

## CONSTRUINDO INSTITUIÇÕES: UM ESTUDO SOBRE O ARCABOUÇO REGULATÓRIO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE CACHAÇA<sup>1</sup>

**Raphael de Morais**

Doutor em Administração pela Universidade Federal de Lavras  
Professor do Magistério Superior – UEMG Poços de Caldas  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0308-2278>  
e-mail: raphaelmoraisufla@gmail.com

**Mozar José de Brito**

Doutor em Administração pela Universidade de São Paulo  
Professor do PPG - Administração da Universidade Federal de Lavras  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9891-9688>  
e-mail: mozarjdb@ufla.br

**Recebido em:** 04/04/2025  
**Aprovado em:** 11/08/2025

### RESUMO

Este estudo desenvolveu-se sob a lente teórica do Trabalho Institucional, que visa investigar como atores podem construir, manter ou interromper instituições. Tendo enfoque na criação de instituições, o seu objetivo foi resgatar os aspectos históricos que fomentaram a construção de regras legais de padronização da cachaça de alambique, enfatizando as suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais. Para atingir esse objetivo, foi desenvolvida uma pesquisa qualitativa e descritiva, recorrendo a entrevistas em profundidade e análise documental como métodos para coleta das informações. Como principais resultados e conclusões, foi possível identificar a mobilização de diferentes atores para uma reordenação do campo, destacando uma busca por criar instituições e práticas que fomentassem uma identidade genuinamente brasileira para a cachaça. É perceptível uma busca por enfrentar fatores como a informalidade e profissionalizar a produção do destilado, a partir da construção de regras e normas específicas, baseadas em mimetismo. Evidenciou-se também a dificuldade política de diferenciação entre a cachaça de alambique e a cachaça industrial.

**Palavras-chave:** trabalho institucional; criação institucional; cachaça de alambique; padronização.

### CREATING INSTITUTIONS: A STUDY ON THE REGULATORY FRAMEWORK FOR BRAZILIAN ARTISANAL CACHAÇA PRODUCTION

#### ABSTRACT

This study was developed through the theoretical lens of Institutional Work, which seeks to investigate how actors can create, maintain, or disrupt institutions. Focusing on the creation of institutions, its objective was to recover the historical aspects that fostered the development of legal standardization rules for Brazilian artisanal cachaça, emphasizing its particularities as well

---

<sup>1</sup> O presente estudo foi realizado com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG), do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES).

as its normative, regulatory, and sociocultural orientations. To achieve this objective, a qualitative and descriptive research approach was employed, using in-depth interviews and document analysis as methods for data collection. As the main findings and conclusions, it was possible to identify the mobilization of different actors toward a reordering of the field, highlighting an effort to create institutions and practices that promote a genuinely Brazilian identity for cachaça. Additionally, there is a noticeable attempt to address issues such as informality and to professionalize the production of the spirit through the development of specific rules and standards, based on mimetic processes. The study also revealed the political difficulty of differentiating between artisanal and industrial cachaça.

**Keywords:** institutional work; institutional creating; artisanal cachaça; standardization

## 1 INTRODUÇÃO

As ciências administrativas desempenham um papel relevante no desenvolvimento dos setores econômicos, influenciando análises sobre processos produtivos, controle de qualidade e comercialização de produtos emblemáticos, como a cachaça. A cachaça de alambique e as organizações que compõem seu campo institucional (associações, cooperativas, produtores) são fenômenos sociais de gestão que, devido à sua importância histórica, cultural e econômica, devem ser analisados sob diferentes perspectivas, como as vertentes contemporâneas do institucionalismo (Czajkowski; Santos, 2024).

A cachaça, bebida alcoólica tradicionalmente brasileira, é destilada a partir da fermentação do caldo da cana-de-açúcar. Sua produção remonta ao período colonial, iniciada no século XVI em engenhos de açúcar, com técnicas aprimoradas ao longo do tempo (Gerk *et al.*, 2022; Andrade *et al.*, 2018). A bebida tornou-se popular entre colonos e escravizados africanos, integrando-se à cultura e economia da época, inclusive como moeda de troca. Apesar de proibições e restrições legais durante o Brasil Colônia e República, a produção persistiu, tanto industrialmente quanto em alambiques, com a informalidade se fortalecendo como prática recorrente (Casculo, 2015; Gerk *et al.*, 2022).

Nas últimas quatro décadas, o mercado da cachaça passou por transformações significativas, com avanços nos aspectos culturais, produtivos e de consumo, nos âmbitos jurídicos e fiscalizatórios. Neste interim, destaca-se principalmente a criação de normas regulatórias para padronização da produção do destilado (Gerk *et al.*, 2022; Stacanelli *et al.*, 2023). No âmbito regulatório, os avanços incluem a Indicação Geográfica da Cachaça (Decreto nº 4.062/2001), a regulamentação da produção e comércio (Decreto-Lei nº 6.871/2009) e o Regulamento Técnico para Padrões de Identidade e Qualidade (Portaria MAPA 539/2022) (Gerk *et al.*, 2022; Brasil, 2023).

