

Documentos

ISSN 1808-4648
Maio, 2012

77

A Marca Coletiva como Estratégia Organizacional: O Caso dos Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Documentos77

A Marca Coletiva como Estratégia Organizacional: O Caso dos Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina

José Fernando da Silva Protas

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: *Mauro Celso Zanus*
Secretária-Executiva: *Sandra de Souza Sebben*
Membros: *Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,*
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi e Viviane Zanella Bello Fialho

Formatação: *Alessandra Russi*
Foto da capa: *José Fernando da Silva Protas*

1ª edição

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Protas, José Fernando da Silva

A marca coletiva como estratégia organizacional: o caso dos vinhos finos de altitude de Santa Catarina / por José Fernando da Silva Protas -- Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2012.

19 p. -- (Documentos / Embrapa Uva e Vinho, ISSN 1808-4648 ; 77).

1. Vinho. 2. Mercado. 3. Competitividade. 4. Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude - ACAVITIS. 5. Marca Coletiva. 6. Programa de Produção dos Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina. 7. Santa Catarina I. Título. II. Série.

CDD 663.2 (21. ed.)

©Embrapa 2012

Autor

José Fernando da Silva Protas

Economista, Pesquisador, Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515, Caixa Postal 130

CEP 95700-000, Bento Gonçalves - RS

E-mail: protas@cnpuv.embrapa.br

Apresentação

No período compreendido entre julho de 2008 e janeiro de 2010, foi desenvolvido o Projeto de criação da Marca Coletiva (MCA), dos Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina. Numa ação conjunta que envolveu o SEBRAE a ACAVITIS e a EPAGRI, a coordenação técnica do projeto coube a Embrapa Uva e Vinho. Com foco metodológico objetivando a criação da base documental técnica e operacional, normalizadora e orientadora da produção dos vinhos finos de altitude de Santa Catarina, o projeto gerou, em paralelo, o dossiê exigido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI/MDIC, para o pleito de solicitação e futura outorga do registro de Marca Coletiva. Diante das diferentes alternativas, vislumbrou-se nesta, (Marca Coletiva), a mais adequada e oportuna para o processo de organização da produção e controle de qualidade dos vinhos finos de altitude elaborados no âmbito do Programa da ACAVITIS, pois, além de se basear num processo que certifica o padrão de qualidade do produto e não, necessariamente, a origem geográfica da matéria-prima, como no caso das IGs, já que, por se tratar de um Programa emergente e estar fisicamente localizados em três ambientes com diferenças ambientais significativas, não preencheria os pré-requisitos do INPI para esta categoria de certificação (IG). Por outro lado, na dimensão do negócio propriamente dito, a Marca Coletiva oferece aos seus proprietários o direito de uso exclusivo em todo o território nacional em seu ramo de atividade econômica. Ao mesmo tempo, sua percepção pelo consumidor pode resultar em agregação de valor aos produtos ou serviços por ela identificados; a marca, quando bem gerenciada, ajuda a fidelizar o consumo, estabelecendo, assim, identidades duradouras - afinal, o registro de uma marca pode ser prorrogado indefinidamente - num mercado cada vez mais competitivo.

O documento aqui apresentado descreve, de forma didática e detalhada, as bases referencias do Programa, bem como a estrutura técnica e operacional de suas normativas. Nossa expectativa é de que, com base neste documento, outras organizações de produtores empenhados em estruturar e promover a organização de seus negócios e a certificação de seus produtos possam encontrar nele uma referência orientadora objetiva e prática.

