	Dona Breja	Não respondeu às questões abertas sobre Indicação Geográfica.	Sem resposta
9	Boa do Brejo	Associou a Indicação Geográfica à qualidade dos produtos, à exportação para a União Europeia e à certificação de características próprias e únicas das cachaças de Areia.	Qualidade; exportação; diferenciação territorial
10	Vitória	Não respondeu às questões abertas sobre Indicação Geográfica.	Sem resposta
11	Saboeiro	Relacionou a Indicação Geográfica ao fortalecimento da identidade e reputação, agregação de valor, competitividade nos mercados nacional e internacional, proteção da origem e tradição, melhoria da qualidade, turismo, emprego, renda, acesso a mercados e desenvolvimento sustentável.	Identidade; reputação; mercado; qualidade; turismo; desenvolvimento sustentável
12	Aroma da Serra	Não respondeu às questões abertas sobre Indicação Geográfica.	Sem resposta

A terceira categoria recorrente é a agregação de valor e a ampliação da competitividade. Produtores mencionaram aumento do valor agregado, diferenciação de mercado e projeção nacional e internacional. Essas respostas sugerem expectativa de que a Indicação Geográfica possa ampliar a visibilidade das cachaças de Areia e facilitar sua inserção em mercados mais exigentes. Entretanto, tais afirmações devem ser tratadas como expectativas dos produtores, e não como resultados econômicos comprovados pela pesquisa.

A quarta categoria envolve proteção da origem e combate a imitações. Essa dimensão aparece nas respostas que associam a Indicação Geográfica à proteção contra falsificações, à autenticidade e à certificação de características próprias das cachaças de Areia. Trata-se de ponto relevante, porque reforça o papel da Indicação Geográfica como mecanismo de reconhecimento coletivo e de distinção territorial. A proteção do nome e da reputação, nesse caso, não diz respeito apenas à defesa comercial, mas também à preservação do vínculo entre produto, lugar e saber-fazer.

A quinta categoria refere-se ao turismo e à valorização sociocultural. Diversas respostas associaram a Indicação Geográfica ao fomento do turismo local, ao turismo de experiência, à preservação de saberes e ao reconhecimento da cachaça como símbolo cultural do município. Essa percepção indica que os produtores compreendem a cachaça como parte de uma experiência territorial mais ampla, envolvendo produção, história, visitação, consumo e identidade local.

4.6 Integração entre mapeamento, produto e Indicação Geográfica

Quando analisados de forma integrada — os dados objetivos do mapeamento e as respostas abertas — estas sugerem que a Indicação Geográfica é percebida pelos produtores não apenas como selo de origem, mas como estratégia de valorização territorial. O mapeamento mostra que há diversidade de engenhos, diferentes temporalidades produtivas, múltiplas linhas de cachaça e forte presença de unidades abertas à visitação. As respostas, por sua vez, indicam que os produtores associam a Indicação Geográfica a qualidade, reputação, autenticidade, diferenciação e turismo.

Essa articulação permite compreender que a valorização da cachaça de Areia depende de três dimensões complementares. A primeira é a dimensão territorial, expressa pela localização dos engenhos, pela paisagem rural e pela associação entre o produto e o município. A segunda é a dimensão produtiva, expressa pela diversidade de cachaças e pelas estratégias de diferenciação adotadas pelos engenhos. A terceira é a dimensão simbólica e institucional, expressa pela Indicação Geográfica como reconhecimento do vínculo entre produto, território e reputação coletiva.

No entanto, a pesquisa também revela desafios. A ausência de respostas completas de parte dos engenhos limita a análise qualitativa sobre as percepções do conjunto dos produtores.

Além disso, os dados disponíveis não permitem avaliar se a Indicação Geográfica já produziu impactos concretos sobre faturamento, volume de vendas, preço, exportação ou fluxo turístico. Por isso, a discussão deve permanecer no campo das percepções, expectativas e possibilidades de valorização, sem transformar expectativas em conclusões econômicas definitivas.

Mesmo com essas ausências, os resultados indicam que o mapeamento dos engenhos é uma etapa fundamental para a compreensão da Indicação Geográfica da cachaça de Areia. Sem a identificação das unidades produtoras, de suas localizações, de seus produtos e de suas formas de relação com o território, a Indicação Geográfica tenderia a ser analisada apenas como registro formal. Ao contrário, o mapeamento permite observar a base produtiva e territorial sobre a qual o reconhecimento se apoia.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo permitiu compreender que a valorização da cachaça produzida em Areia/PB não se restringe apenas ao reconhecimento formal da origem, mas da articulação entre território, produção, memória dos engenhos, organização dos produtores e formas de inserção da bebida nos circuitos gastronômicos, turísticos e comerciais.

A análise desenvolvida respondeu ao problema proposto ao demonstrar que a Indicação Geográfica pode contribuir para a valorização da cachaça quando associada ao mapeamento dos engenhos e à leitura territorial da produção, pois evidencia a ligação entre produto, localidade, saber-fazer e reputação coletiva. Desse modo, o reconhecimento da origem apresenta potencial para fortalecer a imagem da cachaça de Areia, principalmente se for acompanhado por estratégias de comunicação, governança e participação efetiva dos produtores.

Os resultados obtidos a partir do mapeamento indicam que os engenhos compõem uma rede produtiva distribuída pelo território municipal, com diferentes localidades, trajetórias e tipos de cachaças produzidas. Essa distribuição reforça a territorialidade da cachaça como produto, isto é, como bebida cuja relevância não se limita à fabricação, mas envolve paisagem rural, tradição, identidade cultural e possibilidades de desenvolvimento local.

A identificação dos engenhos e das cachaças produzidas também contribui para organizar informações que podem subsidiar ações de divulgação, roteiros turísticos, estudos gastronômicos e iniciativas de fortalecimento da cadeia produtiva.