A exposição desses marcos regulatórios configura-se como diversos trabalhos institucionais na busca por construir, manter ou romper práticas que compõem um campo organizacional (Lawrence; Suddaby, 2006). A criação institucional refere-se a mudanças nas regras formais ou informais, estruturas e procedimentos que orientam comportamentos e interações em uma sociedade ou organização (Guenduez *et al.*, 2024). Essas mudanças podem ocorrer em diversos níveis, desde alterações legais até transformações culturais e organizacionais, como observado na padronização da cachaça (Lawrence; Suddaby, 2006).

Nesse sentido, sob a lente do Trabalho Institucional, mais especificamente sob o pilar da criação institucional, **objetivo deste artigo é resgatar os aspectos históricos que fomentaram a construção de regras legais de padronização da cachaça de alambique, enfatizando as suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais.**

O estudo justifica-se pela necessidade de compreender a origem e evolução dessa criação institucional, identificando os eventos que contribuíram para sua formação, especialmente no contexto da informalidade e clandestinidade no campo da bebida (Morais *et al.*, 2020). Soma-se a isso o interesse em compreender os impactos destas mudanças institucionais, que podem levar à reestruturação ou substituição de práticas obsoletas, um fenômeno relevante no campo organizacional da cachaça (Lawrence; Suddaby, 2006; Guenduez *et al.*, 2024). O estudo está estruturado em cinco seções: introdução, referencial teórico sobre criação institucional, percurso metodológico, apresentação e discussão dos resultados, e considerações finais.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Compreensões sobre “Trabalho Institucional”

O conceito de trabalho institucional, desenvolvido por Lawrence e Suddaby (2006), refere-se às práticas intencionais de atores ou organizações para criar, manter ou interromper instituições. Na criação institucional, os atores realizam ações políticas, técnicas e culturais, como advocacia por normas, garantias coercitivas, mimetismo institucional e construção de identidades (Suddaby *et al.*, 2022; Lawrence; Leca; Zilber, 2013; Kasale; Morrow; Winand, 2020). Já a manutenção institucional envolve práticas que garantem a reprodução das instituições, como policiamento, valorização e rotinização de práticas, assegurando sua

continuidade por mecanismos reguladores e pelo status quo (Lawrence *et al.*, 2015; Beunen; Patterson, 2019).

A interrupção institucional ocorre quando atores buscam desestruturar arranjos existentes que não atendem aos seus interesses, enquanto aqueles que se beneficiam tendem a preservá-los (Kasale; Morrow; Winand, 2020; Suddaby *et al.*, 2022). Esses processos não ocorrem isoladamente, pois a criação de uma nova instituição pode envolver tanto a interrupção de instituições preexistentes quanto a implementação de práticas para sua manutenção, evidenciando a interconexão entre os pilares do trabalho institucional.

A criação institucional envolve a introdução de novas regras no campo organizacional, que devem ser legitimadas por meio de trabalhos institucionais de natureza política, técnica e cultural. Esses trabalhos incluem a demonstração dos benefícios da nova instituição e um processo educacional para disseminação das vantagens da mudança (Lawrence; Suddaby, 2006; Zietsma; Mcknight, 2009; Gidley; Palmer, 2022). A FIG. 1, abaixo, apresenta uma síntese dos diferentes trabalhos de criação institucional:

Figura 1 - Categorias do Trabalho de Criação Institucional



Fonte: Dos autores (2025).

O trabalho político, por exemplo, envolve advocacia pela criação institucional e a definição de normas e regras que estabelecem a identidade da nova instituição, seus limites e padrões de comportamento, sendo a regulamentação e a legislação fundamentais nesse processo (Lawrence; Leca; Zilber, 2013; Razmdoost; Alinaghian, 2023).

O trabalho técnico inclui a busca por garantias coercitivas, com a atuação de atores governamentais e a criação de legislações que sustentam a mudança. Além disso, recorre-se ao mimetismo para facilitar a adoção de novas regras, enquanto a teorização e a educação estruturam conceitos que orientam a legitimação e replicação de práticas institucionais (Lawrence; Leca; Zilber, 2013; Razmdoost; Alinaghian, 2023). Já o trabalho cultural foca na construção identitária, na alteração de associações normativas e na formação de redes de apoio, garantindo a consolidação da nova instituição no campo organizacional (Suddaby *et al.*, 2022).

No campo organizacional da cachaça de alambique, coexistem diversos atores, como produtores formais e informais, associações, cooperativas e entes governamentais, formando um ambiente complexo onde práticas formais e informais interagem (Calbino; Brito; Brito, 2022; Stacanelli *et al.*, 2023). A criação de instituições nesse contexto pode ser motivada por mudanças legais, necessidades de certificação, promoção da justiça de mercado, crescimento econômico, melhoria da eficiência ou resposta a demandas sociais emergentes.

Além disso, avanços tecnológicos e mudanças culturais podem exigir novas normas e comportamentos para regular práticas dentro do setor. A criação institucional, portanto, pode ser impulsionada pela busca por maior transparência, equidade e responsabilidade, garantindo que as práticas organizacionais permaneçam eficazes e relevantes para atender aos interesses dos atores do campo.