Lucas da Ressurreição Garrido
Chefe-Geral da Embrapa Uva e Vinho

Sumário

Introdução.....	9
Bases referenciais do programa.....	11
Estrutura das normativas do programa.....	13
1.Regulamento da Marca Coletiva ACAVITIS (MCA).....	13
2.Norma de procedimentos para obtenção da MCA.....	14
3.Norma de procedimentos de cortes e vinhos da MCA de diferentes safras.....	14
4.Norma de procedimentos da avaliação sensorial dos vinhos da MCA.....	15
5.Declaração de produtos elaborados para obtenção da MCA.....	15
Conclusões.....	16
Bibliografia consultada.....	17
Agradecimentos.....	18

Introdução

Com o processo de abertura da economia brasileira, desde meados da década de 1990, o setor vitivinícola nacional vem enfrentando uma forte concorrência externa, o que levou ao registro de taxas significativas de crescimento das importações. No período de 2002 a 2010, o crescimento das importações de produtos vitivinícolas (vinhos, espumantes, vinhos licorosos etc.) pelo mercado brasileiro foi de aproximadamente 183%. Considerando-se apenas os volumes relativos aos vinhos, que representam o principal mercado para os estrangeiros no segmento dos vinhos finos, verificaremos que, em 2001, o produto nacional detinha 48,1% do mercado interno, enquanto que os importados detinham (dominavam) 51,9%. Já em 2010, o percentual do produto nacional comercializado recuou para 20,37%, enquanto que o dos importados evoluiu para 79,63%. Portanto, as estatísticas disponíveis evidenciam o caráter inexorável do comportamento desta conjuntura, já que, no comparativo dos volumes comercializados, enquanto os vinhos importados, acompanhando o crescimento do mercado interno brasileiro, aumentaram a sua fatia, os nacionais diminuíram.

Analisando-se a estrutura do mercado brasileiro de vinhos finos, pelo lado da oferta (vinhos, espumantes, vinhos licorosos etc.), verifica-se que o mesmo é disputado por quatro blocos produtores/ofertantes: Chile, Argentina, outros países de diferentes continentes (Europa, Oceania, África) e Produção Nacional. Destacam-se, nesse contexto, os dois primeiros, que, em 2010, detiveram, respectivamente, 35% e 24% do mercado brasileiro de vinho fino.

Muito se tem discutido sobre as causas da pouca competitividade dos vinhos brasileiros, o que envolve questões como a elevada carga tributária incidente sobre os produtos vitivinícolas, a falta de política creditícia específica e adequada, à necessidade de isenção de impostos de importação para insumos, máquinas e equipamentos (de modo semelhante aos países concorrentes) e a equiparação tributária para os produtos vitivinícolas entre os estados. Por outro lado, há evidências de que nem todos os produtos da cadeia produtiva vitivinícola brasileira apresentam a mesma performance competitiva. Os espumantes brasileiros, por exemplo, mesmo sofrendo uma forte pressão, têm apresentado um bom desempenho frente à concorrência. Depreende-se, assim, que, além dos aspectos relacionados à política setorial (ou à falta dela), outras questões relacionadas com a própria organização setorial, tanto na dimensão competitiva dos processos produtivos (da uva e dos produtos derivados) quanto na dimensão do mercado, dada a sua complexidade e diversidade de fatores, têm grande importância na definição e eventual reversão do cenário presente.

Portanto, de modo semelhante a outros setores do agronegócio mundial, o setor vitivinícola tem se caracterizado pela crescente competição entre blocos econômicos, a qual tem sido marcada por um ambiente empresarial cada vez mais intenso em tecnologia e gestão. Todavia, “o vinho não é uma mercadoria comum, não pode ser produzido em qualquer lugar e seu sucesso depende de fatores bem mais complexos do que a simples minimização de custos de produção”. Com efeito, sua localização está sujeita à regra das vantagens comparativas que, por sua vez, associadas a elementos como cultura, tecnologia produtiva, tradição e experiência podem ser convertidas em vantagens competitivas. Dessa forma, nenhuma região pode ser simplesmente classificada como boa ou ruim para a vitivinicultura, mas, sim, distinta em suas potencialidades, cujo aproveitamento dependerá das percepções de seus estrategistas, instituições e empresários. Competir mundialmente ou mesmo localmente, nesse setor, exige, além de atributos de qualidade e diferenciação, capacidade de coordenação estratégica, atualização tecnológica e uma eficiente infra-estrutura de suporte e apoio.