A percepção dos produtores consultados aponta que a Indicação Geográfica é percebida como mecanismo capaz de agregar valor, reforçar a identidade da cachaça de Areia, proteger a reputação da produção local, ampliar a visibilidade do município e favorecer sua associação à qualidade e à tradição. As respostas desses produtores também indicam expectativas relacionadas ao turismo, à competitividade, ao reconhecimento nacional e à valorização sociocultural da bebida. Contudo, essas percepções devem ser interpretadas com cautela, pois expressam expectativas e leituras dos agentes locais, não permitindo concluir, por si só, que a Indicação Geográfica já tenha produzido aumento de renda, expansão de mercado ou crescimento turístico mensurável.

Conclui-se, portanto, que a Indicação Geográfica constitui um instrumento relevante para a valorização da cachaça de Areia/PB, mas sua efetividade depende de fatores complementares,

como organização coletiva, regularidade produtiva, qualificação da comunicação territorial, fortalecimento da visitação, preservação dos saberes locais e capacidade de transformar o reconhecimento institucional em práticas concretas de diferenciação. Nesse sentido, a Indicação Geográfica deve ser compreendida não apenas como selo de origem, mas como ferramenta de articulação entre cultura, economia, gastronomia, turismo e território.

Entre as limitações do estudo, destaca-se o parco recurso para fazer um estudo mais extenso e o fato de que nem todos os engenhos responderam ao questionário ou forneceram informações completas, o que restringiu a comparação entre as unidades produtoras.

Outra limitação refere-se à natureza declaratória dos dados. As informações sobre tipos de cachaça, abertura para visitação, data de fundação, início da produção e benefícios esperados da Indicação Geográfica foram tratadas conforme informadas pelos produtores. Não houve, nesta etapa, conferência técnica independente sobre volume de produção, regularidade de visitação, certificações, composição sensorial ou desempenho comercial. Por isso, os resultados devem ser compreendidos como um retrato preliminar e descritivo do setor.

Para pesquisas futuras, recomenda-se aprofundar a investigação sobre os efeitos práticos da Indicação Geográfica na cadeia produtiva da cachaça de Areia, especialmente quanto à comercialização, ao uso efetivo do selo, à percepção dos consumidores, ao turismo de experiência e à geração de renda. Também se sugere ampliar o número de entrevistas, incluir representantes institucionais, analisar estratégias de governança e comparar a experiência de Areia com outros territórios produtores de cachaça na Paraíba e no Brasil. Outra possibilidade consiste em aplicar a metodologia de mapeamento a outros municípios paraibanos, permitindo verificar semelhanças, diferenças e oportunidades de integração em roteiros gastronômicos e turísticos relacionados à cachaça.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, José Luciano Albino. **Cultura de engenho de cana na Paraíba: em torno de uma sociologia da cachaça**. 2010. 189 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2010. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/tede/7274. Acesso em: 20 jun. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Anuário da Cachaça 2024: ano de referência 2023**. Brasília, DF: MAPA/SDA, 2024. 42 p. ISBN 978-85-7991-238-2. Disponível em: https://repositorio-dspace.agricultura.gov.br/handle/1/2407. Acesso em: 24 jul. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Portaria MAPA nº 539, de 26 de dezembro de 2022. Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade da aguardente de cana e da cachaça. **Diário Oficial da União: seção 1**, Brasília, DF, ed. 243, p. 13-19, 27 dez. 2022. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mapa-n-539-de-26-de-dezembro-de-2022-453828778. Acesso em: 24 jul. 2026.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Sociologia do açúcar: pesquisa e dedução**. 2. ed. São Paulo: Global Editora, 2020.

FERREIRA, Anna Cristina Andrade; MOURA FILHA, Maria Berthilde de Barros Lima e. Proteção do patrimônio rural no Brasil: os engenhos de cachaça e rapadura de Areia/PB. In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPUR, 15., 2013, Recife. **Anais [...]**. Recife: ANPUR, 2013. p. 1-18. Disponível em: https://www.lppm.com.br/sites/default/files/livros/artigo_II%20col%C3%B3quio_paisagem%20cultural2.pdf. Acesso em: 20 jun. 2026.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2026.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Portaria INPI/PR nº 4, de 12 de janeiro de 2022**. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas. Rio de Janeiro: INPI, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT_INPI_PR_04_2022.pdf. Acesso em: 24 jul. 2026.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Certificado de Registro de Indicação Geográfica BR402024000014-1: Areia-PB**. Rio de Janeiro: INPI, 9 dez. 2025. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/certificados-de-ig/assinado_br402024000014-1_areia-pb_certificado-1.pdf. Acesso em: 14 ago. 2026.

MARACAJÁ, Kettrin Farias Bem; FREIRE, Rafael Meira Lima; CENSON, Dianine. Análise dos engenhos de Areia-PB mediante estratégias de diferenciação. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, Ilhéus, v. 17, n. 2, nov. 2023. DOI: https://doi.org/10.36113/cultur.v17i02.3797.

Disponível em: https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/3797. Acesso em: 25 jul. 2026.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

PARAÍBA (Estado). Lei nº 11.873, de 19 de abril de 2021. Confere o Título de Capital Paraibana da Cachaça à cidade de Areia, no Estado da Paraíba. **Diário Oficial do Estado da Paraíba**, João Pessoa, PB, n. 17.348, 20 abr. 2021. Disponível em: https://auniao.pb.gov.br/servicos/doe/2021/abril/diario-oficial-20-04-2021.pdf. Acesso em: 24 jul. 2026.

QUEIROZ, Fabiana Ilka de; PEREIRA, Tarciara Magley da Fonseca; FRANCO, Juliana Bianca Maia; NODARI, Cristine Hermann. Expansão das indicações geográficas para impulsionar o desenvolvimento da cachaça brasileira. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 10, n. 12, e323101220682, 2021. DOI: https://doi.org/10.33448/rsd-v10i12.20682. Disponível em: https://rsdjournal.org/rsd/article/view/20682. Acesso em: 10 maio 2026.