### 3 PERCURSO METODOLÓGICO

Este estudo adota uma abordagem **ontopistemológica do construcionismo social**, que entende a realidade como uma construção social, moldada por interações humanas, linguagem, comportamentos, relações culturais, simbolismos e identidades (Berger; Luckmann, 2007; Machado *et al.*, 2021). A pesquisa é de natureza **qualitativa e interpretativa**, buscando compreender fenômenos sociais a partir de aspectos históricos, interações e padrões de comportamento que influenciam mudanças institucionais. O foco é a construção de instituições que padronizam e certificam a cachaça de alambique.

É importante ressaltar que, para sua realização, o projeto de pesquisa — incluindo os métodos adotados neste estudo — foi previamente submetido e aprovado junto ao Comitê de

Ética da instituição de ensino dos pesquisadores, antes do início da coleta de dados e informações. A pesquisa dividiu-se em dois momentos principais: **pesquisa documental** e **entrevistas em profundidade**. A pesquisa documental é essencial para entender a historicidade das instituições, identificando fatores que impulsionaram a criação de normas e certificações para a cachaça. Foram analisados documentos como regulamentos, circulares, informativos e obras históricas (Casculo, 2015; Barbosa, 2014; Gerck *et al.*, 2022), disponíveis em plataformas como ANPAQ, APACS, IBRAC, IMA, MAPA e INMETRO. A investigação documental permite compreender o papel dos atores e avaliar mudanças institucionais (Decker; Hassard; Rowlinson, 2021; Hodge; Costa, 2021).

No segundo momento, foram realizadas **entrevistas em profundidade** com 35 atores do campo da cachaça, incluindo membros do IMA, MAPA, INMETRO, SEAPA, ANPAQ e APACS. As entrevistas, realizadas presencialmente ou via GoogleMeet®, foram gravadas e transcritas, permitindo a obtenção de informações detalhadas e contextualizadas sobre eventos e processos não acessíveis por documentos formais (Stewart; Cash Jr., 2015). Para este artigo, foram selecionadas 10 entrevistas. O critério de seleção por estas entrevistas está relacionado a proximidade, conhecimento e contribuição dos atores ao processo de construção destas regras que foram desenvolvidas para o campo da cachaça de alambique.

Quadro 1 - Relação de Entrevistados

Entrevistado	Categoria	Duração	Formato
Entrevistado 7	Consultor/Pesquisador	72:27 min	Presencial
Entrevistado 8	Agente Estatal	25:00 min	Online
Entrevistado 10	Agente Estatal	58:59 min	Online
Entrevistado 11	Membro de Associação	-	Escrita
Entrevistado 12	Membro de Associação	65:02 min	Presencial
Entrevistado 13	Membro de Associação	62:02 min	Online
Entrevistado 16	Membro de Associação	52:06 min	Presencial
Entrevistado 19	Membro de Associação	63:08 min	Presencial
Entrevistado 22	Agente Estatal	63:59 min	Online
Entrevistado 35	Membro de Associação	57:00 min	Online

Fonte: Desenvolvido pelos autores (2025).

Os dados coletados foram categorizados e analisados com o software NVivo®, utilizando a **Análise de Conteúdo Temática** (Braun; Clark, 2006). A análise seguiu três etapas: (1) **Compreensão do histórico da cachaça**, essencial para entender o contexto de mudanças institucionais. (2) **Identificação de trabalhos institucionais** relacionados à criação de normas e regras, desde a fundação da AMPAQ até a Portaria MAPA vigente, destacando a construção de uma identidade para o destilado e a diferenciação entre cachaça industrial e de alambique. (3) **Construção de uma linha do tempo** sobre a padronização da cachaça, abordando critérios,

exigências, esforços de internacionalização e desafios enfrentados. A construção destes resultados é apontada a seguir.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 4.1 Mudanças no Campo da Cachaça: Advocacia Institucional e Redes Normativas de Apoio para criação institucional (1988 – 1994)

A produção de cachaça no Brasil remonta ao século XVI, originando-se como subproduto da fabricação de açúcar nos engenhos coloniais (Gerk *et al.*, 2022). A bebida, inicialmente produzida de forma rudimentar, popularizou-se entre colonos e escravizados, tornando-se parte da cultura e da economia, inclusive como moeda de troca. Durante o período colonial, a Coroa Portuguesa impôs restrições à sua produção, enquanto no Brasil republicano a cachaça foi marginalizada, com pouca regulamentação até a década de 1970 (Gerk *et al.*, 2022). O Decreto 73.267/1973 representou a primeira mudança, estabelecendo normas para sua produção e reconhecimento legal., conforme apontado no excerto a seguir:

A partir da década de 1970, a sanha regulatória tomou conta do poder executivo, demonstrando o excesso do poder regulamentador do Estado sobre o fiscalizado. Nos idos de 1973, pelo Decreto nº 73.267, de 6 de dezembro de 1973, aguardente de cana era sinônimo de caninha e aguardente de melão sinônimo de CACHAÇA (Gerk *et al.*, 2022).