Como síntese dos fatos, fica evidente que, na vitivinicultura, em qualquer parte do mundo, resguardando-se as características e a tipicidade dos produtos, não há mais lugar para amadorismo e para produtos de qualidade medíocre. Nesse setor, o sucesso do empreendimento depende de sua real capacidade competitiva, a qual, em parte, é obtida a partir de uma forte base tecnológica, fundamentada no conhecimento técnico científico da cultura e das condições ambientais das regiões produtoras (solo, clima etc.). Esses fatores são pré-requisitos fundamentais para a viabilização de sistemas de produção competitivos, capazes de gerar vinhos e derivados de qualidade e com tipicidade em cada região. Isso promove uma relação harmoniosa e convergente entre os interesses comerciais, os processos produtivos e a sustentabilidade ambiental, importante promotora de um dos maiores aliados do negócio do vinho, o enoturismo. Nesse contexto, tendo presente o cenário descrito e seus possíveis desdobramentos, é, no mínimo, prudente que qualquer iniciativa de empreendimento no setor vitivinícola seja precedida de um planejamento para geração de um programa estruturante, no qual sejam definidos o foco do negócio e as estratégias de ação com o detalhamento técnico e operacional de cada etapa do processo.

O Programa de Produção dos Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina, citado a partir de agora neste documento como “Programa”, possui, em sua origem, algumas características marcantes e pouco comuns às regiões vitivinícolas tradicionais. Por um lado, a estrutura física do Programa está baseada em três polos produtores sem tradição em vitivinicultura: São Joaquim, Caçador e Campos Novos, geograficamente distantes e com características naturais distintas (solo, clima, topografia etc.). Por outro lado, o perfil dos empreendedores envolvidos nesse Programa é de empresários e profissionais liberais atuantes em outras atividades, com pouca ou nenhuma tradição na vitivinicultura. Objetivando a produção exclusiva de vinhos finos de qualidade bem como posicioná-los no mercado com médio e alto valor agregado, apenas em 2005, os primeiros vinhos produzidos no âmbito do Programa foram colocados à venda. Entretanto, mesmo tratando-se de uma novidade – “os primeiros vinhos finos de altitude brasileiros” – e com investimentos promocionais significativos, os produtos enfrentaram uma forte concorrência e, conseqüentemente, grandes dificuldades para competir tanto com os vinhos importados quanto com os nacionais das regiões vitivinícolas tradicionais, alguns com marcas já consagradas.

Diante desse cenário e da evidência de que, para competir nesse mercado, é necessária uma performance diferenciada, em 2008, a Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude – ACAVITIS –, com o apoio institucional e financeiro do Serviço Nacional de Apoio à Micro e Pequena Empresa – SEBRAE-SC – e sob a coordenação técnica da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Uva e Vinho – e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI –, implantou o projeto para criação da Marca Coletiva ACAVITIS (MCA). Com base nesse projeto, foram estabelecidos critérios técnicos e operacionais orientadores da produção e controle de qualidade de seus vinhos, de forma a garantir qualidade e imagem diferenciada diante da concorrência. Em 2009, o registro da MCA foi protocolado junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI – e, na safra de 2011, serão certificados seus primeiros vinhos.