ROCHA, Elaine de Lima. **Propriedade intelectual por indicação geográfica: o caso da cachaça do Brejo paraibano**. 2016. 132 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2016. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/tede/8276. Acesso em: 25 maio 2026.

RODRIGUES, Raiany Meirelli dos Anjos. **Análise da importância do contexto histórico e econômico da cachaça paraibana**. 2022. 15 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Cabedelo, 2022. Disponível em: https://repositorio.ifpb.edu.br/handle/177683/2718. Acesso em: 15 maio 2026.

ROJAS, Morgana Targino; GUARDIA, Mabel Simone; NASCIMENTO, José Wallace. O ambiente construído dos engenhos no município de Areia (PB): um estudo para o agroturismo. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 1-18, abr. 2014. Disponível em: https://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/article/view/701. Acesso em: 15 maio 2026.

SILVA, Wallysson Klebson de Medeiros; OLIVEIRA, Alunilda Janúncio de; SILVA, Kardelan Arteiro da. Turismo e desenvolvimento regional: o Brejo Paraibano como destino turístico. **Revista FSA**, Teresina, v. 15, n. 1, p. 104-123, jan./fev. 2018. DOI: https://doi.org/10.12819/2018.15.1.6. Disponível em: https://www4.unifsa.com.br/revista/index.php/fsa/article/view/1486. Acesso em: 29 maio 2026.

SOUZA, Ricardo Luiz de. Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 56-75, 2004. Disponível em: https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2211. Acesso em: 28 jun. 2026.

VILELA, Anderson Ferreira. **Estudo da produção e da qualidade das cachaças paraibanas de acordo com o Programa Nacional de Certificação da Cachaça**. 2019. Tese (Doutorado em

Engenharia de Processos) – Universidade Federal de Campina Grande, Campina Grande, 2019. Disponível em: https://dspace.sti.ufcg.edu.br/handle/riufcg/9033. Acesso em: 28 jun. 2026.

APÊNDICE A



Universidade Federal da Paraíba – UFPB

Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional - CTDR

Bacharelado em Gastronomia

ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA PESQUISA SOBRE OS ENGENHOS DE AREIA

DADOS HISTÓRICOS
NOME DO ENGENHO:
LOCALIZAÇÃO (ENGENHO/SÍTIO/FAZENDA):

GEOLOCALIZAÇÃO (LATITUDE X LONGITUDE:

NOME DO PROPRIETÁRIO:

TELEFONE: E-MAIL:

ANO DE FUNDAÇÃO DO ENGENHO:

A PRODUÇÃO INICIAL ERA CACHAÇA? ( ) SIM ( )NÃO

CASO NÃO, O QUE MAIS ERA PRODUZIDO?

EM QUE ANO PASSOU A PRODUZIR SOMENTE CACHAÇA?

QUEM FOI O FUNDADOR:

O ENGENHO ESTÁ HÁ QUANTOS ANOS NA FAMÍLIA:

POSSUI DOCUMENTOS OU FOTOS DA ÉPOCA DA FUNDAÇÃO DO ENGENHO E ATUAIS? EM CASO AFIRMATIVO, PODERIA DISPONIBILIZAR?
( ) Sim ( ) não

VIVENCIOU OU ESCUTOU SEUS ANTEPASSADOS FALAREM DE COMO ERA A PRODUÇÃO DA CACHAÇA NOS PRIMEIROS ANOS? RELATE SUAS MEMÓRIAS.

POSSUI REGISTROS DOCUMENTAIS OU FOTOGRÁFICOS DA PRODUÇÃO DE ÉPOCA?

MARQUE COMO SE DEU O PROCESSO DE MODIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO AO LONGO DOS ANOS?

( )AQUISIÇÃO DE MAQUINÁRIO MAIS MODERNO
( )CONTRATAÇÃO DE PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS
( )ADEQUAÇÃO ÀS EXIGÊNCIAS DO MERCADO
( ) OUTROS _____

NA SUA OPINIÃO OS CONHECIMENTOS DOS ANTEPASSADOS PERMANECEM NA PRODUÇÃO DA CACHAÇA ATUAL?

QUANTOS E QUAIS OS TIPOS DE CACHAÇA O ENGENHO PRODUZ ATUALMENTE?

PODERIA DISPONIBILIZAR FOTOS DE CACHAÇAS PRODUZIDAS?
( ) Sim ( ) não

O ENGENHO REALIZA VISITAS TÉCNICAS OU TURÍSTICAS AO SETOR DE PRODUÇÃO?
( ) SIM ( ) NÃO
EM CASO AFIRMATIVO, EM QUE DIAS/HORÁRIOS?

A VISITA É PAGA?
( ) SIM ( )NÃO

A VISITA É GUIADA OU AUTOGUIADA?
O ENGENHO DISPÕE DE ESTABELECIMENTO DE HOSPEDAGEM?
( )SIM ( )NÃO

O ESPAÇO DE HOSPEDAGEM É DENTRO OU FORA DO ENGENHO?

O ENGENHO DISPÕE DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO?
( )SIM ( )NÃO

O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO É DENTRO OU FORA DO ENGENHO?

POSSUI DADOS REAIS DO NÚMERO DE VISITANTES DIA, SEMANA, MÊS OU ANO? ( )SIM ( )NÃO

SE SIM, QUANTOS?

COSTUMA PARTICIPAR DE CONCURSOS DE PREMIAÇÃO DE CACHAÇAS?
( ) SIM ( )NÃO

SE SIM, QUAIS?

HÁ PRÊMIOS? QUANTOS E QUAIS?