O Decreto 73.267/1973 equiparava a aguardente de cana à "caninha", enquanto a aguardente de melão era classificada como cachaça. A Portaria nº 371/1974 complementou o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), definindo no Art. 106 que a cachaça de melão deveria ter graduação alcoólica entre 38° e 54°, obtida da destilação do mosto fermentado de melão, com limite de 0,6g/100mL de resíduos. Essa regulamentação, vigente por mais de 20 anos, dificultou a diferenciação da cachaça no mercado, pois a bebida era associada indistintamente a aguardente de cana, caninha, rum e melão, sem distinção entre produção industrial e artesanal (alambique).

Os primeiros movimentos por mudanças na regulamentação da cachaça surgiram em Minas Gerais durante os anos 1980, com foco na produção artesanal em alambiques. Um grupo de produtores rurais, em parceria com órgãos estatais, buscou reorganizar o setor - tradicionalmente forte no estado, mas que enfrentava desafios como a concorrência da produção industrial, a informalidade e a falta de diferenciação em relação a outros destilados. Esse processo foi decisivo para a estruturação do setor, com tanto produtores quanto representantes

governamentais reconhecendo a necessidade de reordenar a cadeia produtiva da cachaça artesanal. A iniciativa mineira marcou o início de um movimento mais amplo de valorização e regulamentação da bebida típica brasileira, conforme apontado no relato a seguir:

[...] Eu produzia em alambique de forma legal, desde 1984 [...] nesta época fui procurado por um funcionário de alguma entidade do governo de Minas, da secretaria de agricultura. Segundo ele, o Governo de Minas Gerais estava desenvolvendo esforços para enfrentar a informalidade, trazer os alambiques para o mundo formal, como forma de controle de qualidade, desenvolvimento de políticas de incentivo, desenvolvimento de centros de pesquisa nas universidades estaduais e federais para dar acesso aos produtores tecnologia de ponta para a produção de cachaça, controle de custos, sustentabilidade e, é claro, com tudo isto aumentar a arrecadação do Estado (Excerto de Entrevista – E11).

A articulação, nesse primeiro momento, chegou a possibilitar o encontro de cerca de 30 atores do setor da cachaça de alambique mineira, pessoas físicas e jurídicas que, em 1988, fundaram a primeira associação de produtores de cachaça de alambique do Brasil, a AMPAQ (Associação Mineira de Produtores de Aguardente e Cachaça de Qualidade). Como destaque, em documentos formais desta associação, o interesse principal era trabalhar pela valorização da bebida, apoiar produtores, reforçar institucionalmente a bebida perante o Estado e uma busca por enfrentar os problemas históricos presentes no setor, conforme destacado no excerto a seguir:

Essa associação tinha como finalidade precípua, uma tentativa de tirar os pequenos produtores de cachaça [da informalidade], eu prefiro chamar até de informais do que de clandestinos... e isso eu vou te dizer por que... é... clandestinos é a maioria absoluta! De clandestinos! (Excerto de Entrevista – E19).

Os relatos evidenciam a preocupação de atores com a necessidade de reorganizar o campo da cachaça, diante da inadequação das práticas institucionais vigentes. Segundo Lawrence, Suddaby e Leca (2013), o trabalho institucional emerge quando sistemas de regras existentes apresentam falhas e podem ser aprimorados. Nesse contexto, observa-se a articulação entre Produtores e Estado em busca de mudanças, com destaque para questões como a informalidade, o controle da produção e da qualidade, e a regulamentação do mercado do destilado.

Esse movimento revela uma ação voltada à construção, implementação e defesa de transformações no campo, evidenciando aspectos da "advocacia institucional", entendida como uma prática proativa de influência e transformação do ambiente institucional. Para isso, é necessário considerar profundamente o contexto social, político e econômico envolvido.

Ressalta-se ainda que esses atores são participantes ativos no campo, compreendendo suas dinâmicas e relações de poder (Lawrence; Suddaby; Leca, 2011; Vieira, 2021).

A organização da associação representa um passo inicial formal na introdução de novas práticas institucionais no campo organizacional. A articulação entre os produtores e o Estado resultou, nesse primeiro momento, na criação do Pro-Cachaça (Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardentes – Lei nº 10.853, de 04/08/1992), que estruturava uma frente de valorização da cachaça de alambique. No entanto, esse programa perdeu efetividade diante de legislações federais posteriores.

Entre as contribuições do Pro-Cachaça, destacam-se os incentivos fiscais voltados à produção da bebida, historicamente onerada por alta tributação, além da formação de parcerias e oferta de apoio técnico por instituições como EPAMIG e EMATER, visando à capacitação dos produtores e à profissionalização do setor, com foco no combate à informalidade. Com o decreto nº 34.645, de 14/04/1993, foi também instituído um Conselho Diretor, composto por representantes do Estado e da AMPAQ, para discutir a implementação dessas políticas, conforme enfatiza o Entrevistado 19 (E19):

[...] Olha, a ANPAQ veio lutando durante desde a sua instituição e nós já temos hoje 30 anos de ANPAQ e... sempre lutando pela legalização total e participando da formulação dessas leis sempre que permitido. Por exemplo, quando o Itamar Franco ainda era Governador de Minas foi criado o pró-cachaça. Instituiu a lei da cachaça de alambique de Mina Gerais e daí pra frente nós viemos participando nessas legislações todas (Excerto de Entrevista – E19).