Bases referenciais do programa

A primeira etapa dos trabalhos, referente ao foco do projeto, ocorreu com o estudo e a análise da Lei 9.279, de 14 de maio de 1996, que “regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial”. Com base nesse documento, foi possível avaliar preliminarmente qual dentre as alternativas apresentadas pela legislação brasileira para certificação de produtos ou serviços melhor se adequava às condições e necessidade do Programa. Seguindo a tendência de outras regiões vitivinícolas brasileiras, inicialmente, a preferência da ACAVITIS era pela implantação de uma Indicação Geográfica (IG). Entretanto, após a análise da legislação vigente, ficou evidente, por questões como as das diferenças geográfico/ambientais existentes entre as três regiões que compõem a área de abrangência do Programa e por tratar-se de uma história vitivinícola muito recente (pré-requisitos importantes para a concessão de uma IG), que o estatuto mais adequado e possível de ser obtido junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, no prazo desejado, era o da Marca Coletiva. Uma vez definida a alternativa a ser pleiteada junto ao INPI e com base na Lei 9.279/96 em seus capítulos VII – Das Marcas Coletivas e de Certificação, VIII – Do Depósito, IX – Do Exame e X – Da Expedição do Certificado de Registro, definiu-se a metodologia para execução do Projeto. Com o foco metodológico objetivando criar uma base documental, técnica e operacional, para funcionar como regulamentadora e orientadora da produção dos vinhos finos de altitude de Santa Catarina e estabelecer os parâmetros e referências técnicas para enquadramento e certificação dos vinhos da Marca Coletiva, foi criado, pela ACAVITIS, um Grupo de Trabalho.

Além de técnicos vinculados às vinícolas associadas, também colaboraram, nessa etapa do projeto, pesquisadores e técnicos das instituições parceiras: Embrapa Uva e Vinho, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI –, Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC – e SEBRAE-SC. Como primeira etapa do trabalho, verificou-se, junto ao INPI, a existência de registros e/ou pedidos de registro de Indicações Geográficas e/ou Marcas (Coletiva ou de Certificação), relacionadas com a vitivinicultura. Como resultado dessas pesquisas, verificou-se a existência do registro de apenas uma Indicação Geográfica: a Indicação de Procedência “Vale dos Vinhedos”, a primeira concedida no Brasil. Mesmo se tratando de estatutos com regulamentos de utilização diferentes, já que, no caso das Marcas, a certificação não está diretamente relacionada à origem geográfica, como nas IGs, em ambos os casos são estabelecidos padrões de qualidade dos produtos com base em parâmetros técnicos a serem observados ao longo da cadeia produtiva. Com base nessa observação, optou-se por tomar as normativas componentes do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “Vale dos Vinhedos”, junto ao INPI, como referência para a estruturação quanto ao conteúdo e forma das normativas da Marca Coletiva ACAVITIS.

Com relação ao conteúdo, também foram agregadas informações e parâmetros técnicos que constam das normas da Denominação de Origem – DOC – Alentejo (Portugal). Definido e acessado o material básico a ser utilizado como referência, iniciou-se o trabalho de elaboração de uma primeira versão do conjunto de normas para o estabelecimento do regulamento de utilização da Marca coletiva ACAVITIS. O conjunto de normas referido foi estruturado com a seguinte composição documental: a) Regulamento da Marca Coletiva; b) Norma de Procedimentos para obtenção da certificação da MCA; c) Normas de procedimento de cortes de vinhos da MCA de diferentes safras; d) Norma de procedimentos da avaliação sensorial dos vinhos da MCA; e e) Declaração de produtos elaborados para obtenção da certificação da MCA. Após a elaboração da primeira versão do conjunto de documentos, os mesmos foram distribuídos aos membros do Grupo de Trabalho para análise crítica.

Todas as correções/alterações efetuadas nessa primeira versão dos documentos tiveram a concordância de metade dos indivíduos mais um dos membros do Grupo de Trabalho. Tendo em vista o surgimento de algumas questões mais complexas, que exigiram pesquisas e consultas mais específicas, o Grupo de Trabalho foi convocado em três oportunidades até se dar por concluída sua tarefa. Na sequência, a coordenação do Projeto encaminhou uma cópia de cada documento que compõe as Normas da MCA a cada associado da entidade, sendo, concomitantemente, convocada uma Assembleia Geral Extraordinária para análise, discussão e agregação de sugestões à versão final do conjunto documental.