PEQUENO HISTÓRICO DO ENGENHO (PODE ENVIAR POR GRAVAÇÃO DE VOZ):

O QUE A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) PODERÁ TRAZER DE BENEFÍCIO PARA O SETOR PRODUTIVO DE CACHAÇA DE AREIA?

O QUE A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) PODERÁ TRAZER DE BENEFÍCIO PARA O RECONHECIMENTO DE AREIA NA VALORIZAÇÃO DA CACHAÇA COMO PRODUTO SOCIOCULTURAL VINCULADO AO TERRITÓRIO?

ASSINATURA DE AUTORIZAÇÃO DO ENTREVISTADO

Eu, _____ autorizo a divulgação das informações levantadas nesta pesquisa, desde que meus dados pessoais não sejam divulgados e sejam apenas para fins científicos de caráter acadêmicos.

Data:_____/_____/_____

Assinatura do entrevistado

ANEXO A

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR402024000014-1

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

Indicação Geográfica: Areia - PB

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Cachaça

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:

Delimitação da área geográfica: A área delimitada da IP abrange integralmente o município de Areia - PB e partes dos municípios de Arara e Alagoinha. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum SIRGAS 2000, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 25, e possui o seguinte perímetro: Norte 200805.85mE 9237262.20mS, Sul 202574.36mE 9222251.02mS, Leste 215827.83mE 9232714.34mS e Oeste 192060.43mE 9231929.37mS, se limitando ao Norte com os municípios de Arara e Pilões, ao Sul com o município de Alagoa Nova e Alagoa Grande, a Oeste com os municípios de Esperança, Remígio e Algodão de Jandaíra e a Leste com a escarpa da Serra da Borborema pertencente aos município de Alagoa Grande e Alagoinha. A descrição deste polígono perfaz o perímetro de 97,284 Km e uma área total de 270,578 Km2.

Data do Depósito: 25/06/2024 **Data de Concessão:** 09/12/2025

Requerente: Associação dos Produtores de Cachaça de Areia – APCA

Rio de Janeiro, 09 de dezembro de 2025.

Pablo Ferreira Regalado

Coordenador-Geral Substituto de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri

SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DE INSTRUMENTO OFICIAL PARA PEDIDO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO TIPO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA AREIA-PB PARA O PRODUTO CACHAÇA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



AREIA – PB
2025

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO TIPO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "AREIA - PB" PARA O PRODUTO CACHAÇA.

CAPÍTULO I — DA PRODUÇÃO

Art. 1° - Delimitação da área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "Areia-PB" (IP Areia - PB) para o produto Cachaça tem uma área total de 270,578 Km^2 e perímetro de 97,284 km, abrangendo a totalidade do município de Areia e partes limítrofes dos municípios de Arara e Alagoinha, conforme figura 1, atestada pela NOTA TÉCNICA Nº 3/2024/CAV/CGCOAV/DECAP/SDI/MAPA e detalhada no Relatório Técnico de Delimitação Geográfica. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum SIRGAS 2000, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 25, e possui o seguinte perímetro: Norte 200905.85mE 9237262.20mS, Sul 202574.36mE 9222251.02mS, Leste 215927.83mE 92322714.34mS e Oeste 192060.43mE 9231929.37mS, se limitando ao Norte com os municípios de Arara e Pilões, ao Sul com o município de Alagoa Nova e Alagoa Grande, a Oeste com os municípios de Esperança, Remígio e Algodão de Jandaíra e a Leste com a escarpa da Serra da Borborema pertencente aos município de Alagoa Grande e Alagoinha.

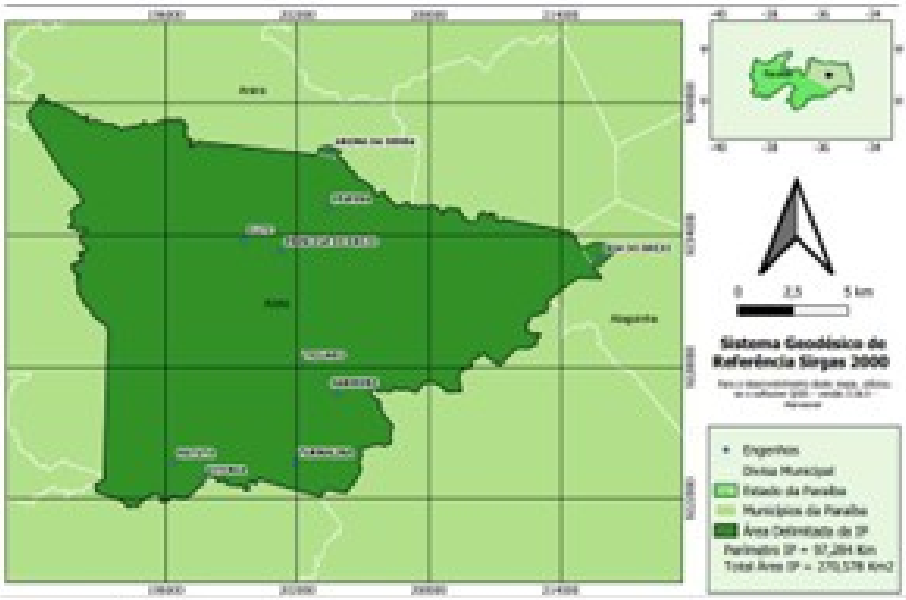


Figura 1: Área de delimitação Geográfica para a Indicação de Procedência Areia-PB para o produto Cachaça

Art. 2° - Cultivares

Todas as cultivares de cana-de-açúcar poderão ser utilizadas na produção da cachaça de Areia.

Art. 3° - Sistema de Produção

O sistema de produção dos canaviais deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

CAPÍTULO II - DA ELABORAÇÃO

Art. 4° - A Elaboração deve atender às definições e tipos deste regulamento.