Observam-se esforços direcionados ao desenvolvimento de diferentes trabalhos institucionais voltados à transformação do campo da cachaça. Destaca-se a busca por parcerias e pela criação de redes normativas com o intuito de difundir novas práticas em torno da bebida, além do estabelecimento formal de um Conselho Diretor com representantes diversos do campo organizacional. Essa rede de atores tem papel relevante na teorização e educação institucional, por meio de instituições como EPAMIG e EMATER, com foco na profissionalização do setor (Beunen; Patterson, 2019; Horak; Suseno, 2022).

Nesse contexto, entram em pauta aspectos de valorização cultural, especialmente o caráter artesanal e de alambique da cachaça, além da criação de novas regulamentações específicas para a bebida mineira. Também se discutem critérios de qualidade e padronização, com o objetivo de consolidar práticas que venham a ser institucionalizadas, enfrentando tradições que perpetuam a informalidade (Zietsma; Mcknight, 2009; Morais *et al.*, 2020). O programa acabou por inspirar políticas públicas semelhantes em outros estados e contribuiu para a valorização da cachaça de alambique mineira como um produto reconhecido e apreciado.

Com isso, inicia-se uma mudança significativa no campo, marcada pela formulação e atualização de regulamentações, sobretudo em âmbito federal, que ganha mais destaque a partir de 1997.

#### **4.2 Regramentos básicos: Busca por garantias coercitivas, primeiras normas e construção da identidade sociocultural da cachaça (1994 a 2004)**

Neste segundo momento, ocorre o desenvolvimento de regras mais amplas e formais para a institucionalização da cachaça, em resposta à organização iniciada em Minas Gerais. Destacam-se três eixos na construção das novas práticas: (1) a busca por garantias coercitivas estatais, com a definição de atores governamentais responsáveis pela fiscalização da produção; (2) a criação de normas e regras para padronizar a bebida e modificar práticas vigentes; e (3) a construção identitária da cachaça, diferenciando-a de outros destilados.

A Lei Nº 8.918, de 14 de julho de 1994, teve papel central ao estabelecer regras para registro, padronização, classificação, inspeção e fiscalização da produção e comércio de bebidas no Brasil, incluindo a cachaça. A partir dela, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou órgãos estaduais credenciados (conforme atualização de 2003), passaram a regulamentar e fiscalizar a bebida. Essa definição fortaleceu o combate à informalidade, garantindo que atores governamentais exercessem influência na regulamentação e assegurassem o cumprimento das normas (Lawrence; Suddaby, 2006; Gidley, 2021).

O MAPA recebeu autonomia para propor mudanças com respaldo estatal, aplicando sanções para adequação às novas regras do setor. Embora ainda embrionário, esse processo se consolidaria futuramente com a descentralização das fiscalizações para órgãos estaduais e municipais. A legislação foi essencial para definir os responsáveis pelo desenvolvimento e fiscalização das normas que impactam a produção e comercialização da cachaça.

Além do estabelecimento das garantias coercitivas, a regulamentação da lei pelo Decreto 2.314, de 4 de setembro de 1997, impulsionou outros dois trabalhos institucionais: a padronização da bebida e a construção de sua identidade. O primeiro promove a evolução das normas de produção, enquanto o segundo busca consolidar a identidade da cachaça como destilado específico, com padrões próprios para legitimação e reconhecimento no mercado (Lawrence; Suddaby, 2006; Wei; Kang, 2022).

Anteriormente, a aguardente de melaço e cachaça eram consideradas sinônimos. Entretanto, o referido decreto, na Seção II, instituiu as características distintivas da "aguardente", estabelecendo uma clara separação do melaço como matéria-prima para a

produção da cachaça. Essa regulamentação promoveu a promoção da padronização da cachaça, pois removeu o melaço como uma opção de matéria-prima para sua produção. Como resultado, a cachaça passou a ser reconhecida como uma bebida distinta da aguardente de melaço. Ainda assim, persistiu a associação da aguardente de cana e da caninha como sinônimos da cachaça.

Art. 91. Aguardente de cana, caninha ou cachaça é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, ou ainda, pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionado de açúcares até seis gramas por litro.

§ 1º A bebida que contiver açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro será denominada aguardente de cana adoçada, caninha adoçada ou cachaça adoçada (Decreto 2314 de 4 de setembro de 1997).

A equiparação da aguardente de cana, caninha e cachaça, embora não estabelecesse distinções ideais, representou um avanço significativo para o setor, inspirando iniciativas como o Programa Brasileiro para o Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC). Lançado em parceria entre produtores e a APEX-Brasil, o programa visava fortalecer a identidade da cachaça como um produto genuinamente brasileiro, diferenciando-a de outros destilados. Para isso, foram promovidas capacitações técnicas, aprimoramento da produção e discussões entre produtores, pesquisadores e representantes governamentais, contribuindo para a consolidação da cachaça como patrimônio nacional.