Estrutura normativa do programa

Os trabalhos foram conduzidos tendo como referência o fato de que a estrutura normativa em elaboração, além dos aspectos técnicos de produção, propriamente ditos, deveria atentar para os aspectos operacionais dos registros e controles. Os resultados obtidos com a execução do Projeto estão materializados no conjunto documental apresentado, individualmente, na sequência:

1) Regulamento da Marca Coletiva “ACAVITIS”: O Estatuto da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude – ACAVITIS –, no seu Art.15, cria o Conselho Regulador da Marca Coletiva, a quem cabe instituir este Regulamento, visando ao enquadramento da MCA, segundo a Lei n.9279, de 14 de maio de 1996. A estrutura do documento é composta por sete capítulos:

Capítulo 1 – Da Produção - Neste capítulo, é delimitada a área de produção, as variedades autorizadas, exclusivamente do grupo das *Vitis vinifera* L., para a produção de vinhos tintos, brancos, licorosos e espumantes, os sistemas de condução autorizados, a produtividade de uva por hectare, o padrão de qualidade mínimo, em °Brix, das uvas autorizadas para vinificação dos vinhos brancos, tintos, rosados e base para espumantes. Estabelece ainda que a área de produção de uva destinada à elaboração de vinhos da Marca Coletiva ACAVITIS deve estar localizada em altitude de, no mínimo, 900 metros, dentro da área delimitada de produção.

Capítulo II – Da elaboração - Neste capítulo, são estabelecidas: a) Quanto aos produtos, as características da matéria-prima: grupo (*Vitis vinifera* L.) e origem (100% da área delimitada); tipos de produtos (Vinhos Finos, Espumante Natural, Moscatel Espumante e Vinho Licoroso). Estabelece, ainda, a proibição da prática da Chaptalização (adição de sacarose ao mosto para aumentar seu grau alcoólico) dos vinhos tranquilos, excetuando-se os licorosos e espumantes; b) Quanto à área geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos, restrita à área de abrangência delimitada; c) Quanto aos Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos; e d) Quanto aos Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos.

Capítulo III – Da Rotulagem – Neste capítulo, são estabelecidas as normas de rotulagem bem como o sinal distintivo para identificação da MCA, conforme exigência do INPI, constante no Art. 155 da Lei n. 9.279/96. São estabelecidos, também, os critérios operacionais para a gestão dos certificados e do selo de controle da MCA.

Capítulo IV – Do Conselho Regulador – Neste capítulo, as funções do Conselho Regulador são referenciadas conforme estabelecido no Art. 15 do Estatuto da ACAVITIS. Estabelecem-se, também, os critérios a serem observados no sentido da manutenção e atualização dos registros cadastrais, relativos aos vinhedos e aos estabelecimentos vinícolas. Quanto à produção, é de responsabilidade do Conselho Regulador o controle dos documentos: Declaração de Colheitas de Uva da Safra e Declaração de Produtos Elaborados.

Capítulo V – Dos Direitos e Obrigações – Neste capítulo, são definidas as referências de postura e comprometimento dos associados em relação à MCA.

Capítulo VI – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos – Neste capítulo, são relacionadas as atitudes consideradas infrações à MCA, assim como são estabelecidas as penalidades para os infratores.