Parágrafo Primeiro — Deverão ser observadas as seguintes definições:

a) Caldo - Obtido através do processo de moagem da cana-de-açúcar;

b) Mosto - Caldo de cana-de-açúcar durante o processo de fermentação;

c) Mosto Fermentado - Produto obtido ao fim do processo de fermentação do mosto.

Parágrafo Segundo - Serão produzidas nos termos deste regulamento de uso as seguintes variedades para fins de Indicação de Procedência:

a) Cachaça: Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ser armazenada em tonéis de aço inox, polietileno ou em tonéis de madeira que não alteram o sabor, aroma e cor da mesma.

b) Cachaça Envelhecida: Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida, suavizando seu sabor e adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada.

c) Cachaça Premium: Cachaça que contêm 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a I(um) ano.

d) Cachaça Extra Premium: Cachaça que contêm 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

e) Cachaça Armazenada/Descansada: obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, armazenada em tonéis de madeira adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada.

Art. 5° - Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 1°.

Art. 6º - Padrões de Identidade e Qualidade Físico-Químicos dos Produtos, deverão" observar:

I. MATÉRIA-PRIMA:

a) Padrões de Corte e Utilização:

• O prazo para utilização da matéria-prima deverá estar contido preferencialmente até 48 horas do corte.

• Vedada a queima do Canavial previamente ao seu Corte;

II. MOAGEM:

A Moagem se dará em moendas com acionamento Elétrico, por Roda D'água ou por outro tipo de motor, sendo vedada a utilização de tração animal.

III. TRATAMENTO DE CALDO - PREPARO DO MOSTO:

a) Padrão para Tratamento do Caldo: Garantir caldos isentos de partículas grosseiras, tais como, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos, a partir da utilização de decantadores, ou outros métodos de filtragem.

b) Padrões para Preparo do Mosto:

• Elaborar o Mosto, com teores de Açúcares e Nutrientes que venham a proporcionar ótimas taxas de produção de Álcool Etílico e Subprodutos desejáveis durante a Fermentação,

• Garantir Águas de Diluição de Mosto isentas de cloro, matéria orgânica, cor e odor, através da utilização de sistemas de purificação de água;

• O Mosto poderá sofrer um processo de enriquecimento e/ou aromatização, através da adição de Nutrientes - Grau Alimentício, de forma a auxiliar o processo fermentativo, se necessário. As principais substâncias nutritivas mais recomendadas são o Sulfato ou Fosfato de Amônio, o Superfosfato Simples, o Sulfato de Magnésio;

• Permite-se o aquecimento do Mosto, previamente à Fermentação, até o valor máximo de 45 °C;

c) Padrões para Equipamentos:

• Peneiras em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

• Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares,

• Tubulações em Aço-Inox AISI-301 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

• Fica facultada a utilização de Decantadores, em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

IV. FERMENTAÇÃO:

a) Padrão para Uso das Leveduras: As linhagens de Leveduras utilizadas na produção da Cachaça de Areia são as "Naturais", contidas no mosto de cana-de-açúcar e /ou as Leveduras de Panificação, bem como, aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como "de alta eficiência fermentativa";

b) Padrões para Controle da Concentração de Açúcares: permite-se uma concentração de Sólidos Totais do Mosto na faixa entre 14 e 18 °Brix à 20 °C;

c) Padrão para Controle da Temperatura de Fermentação: na faixa de 28 a 32 °C, preferencialmente;

d) Padrão para uso de Nutrientes: permite-se a utilização de Nutrientes desde que estes estejam comprovadamente classificados como "Grau Alimentício";

e) Padrão para Controle de Contaminantes: a partir da Lavagem periódica dos Pés-de-Cuba" com água limpa, bem como a utilização de bactericidas próprios para produção de cachaça;

O Padrões para Equipamentos:

• Tanques de Mosto em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

• Domas de Fermentação em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

• Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

• Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

V. DESTILAÇÃO:

a) Padrão para Retirada da "Cachaça de Cabeça": Idealmente, a retirada integral da "Cachaça de Cabeça", o qual não deverá ser reciclada;

b) Padrão para Retirada da "Calda ou Caxixi": Idealmente deve-se retirar integralmente a "calda", a qual poderá ser reciclada;

c) Padrões para Materiais:

• Alambiques totalmente em Cobre;

• Pré-Aquecedores preferencialmente em Cobre, porém não é vedado o uso destes em Aço-Inox;

• Condensadores de Cachaça preferencialmente em Cobre, com condutor também em cobre; é vedado o uso destes em Aço-Inox;

• Tanques Coletores de Cachaça em Aço-Inox;

• Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

• Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

VI. ESTOCAGEM (ENVELHECIMENTO)

a) Padrões para as Cachaças de Areia: conforme a Portaria Nº 539, de 26 de dezembro de 2022, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, a qual figura como Anexo 1, ou aquela que vier a substituí-la, dentro da

melhor técnica;

b) Padrões para Materiais:

• Tanques de Armazenamento /Envelhecimento em Aço-Inox, Polietileno, polipropileno e /ou Tonéis de Madeira;

• Bombas em Aço-Inox A1SI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

• Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

Art. 7º - Madeiras utilizadas no envelhecimento

Poderão ser utilizadas no envelhecimento qualquer tipo de madeira desde que a mesma seja indicada para tal uso e não repassem para a cachaça nenhuma substância que seja imprópria para o consumo humano.

Deverá ser identificado no rótulo ou contrarrótulo o tipo de madeira em que a cachaça foi armazenada ou envelhecida.

Art. 8º - Armazenagem e Envelhecimento:

a) Cachaça: Armazenada em tonéis de aço inox ou madeira, desde que não alterem suas características sensoriais.

b) Cachaça Envelhecida: armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida

c) Cachaça Premium: Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1(um) ano.

d) Cachaça Extra Premium: Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

e) Cachaça Armazenada/Descansada: Cachaça armazenada em tonéis de madeira adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada que não se enquadram nas outras classificações de envelhecimento devido ao

tempo ou dimensão dos barris ou tonéis de armazenamento.