A principal conquista desse esforço institucional foi o reconhecimento da cachaça como indicação geográfica exclusiva do Brasil pelo Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001. Esse decreto protege o uso das expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil", permitindo sua aplicação apenas a produtos fabricados em território nacional conforme padrões específicos. Além de assegurar a autenticidade da bebida no mercado interno, a medida fortaleceu sua identidade no comércio internacional, impedindo o uso indevido dos termos por produtores estrangeiros.

[...] e vem de lá desse PBADC que é a nossa função dar um suporte a eles (produtores), tanto é que com essa união dos produtores a gente conseguiu a indicação geográfica e o reconhecimento da cachaça que era um sonho. Trabalhamos mais de 8 anos para conseguir essa indicação geográfica, então o nosso papel é tentar levar o produto dos produtores para todos do Brasil e também para fora (Excerto de Entrevista – E35).

Este excerto demonstra a importância que a distinção do nome refletia para os produtores e o produto. A busca pela diferenciação entre a cachaça de outras aguardentes é fundamental, tendo em vista o emblema cultural e histórico da bebida, que pode ser mais bem trabalhado sob esta distinção formal. Ao estabelecer tratamento específico, bem como a busca

por um reforço oficial do que é cachaça, assegura também a autenticidade da bebida, além de facilitar o seu reconhecimento, como forma de manifestação de uma “identidade” reconhecida e perpetuada.

Além disso, estabelecer padrões específicos para a cachaça, como a própria denominação trabalhada, torna-se um caminho para o desenvolvimento e perpetuação de regras que assegure a qualidade e autenticidade do destilado. No que tange ao reconhecimento do produto, há a percepção que o **Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001**, foi também o início da valorização e inserção internacional de forma mais fortalecida para a bebida, que até então, era exportada como um “rum” brasileiro (Gerk *et al.*, 2022). Soma-se a este o **Decreto Nº 4.072, de 3 de janeiro de 2002**, que é o responsável por diferenciar e separar todas as denominações de aguardente, apresentando como inovação a definição específica do que viria a ser cachaça, estabelecido no excerto do decreto, a seguir:

Art. 1º Os arts. 81, 91 e 93 do Regulamento aprovado pelo Decreto no 2.314, de 4 de setembro de 1997, passam a vigorar com a seguinte redação: "Art. 81. § 1º Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius e com características sensoriais peculiares." (NR) (DECRETO Nº 4.072, DE 3 DE JANEIRO DE 2002.)

Contudo, no ano seguinte, pelo **Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003**, que dispunha sobre padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, há uma mudança significativa quanto a matéria-prima exclusiva que deveria compor a produção da bebida, uma vez que a partir deste momento, o termo "cachaça" além de ser reforçado como a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do *mosto fermentado de cana-de-açúcar* com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose.

Essa restrição de matéria-prima foi essencial para garantir o desenvolvimento de um padrão de produção exclusivo da bebida, reforçando aspectos de normativos a serem seguidos, posteriormente. Posteriormente, esse padrão estabelecido para a bebida foi mantido por meio de atualização pelo **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009**, que passou a regulamentar a **Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994**, e este mantido até a presente data, com poucas mudanças, em especial para o campo da cachaça.

O estabelecimento das regras, bem como a atuação conjunta pela construção de uma identidade, para o trabalho institucional, é de suma importância no processo de criação

institucional, pois é a partir delas que se estabelece como os atores deverão se comportar no campo e principalmente estabelecer um formato padrão que substitua ou enfrente práticas que não atendam mais os interesses de atores em um determinado campo organizacional. Facilita-se a implementação de sistemas de controle, para monitorar o comportamento dos diferentes atores no campo organizacional. É importante considerar que as normas e regras não são neutras, mas sim refletem os interesses dos grupos dominantes dentro de um campo organizacional, que defendem intencionalmente seus interesses (Lawrence; Buchanan, 2017).

Deve-se reforçar que durante esse período, os avanços legais para o reconhecimento da bebida com suas devidas especificidades identitárias não apresentaram diferenciações claras entre a cachaça de alambique e a cachaça industrial. Essa diferenciação ainda levaria cerca de 18 anos para ser reconhecida, contudo, não se deve desprezar os avanços iniciais trazidos para a bebida, que pelo menos agora, possuía um reconhecimento e diferenciação frente a outros destilados (tais como o rum) e aguardentes de diferentes matérias-primas.

Estabelecidas as normas e a identidade da bebida como empreendimentos iniciais de mudança, outras ações para o amadurecimento do controle produtivo e de mercado também passam a ser realizados, sendo desenvolvidos novos trabalhos institucionais com novos regramentos para o campo da cachaça. Em conclusão a esse período temporal entre 1997 e 2004, recebe destaque a criação da Câmara Setorial da Cachaça em 2004, que envolve diferentes representantes do setor que atuam para o seu desenvolvimento.