Capítulo VII – Generalidades – Neste capítulo, é estabelecido como Princípio da MCA o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente. Assim, os aderentes à MCA não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela mesma, o nome de Indicações Geográficas reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

2) Norma de procedimentos para obtenção da MCA – Este documento, com base no Art. 12 do Regulamento da MCA, que trata dos Controles da Produção, relaciona as providências a serem adotadas pelos associados da ACAVITIS no processo de obtenção do Certificado e seus respectivos Selos de Controle, para os vinhos amparados pela MCA. O documento está estruturado estabelecendo, cronologicamente, as seguintes etapas:

- Encaminhamento, ao Conselho Regulador, da “Declaração de Produtos Elaborados”. Nesse caso, além do estabelecimento dos prazos, são estabelecidas outras providências complementares ao processo, sendo elas: croqui da vinícola identificando cada recipiente (pipa/tanque) onde estão estocados os vinhos protegidos ou a serem protegidos pela MCA e Comprovação da Origem de, no mínimo, 75% da produção da uva principal, quando tratar-se de um vinho varietal;
- Critérios para coleta de amostras dos vinhos para a certificação da MCA, constantes da “Declaração de Produtos Elaborados”, anteriormente encaminhados ao Conselho Regulador. Nesse caso, são detalhados os critérios de amostragem e o número de amostras, bem como os registros de controle; destinação das diferentes repetições de cada amostra; as análises a que as mesmas serão submetidas (físico/químicas e organolépticas); outros detalhes operacionais específicos para o caso dos espumantes e moscatéis;
- Critérios para o fornecimento de Certificados e dos respectivos Selos de Controle da MCA, aos produtos aprovados. Nesse caso, são estabelecidos os critérios e prazos para engarrafamento dos vinhos aprovados bem como as condições para a solicitação de revalidação de Certificados nos casos em que aqueles prazos vencerem; critérios para o pagamento dos Selos por parte das empresas; e os procedimentos do Conselho Regulador para a comunicação formal das inconformidades verificadas nos vinhos que não atenderem aos pré-requisitos estabelecidos para a obtenção da MCA;
- Orientação quanto à obrigatoriedade das empresas manterem um “Livro de Acompanhamento dos Vinhos da MCA”, onde são registradas as operações de vinificação, manipulação, armazenamento e engarrafamento dos vinhos, viabilizando, assim, a traçabilidade dos vinhos protegidos pela MCA.

3) Norma de procedimentos de cortes de vinhos da MCA de diferentes safras – O referencial básico, estabelecido neste documento, é o de que somente poderão ser objeto de corte entre si os vinhos já portadores de Certificado da MCA, provenientes de safras diversas. Estabelece-se, ainda, que o vinho resultante do corte terá Certificação da MCA, desde que sejam encaminhados ao Conselho Regulador, no momento da solicitação, os Certificados Originais, dos quais serão deduzidos os volumes utilizados nos referidos cortes. Complementarmente, são relacionadas, passo a passo, as etapas a serem seguidas pelos associados solicitantes.

4) Norma de procedimentos da avaliação sensorial dos vinhos da MCA – Este documento estabelece os procedimentos a serem adotados na avaliação sensorial dos vinhos, para cumprimento do estabelecido no Art. 8º do Regulamento da MCA, referente aos padrões de identidade e qualidade organolépticas dos produtos. Estabelece-se, também, que somente após terem laudo analítico que comprove sua conformidade em relação aos “Padrões de Identidade e Qualidade dos Vinhos”, definidos pela legislação brasileira, bem como daqueles estabelecidos no Regulamento da MCA, Art. 7º - “Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos”, os vinhos serão submetidos à avaliação sensorial. Quanto à Comissão de Degustação, são estabelecidas nesta Norma sua composição numérica e institucional, competências e responsabilidades atribuídas ao Coordenador e demais Membros, padrão da “Ficha de Avaliação Organoléptica”, documentos a serem emitidos e registros a serem feitos após cada sessão de degustação, tanto para os vinhos aprovados quanto para os reprovados.

5) Declaração de produtos elaborados para obtenção da MCA - O desencadeamento do processo para obtenção da certificação dos vinhos da MCA dá-se a partir do preenchimento e encaminhamento deste documento ao Conselho Regulador. Constam desta Declaração a identificação da vinícola solicitante e dos respectivos responsáveis técnicos, registrando-se, ainda, quanto aos produtos, tipo e identificação dos recipientes em que estão depositados na vinícola e, quanto à uva utilizada, variedade, quantidade, rendimento por hectare, grau (ºBabo e ºBrix), fornecedor, número da nota fiscal, número do lote e identificação do município onde a uva foi produzida. Para ser aceita pelo Conselho Regulador, a Declaração deverá ser encaminhada com a assinatura do seu responsável.