Art. 9° - As cachaças registradas na APCA poderão ser comercializadas em recipientes de 50mL até 1000mL.

CAPÍTULO III - DA ROTULAGEM

Art. 10° – Normas de rotulagem

a) deverão ser obedecidas as normas legais para rotulagem, do MAPA;

b) O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos da APCA-PB de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO IV – DA MARCA DA CACHAÇA

Art. 11° - Para utilização do selo IP Areia – PB a marca da Cachaça, preferencialmente registrada junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), deve seguir em estrita observância o que estabelece o inciso III do Art. 124 da Lei de Propriedade Industrial, não tendo em sua composição:

> [...] expressão, figura, desenho ou qualquer outro sinal contrário à moral e aos bons costumes ou que ofenda a honra ou imagem de pessoas ou atente contra liberdade de consciência, crença, culto religioso ou idéia e sentimento dignos de respeito e veneração;

CAPÍTULO V - DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12° - O Conselho Regulador da IP Areia é um órgão Social da Associação de Produtores de Cachaça de Areia que será composto por 5 membros eleitos em assembleia, podendo ter até dois convidados externos, também eleitos por votação dos membros.

Art. 13° – O Conselho Regulador tem como suas atribuições:

a) Elaborar e instituir o regulamento da Indicação de Procedência Areia;

b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP Areia, nos termos definidos no regulamento;

c) Zelar pelo prestígio da IP Areia no mercado nacional e internacional e

orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;

d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;

e) Propor medidas para regular a produção da IP Areia de forma harmônica com a demanda do mercado;

f) Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela IP Areia bem como o selo de controle;

g) Elaborar relatório anual de atividade

h) Propor melhorias ao regulamento;

i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP Areia;

j) Controlar o uso correnle das normas de rotulagem estabelecidas para a IP, conforme definido no regulamento;

k) Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP Areia;

l) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;

m) Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP Areia;

n) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP Areia.

Art. 14° - Dos Registros:

Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores para emissão dos certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Art. 15° - Dos Controles:

a) O Conselho Regulador deverá propor um convênio com órgão ou instituição tecnológica para que sejam feitas as análises dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este regulamento e, assim, emitir o certificado e selos da IP aos produtores.

b) O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;

c) O Conselho Regulador realizará a fiscalização do processo produtivo, desde o corte da cana até o engarrafamento do produto final, bem como dos resíduos;

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 16° - Direitos e Obrigações dos inscritos na IP Areia -PB:

São Direitos:

a) Fazer uso da IP Areia-PB para a cachaça, nos produtos protegidos pela mesma;

b) Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;

c) Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

São Obrigações:

d) Zelar pela imagem da IP Areia - PB para o produto Cachaça;

e) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII - DAS INFRACÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 17° - São consideradas infrações à IP Areia - PB:

a) o não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Areia - PB para o produto Cachaça;

b) o descumprimento dos princípios da IP Areia - PB para o produto Cachaça;

c) comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente;

Art. 18º - Penalidades para as infrações à IP Areia - PB:

a) ao ser detectado pela primeira vez a ocorrência de alguma das infrações registradas no Art. 17º, o produtor receberá advertência por escrito e multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo conselho regulador, proporcionais a infração;

b) em caso de não regularização da infração ou persistência na ocorrência, o produtor receberá suspensão temporária como participante da IP, até adequação e nova avaliação do conselho regulador.

CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 19º - Dos Princípios da IP Areia - PB:

a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI.

b) Para utilização do selo IP Areia - PB a Cachaça deverá ser produzida, padronizada e engarrafada dentro das delimitações geográficas estabelecidas neste caderno de especificações técnicas e cumprir os critérios definidos neste regulamento.

Mestre em Engenharia Química
Engenheiro Químico
Engenheiro de Segurança do Trabalho
Químico Industrial
CRQ: 19.2. 00332

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, IRRIGAÇÃO E COOPERATIVISMO
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE COOPERATIVISMO, ASSOCIATIVISMO RURAL E AGREGAÇÃO DE VALOR
COORDENAÇÃO DE AGREGAÇÃO DE VALOR

NOTA TÉCNICA Nº 3/2024/CAM/CGCOOP/DECAP/SDI/MAPA

PROCESSO Nº 21052.800737/2021-68

INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CHACHAÇA DE AREIA (PB) - APCA, COORDENAÇÃO DE AGREGAÇÃO DE VALOR, DDR/SPA-PB

1. **ASSUNTO**

1.1. Instrumento Oficial que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022.

2. **REFERÊNCIAS**

2.1. Portaria INPI/PR nº 04/2022 (33415660);

2.2. Lei nº 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial (https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm)

3. **SUMÁRIO EXECUTIVO**

3.1. **Nome:** Areia-PB;

3.2. **Produto:** Cachaça;

3.3. **Espécie:** Indicação de Procedência.

3.4. A Associação dos Produtores de Cachaça de Areia-PB (APCA), por meio do Ofício nº 001/2021, de 20/01/2021 (SEI 33827461), solicitou a este Ministério a emissão do Instrumento Oficial de Delimitação de área geográfica de Indicação Geográfica, em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, visando a compor o pedido de registro da Indicação de Procedência Areia-PB para o produto Cachaça. Além disso, por meio Ofício nº 11, de 06/08/2023 (SEI 32383628), encaminhou resposta aos questionamentos contidos na Nota Técnica nº 17 (SEI 31375850) , exarada pela CAM/CGCOOP/DECAP/SDI.