São exemplos de membros presentes na Câmara Setorial da Cachaça: representantes do MAPA, representantes de associações de produtores, representantes de produtores industriais e instituições de ensino, pesquisa e metrologia. A câmara setorial reforça uma rede de apoio para as criações institucionais e desenvolvimento de regras, tendo em vista a necessidade do fortalecimento das regras para as mudanças nos campos organizacionais. Cabe reforçar mais uma vez a inspiração no programa Pro-Cachaça de Minas Gerais, como movimento político inicial que, a partir de suas discussões iniciais, serviu como exemplo e impacto no campo para o avanço e desenvolvimento do campo da cachaça.

#### **4.3 O PIQ da cachaça: Alteração de normas, mimetismo e distinção entre cachaça de alambique e cachaça de coluna (2005 a 2023)**

Após uma série de novas regras, normas e leis, que de um modo geral, atuavam sob a perspectiva da identidade da bebida, em especial na denominação de nome e graduação alcoólica, mesmo que ainda não distinguissem a cachaça de alambique da cachaça industrial,

novos passos são dados. O MAPA, como entidade pública dotada de poder para fiscalizar e propor regras ao campo, apresenta um novo PIQ da cachaça, por meio da **Instrução Normativa nº 13 de 29 de junho de 2005 (IN 13/2005 MAPA)**, que tratava de regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade de qualidade para a aguardente de cana e para a cachaça, que iniciou uma nova série de regramentos e novos trabalhos institucionais que impactaram todo o campo. A importância desta IN, bem como outros regramentos desenvolvidos pelo ministério, pode ser identificada no excerto a seguir:

O MAPA aborda a questão do padrão de identidade e qualidade, certo? Portanto, toda bebida a ser produzida no Brasil precisa atender a um padrão específico, não é mesmo? Isso se origina da preocupação com o consumidor, que não está presente durante a fabricação do produto. Devido à possibilidade de presença de contaminantes e outros elementos, é importante seguir estritamente os padrões estabelecidos tanto para produção quanto para comercialização. É por isso que tais padrões são estabelecidos (Excerto de Entrevista – E22).

A IN 13/2005 MAPA, reforçou os aspectos de identidade da cachaça, tais como o reconhecimento da bebida como algo genuinamente brasileiro, bem como aspectos de graduação alcoólica, além do estabelecimento de critérios e padrões para a (1) Cachaça Envelhecida (que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano); (2) Cachaça Premium (que contém 100% (cem por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano) e (3) Cachaça Extra Premium (envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos). Neste momento, há uma tentativa por valorizar bebidas que realizavam um processo produtivo de cunho mais demorado, destacando aspectos como envelhecimento das bebidas, porém ainda sem o avanço entre a distinção da produção em alambique e industrial.

Além dessas novas especificações para a produção da bebida, há um processo de fortalecimento do controle químico e higiênico (coeficiente de congêneres, aditivos e contaminantes), aspectos de rotulagem, produção e armazenamento. Dentre os critérios de rotulagem, destacam-se questões sobre a idade e envelhecimento, que só pode ser destacado apenas a bebida envelhecida por pelo menos um ano; permissão de uso de indicação geográfica que esteja registrada no INPI (tais como IG Salinas ou IG Paraty); indicação de que é uma produção de “reserva especial”, desde que a bebida possuísse características sensoriais diferenciadas, mediante comprovação por laudos técnicos. Recebe um destaque negativo na padronização de rotulagem a proibição para o termo “artesanal”, frequentemente ligado a

cachaça de alambique. O excerto do Entrevistado 19, membro de associação representativa e produtor, demonstra um processo que se tornou uma das principais disputas que ainda avançaria por muitos anos.

A nossa luta na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça no Ministério da Agricultura lá em Brasília... não era permitido que fosse colocado no rótulo da cachaça, cachaça artesanal e cachaça artesanal de alambique! Eu como membro do conselho lá, comecei a apresentar várias propostas, várias justificativas, tudo isso... tive uma luta muito grande [...] E disse para os homens da industrial, olha eu respeito tanto a industrial de coluna, sei da qualidade que ela tem... se a esse grupo eu pertencesse eu colocaria cachaça, cachaça de coluna ou industrial no meu rótulo. Porque eu sei que eu tenho qualidade. Por isso que eu tô lutando para colocar cachaça de alambique no rótulo da nossa cachaça, porque sabemos da qualidade que nós temos (Excerto de Entrevista – E19).

Nesse cenário de construção de regras, outros atores também passam a receber atenção no campo, tais como o Instituto Brasileiro da Cachaça, o IBRAC, que possui fortes atores com grande produção do setor industrial, e passam a atuar fortemente no campo da bebida, a nível nacional com atuação política também na busca por defender os seus interesses. O excerto acima destaca a complexidade envolvida no desenvolvimento de regras institucionais, enfatizando que tais regras eventualmente beneficiam a todos os envolvidos de maneira uniforme. Sob a lente do trabalho institucional de inserção de novas práticas, Wei e Kang (2022) apontam que as mudanças em regras podem impactar as condições de competição no campo organizacional, criando oportunidades e desafios para as organizações, e alterando o equilíbrio de poder entre os grupos.