A complexidade e o grau de detalhamento de cada etapa do processo de Certificação da MCA, somadas à dinâmica dos avanços tecnológicos do setor vitivinícola e às constantes mudanças nos gostos e preferências dos consumidores, impõem ao Programa um acompanhamento que permita atualização de seus parâmetros e referências. Isso envolve questões como o potencial das diferentes variedades de uvas às condições ambientais da região, os sistemas e processos de produção da uva e de elaboração do vinho mais adequados para a região e as melhores estratégias e alternativas para competir e se consolidar no mercado. Diante desse cenário, estabeleceu-se, como missão do Conselho Regulador, além daquelas já descritas, uma revisão periódica dos referidos documentos, no sentido de que as normas estabelecidas privilegiem a melhoria constante dos padrões de qualidade e identidade dos vinhos do Programa. Quanto aos dois fóruns, criados no âmbito da MCA – “Conselho Regulador” e “Comissão de Degustação” –, ambos foram estruturados tomando-se como referência os Programas citados no capítulo de Material e Métodos que, no caso da Comissão de Degustação, são aqueles recomendados pela OIV.

Constituídos por representantes de diferentes instituições ligadas à vitivinicultura, essas instâncias do MCA foram estruturadas, respectivamente, com o seguinte formato e composição: a) Conselho Regulador: Diretor – um empresário representante da ACAVITIS; Membros: quatro empresários representantes da ACAVITIS; um pesquisador representante da Embrapa Uva e Vinho; um professor especialista em vitivinicultura representante da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC; um técnico representante da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI, e um enólogo representante dos Consumidores; b) Comissão de Degustação: Coordenador - um enólogo representante da Embrapa Uva e Vinho; Membros: três enólogos representantes da ACAVITIS; um enólogo representante da EPAGRI; um enólogo representante da Associação Brasileira de Enologia – ABE e um enólogo representante dos Consumidores.

Uma discussão final, envolvendo técnicos e empresários, com relação aos resultados obtidos pelo Projeto, considerou adequada a orientação seguida pelo Grupo de Trabalho no que tange ao estabelecimento do conjunto de parâmetros técnicos referenciais da MCA. O consenso é de que as normas estabelecidas são necessárias e suficientes para viabilizar a produção de vinhos diferenciados de alta qualidade. Tudo isso respeitando-se as condições naturais do território abrangido e o nível tecnológico atualmente adotado pelas empresas, desde que, para isso, todos os envolvidos se comprometam e se empenhem na execução e no controle rigoroso de suas respectivas tarefas. Essa é uma condição elementar e básica para a obtenção do Certificado da Marca Coletiva ACAVITIS para os seus vinhos.

Conclusões

Com base no que estabelece o Capítulo VII – Das Marcas Coletivas e de Certificação e o Capítulo VIII – Do Depósito, da Lei 9279/96, organizou-se um dossiê, a partir dos documentos normativos gerados no âmbito do Projeto, e encaminhou-se o pedido de Registro da Marca Coletiva ACAVITIS, junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI –, o qual foi publicado na Revista da Propriedade Industrial RPI nº 1988, de 10 de fevereiro de 2009 e encontra-se depositado naquela instituição sob o número 901385166. Paralelamente às ações para registro da Marca, o Conselho Regular estabeleceu uma programação preliminar com o objetivo de mobilizar, informar e habilitar os empresários e técnicos envolvidos na produção dos Vinhos Finos de Altitude e os membros do Conselho Regulador e da Comissão de Degustação para o desempenho de suas respectivas tarefas no processo de certificação dos vinhos da MCA. Consta da Programação:

- Reunião de trabalho, na cidade de Florianópolis, envolvendo os membros dos dois fóruns acima citados, com o objetivo de estabelecer os critérios e procedimentos operacionais que nortearão o processo de certificação dos vinhos da Marca Coletiva ACAVITIS. Na oportunidade, realizou-se a avaliação sensorial dos vinhos das empresas associadas com o objetivo de selecionar aqueles que representariam a ACAVITIS nos eventos/feiras comerciais em que a entidade participasse em 2010. No âmbito da Comissão de Degustação, o evento possibilitou um maior e melhor conhecimento das características sensoriais dos produtos, bem como um primeiro exercício para o estabelecimento dos padrões mínimos para “linha de corte” dos vinhos submetidos à certificação;
- Num segundo evento, organizado e formatado nos mesmos moldes do anterior, porém, dessa vez, buscando-se um local mais adequado, as degustações foram realizadas no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, na cidade de Bento Gonçalves - RS;
- Como última etapa dessa fase preliminar, realizou-se mais um evento com objetivos e forma semelhantes aos anteriores, dessa vez na Estação Experimental da EPAGRI, na cidade de Videira - SC. Na ocasião, foram selecionados os vinhos que representarão a ACAVITIS nos eventos/feiras comerciais em que a entidade participará no ano de 2011. Com base na estrutura normativa criada e depositada no INPI e no aprendizado operacional obtido com a realização dos três eventos acima relatados, o Conselho Regulador implantará, para os vinhos da safra de 2011, o processo de Certificação dos vinhos da Marca Coletiva ACAVITIS.

Bibliografia Consultada

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 maio 1996. Seção 1, p. 1.

ÍNDICE numérico de processos. **Revista da Propriedade Industrial**, Rio de Janeiro, n. 1988, p. 35-74, 2009.

PORTUGAL. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. **Decreto-Lei nº 53, de 27 de março de 2003**. Disponível em: <http://www.igf.min-financas.pt/inflegal/bd_igf/bd_legis_geral/Leg_geral_docs/DL_053_2003.htm>. Acesso em: 18 abr. 2011.

PROTAS, J. F. S. A produção de vinhos finos: um flash do desafio brasileiro. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 21, n. 1, p. 17-19, 2008.

PROTAS, J. F. S. A vitivinicultura brasileira: desafios estruturais e oportunidades tecnológicas. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 22, n. 3, p. 19-23, 2009.

TONIETTO, J. Experiências de desenvolvimento de indicações geográficas: vinhos da indicação de procedência Vale dos Vinhedos. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília, DF: Sebrae, 2006. p. 155-176.

Agradecimentos

Aos Presidentes da ACAVITIS:

- João Paulo Freitas (Gestão 2005/2007)
- Mauricio Grando (Gestão 2007/2009)
- José Eduardo Bassetti (Gestão 2009/2011)

Aos Membros do Grupo de Trabalho:

- Anderson de César (Villaggio Bassetti)
- Aparecido Lima da Silva (UFSC)
- Celito Crivelaro Guerra (EMBRAPA)
- Fábio Zanuzzi (SEBRAE/SC)
- Francisco de Assis Brito (EPAGRI)
- Jean Pierre Rosier (EPAGRI)
- Raquel Bondan de Lima (Villa Francioni)
- Orgalindo Bettú (Villa Francioni)
- Saul Bianco (ACAVITIS)
- Valdi Bonin (EPAGRI).

Ao Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE/Nacional –, pelo financiamento, e ao SEBRAE/Santa Catarina, pelo apoio incondicional às distintas fases do projeto, o que permitiu a realização deste trabalho.



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*
Rua Livramento, 515 95700-000 Bento Gonçalves, RS
Telefone (54) 3455-8000 Fax (54) 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br> . sac@cnpuv.embrapa.br