4. **ANÁLISE**

4.1. Inicialmente, é necessário informar que foram considerados, na análise, os documentos listados no item 9 (abaixo);

4.2. Reporta-se que a Lei nº 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial (dentre esses, o registro das Indicações Geográficas), em seu artigo 177 dispõe que: "*considera-se indicação de procedência 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*" (grifo nosso);

4.3. Por sua vez, a Portaria INPI/PR nº 04/2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, versa, em seu artigo 16, que o pedido de registro neste enquadramento de Indicação Geográfica deve contemplar: "*VI - for se tratando de Indicação de Procedência, documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço*". O inciso VIII do supracitado artigo, especifica a necessidade da apresentação de documento nomeado Instrumento Oficial, por parte do requerente, como segue abaixo:

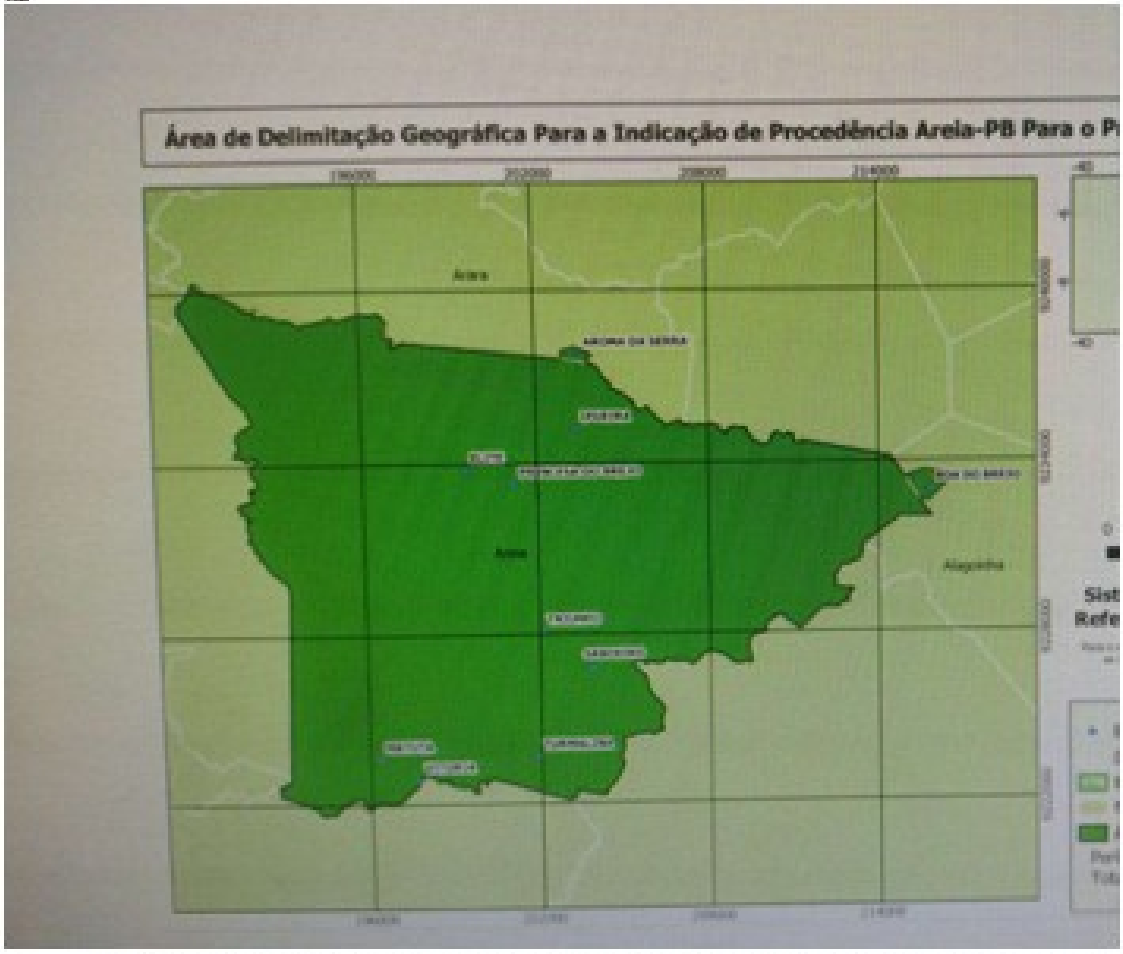
4.4. VIII - instrumento oficial que delimita a área geográfica:
a) No qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de indicação geográfica requerida;
b) Expedido por órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica.

4.5. Feitas essas colocações, segue-se a análise dos documentos apresentados pelo solicitante:

4.6. Conforme o indicado no Relatório Técnico para Delimitação de Área Geográfica (SEI 32402937), a área delimitada da IP é composta pela área dos seguintes municípios: abrange integralmente o município de Areia - PB e partes dos municípios de Arara e Alagoinha, de acordo com a requerente, a inclusão desse pequeno trecho de ambos os municípios precisaram ser incluídos na delimitação geográfica, objetivando englobar área total de produção, beneficiamento e processamento de duas unidades produtoras que estão em territórios limítrofes ao município de Areia – PB, sendo elas: a Fazenda Ladeira Vermelha (Cachaça Aroma da Serra) localizada na divisa entre os municípios da Areia e Arara; e a Fazenda São Pedro (Cachaça Ilha do Brejo) que está localizada em uma área de limites entre os municípios de Areia e Alagoinha a qual a maior parte da propriedade encontra-se no território do município de Areia – PB, bem como toda sua documentação de escritura e funcionamento;

4.7. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum SIRGAS 2000, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 25, e possui o seguinte perímetro: Norte 200905.85mE 9237282.20mS, Sul 202574.84mE 9232251.02mS, Leste 215927.83mE 9233714.94mS e Oeste 193860.48mE 9233939.83mS, se limitando ao Norte com os municípios de Arara e Pilões, ao Sul com o município de Alagoa Nova e Alagoa Grande, a Oeste com os municípios de Esperança, Remígio e Algodão de Jandaíra e a Leste com a escarpa da Serra da Borborema pertencente aos município de Alagoa Grande e Alagoinha. A descrição desta poligonal perfaz o perímetro de 97,284 km e uma área total de 370,378 Km2, conforme imagem abaixo:

4.8.



4.9. No documento denominado Histórico Comprovação de Notoriedade (SEI 32461682), a requerente informa que os municípios que integram essa delimitação de área conseguiram notoriedade da área delimitada de abrangência da IP "Cachaça de Areia-PB" para atividade econômica de produção da cachaça ganhou força e notoriedade a partir da década de 90 do século XX, após investimento de alguns engenhos em qualidade do produto, registro e envase devidamente rotulados. Neste período, iniciou uma fase de valorização da cachaça de Areia-PB, com investimento em marketing e participação em concursos de bebidas, projetando as marcas locais no cenário nacional, que também encontrava-se em franca ascensão, culminando com a promulgação do decreto federal 4.062/2001. No Relatório Técnico Para Delimitação de Área Geográfica (SEI 32461937), são citados os seguintes fatores (critérios) para a delimitação de área geográfica requerida, quais sejam:

1. Realidade econômica atual;
2. Realidade econômica-histórica;
3. Uso do nome geográfico ao longo do tempo;
4. Reconhecimento do nome geográfico pelo mercado;
5. Reconhecimento dos produtores com o nome geográfico;
6. A Associação de Produtores de Cachaça de Areia-PB (APCA).

4.10. Sobre esse aspecto, ressalta-se que a delimitação geográfica da IG - Indicação de Procedência pretendida deve ser realizada de forma objetiva e precisa, sendo fundamentada por fatores naturais e/ou humanos comprobatórios dos parâmetros de inclusão e exclusão de áreas produtoras, sendo o aspecto central a notoriedade da região como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto. Nesse sentido, cabe pontuar que a apresentação de produção de cachaça até os dias atuais nos municípios de Areia e partes dos municípios de Arara e Alagoinha, como critério único para a delimitação da área geográfica é suficiente e compatível com os conceitos de indicação geográfica e indicação de procedência previstos nos artigos 176 e 177 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996;

4.11. No sentido de complementar o conjunto de informações relacionadas à comprovação da relação entre a notoriedade do nome geográfico e a área delimitada proposta, a APCA apresentou documento denominado Histórico Comprovação de Notoriedade (SEI 32461682), , dentre elas:

- As edições do BREGARISA (Festival Brasileiro da Cachaça e da Rapadura), ocorrido em Areia-PB foram: 1ª - 1997; 2ª - 1998; 3ª - 1999; 4ª - 2000; 5ª - 2001; 6ª- 2002; 7ª - 2003; 8ª - 2004; 9ª - 2005; 10ª - 2006; 11ª - 2007; 12ª - 2008; 13ª - 2013ª e 14ª - 2014, cuja divulgação focava nas atrações artístico-culturais;
- Rota Cultural Caminhos do Frio - Ocorrido na cidade de Areia-PB, entre anos de 2014 a 2022, um evento que convida o turista a vivenciar o clima frio da Serra da Borborema, com uma ampla programação cultural que oferece aos visitantes música, artes clínicas, além da gastronomia associada a cachaça, trilhas e experiências nos engenhos e demais atrativos locais, palestras, minicursos, oficinas de drinks com cachaça, entre outros;

- Festival Gastronômico Sabores da Serra - Ocorrido na cidade de Areia-PB, entre os anos de 2020 a 2023, como objetivo aconcoer o desenvolvimento regional através do elo do turismo gastronômico, atuando na qualificação profissional dos produtos e serviços ofertados pelos empreendimentos do setor de alimentação do município de Areia e dando visibilidade aos produtos e hábitos alimentares da região;
- Areia Mostra Cachaça - Ocorrido na cidade de Areia-PB, em 2022, o evento foi criado pela APCA com o objetivo de valorizar o produto a partir da qualificação profissional do setor, trazendo discussões de pontos cruciais da cadeia produtiva e promovendo o networking entre academia, instâncias governamentais e empresários do ramo.

4.12. Desse modo, as informações e documentos complementares apresentados indicam a importância da Cachaça na economia dos municípios de Areia - PB e partes dos municípios de Arara e Alagoinha. Encontram-se suficientemente evidenciados elementos comprobatórios que atestem a notoriedade do nome "Areia-PB" para a Cachaça produzida dentro da área delimitada proposta.

5. **DOCUMENTOS RELACIONADOS**

5.1. Ofício 11/2023 - APCA (SEI 32383620);

5.2. Histórico Comprovação de Notoriedade (SEI 32451682);

5.3. Relatório Técnico Para Delimitação de Área Geográfica (SEI 32481927);

5.4. Caderno de Especificações Técnicas (SEI 32482021);

6. **CONCLUSÃO**

6.1. Como resultado da presente análise, consideramos que os esclarecimentos encaminhadospor meio Ofício nº 11, de 08/08/2023 (SEI 32383620) pela requerente relacionados aos questionamentos, contidos na Nota Técnica Nota Técnica nº 17 (SEI 17375850), exarada pela CAV/CGCDAV/DDCAV/SDI, atenderam aos mesmos, e, portanto, entende-se que a área delimitada da reivindicada IP Areia-PB para o produto Cachaça apresenta coerência e conformidade para os fins pretendidos.

Fabrício Santana Santos
Coordenador CAV/CGCDAV/DDCAV/SDI

Heleon de Andrade Junior
Coordenador-Geral
CGCDAV/DDCAV/SDI

Documento assinado eletronicamente por **FABRICIO SANTANA SANTOS, Coordenador**, em 29/08/2024, às 11:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **HELEON ANDRADE JUNIOR, Coordenador(a) Geral de Cooperativismo e Agregação de Valor**, em 31/01/2024, às 15:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **33415480** e o código CRC **08BA6FD9**.