Essas alterações podem fortalecer ou enfraquecer determinados grupos, refletindo-se em uma redistribuição de poder. Destaca-se a importância de uma abordagem cuidadosa na formulação e implementação de novas regras, a fim de considerar não apenas os potenciais benefícios, mas também as consequências negativas e os diversos impactos sobre os participantes envolvidos (Wei; Kang, 2022).

Além dos critérios de rotulagem, deve-se destacar também critérios químicos estabelecidos, que, de um modo geral também impactaram os produtores, em especial, os que usavam cobre no processo de destilação, como os produtores da cachaça de alambique. Dentre os aspectos físico-químicos, destacam-se os seguintes: Teor alcoólico: Deve estar compreendido entre 38% e 48% em volume a 20°C. Álcool em peso: Deve ser inferior a 400 g/L. Acidez volátil: Deve ser inferior a 5 g de ácido acético por hectolitro a 20°C. Ésteres totais: Devem ser inferiores a 1500 mg de ésteres etílicos por hectolitro a 20°C. Além destes, destacam-se as limitações para contaminantes por metais pesados, tais como Chumbo (Pb): O

limite máximo permitido é de 1,0 mg/kg; Cádmio (Cd): O limite máximo permitido é de 0,1 mg/kg; Arsênio (As): O limite máximo permitido é de 0,5 mg/kg. Destaque ao Cobre (Cu) que não poderia ser superior a 5mg/l.

O cobre desempenha um papel multifacetado e essencial na produção de alambiques e na destilação da cachaça. Agindo como catalisador de reações químicas, ele facilita processos como esterificação, contribuindo para a formação de compostos aromáticos desejáveis e aprimorando o sabor, aroma e suavidade da bebida final. Além disso, atua na remoção de substâncias indesejáveis, reagindo com compostos sulfurosos e outros, que podem conferir sabores desagradáveis, resultando em uma cachaça mais limpa e de qualidade superior. Sua condutividade térmica garante uma destilação eficiente, controlando a temperatura na caldeira do alambique. Por fim, a superfície de contato do cobre com o líquido em destilação permite uma interação direta, potencializando seus benefícios químicos e térmicos, culminando na produção de uma cachaça com qualidade (Daniel, 2016; Santanna, 2020).

Dentre os mais citados nas entrevistas e pesquisas documentais aparece o carbamato de etila, considerado um contaminante cancerígeno. Por essa razão, regulamentações como a Instrução Normativa 13/2005 do MAPA estabeleceram limites máximos para a presença de carbamato de etila em bebidas alcoólicas, incluindo a cachaça. Na cachaça, o limite máximo permitido de carbamato de etila é de 150 microgramas por litro ( $\mu\text{g/L}$ ). Esse limite foi estabelecido com base em avaliações de risco à saúde humana em estudos internacionais e busca garantir que a exposição ao carbamato de etila por meio do consumo de cachaça esteja dentro de níveis considerados seguros (Santanna, 2020).

Santanna (2020) destaca em seu estudo que o carbamato de etila é algo encontrado em diferentes bebidas que passam pelo processo de destilação, e são de origem canadense as primeiras legislações que estabelecem limites acerca deste contaminante, recebendo adaptação nacional a partir da IN 13/2005. Destaca-se ainda que não há limitações, por exemplo, na União Europeia acerca deste contaminante. Esta Instrução Normativa apontou para uma busca por melhorias do processo produtivo da bebida, podendo ser considerada uma das mais importantes regras e criações institucionais que se manteve em vigência até o início de 2023, porém com algumas correções e alterações, em especial no que tange a porcentagem de carbamato de etila.

Devido a inspirações internacionais para o desenvolvimento dessa instrução normativa que regulamentava os padrões básicos de produção da cachaça, é possível compreender que houve um trabalho institucional para um refinamento de regras, com características mais rígidas para a produção da bebida que se inspirou em outras já socialmente aceitas no campo, configurando uma forma de mimetismo institucional, processo que visa facilitar o

desenvolvimento de regras, tendo em vista que, ao se inspirar em regras já socialmente aceitas em campo, há uma facilidade maior apoio às novas instituições criadas em um determinado campo organizacional (Santanna, 2020).

Zietsma e Mcknight (2009) apontam que o mimetismo é uma das formas de trabalho de criação institucional que atores recorrem para adotar normas aceitas na busca por credibilidade e respeito em um determinado campo organizacional. Esse tipo de trabalho institucional pode evitar críticas ou desrespeito as novas regras, tendo em vista que seguir algo já utilizado em um campo minimiza o risco de conflitos (Zietsma; Mcknight, 2009). Esta, porém, devido as suas características desenvolvidas em moldes internacionais, trouxe impactos significativos tanto para produtores de alambique, quanto para os produtores iniciais, é também alvo de disputas e críticas de atores no campo, como pode-se observar no excerto, a seguir:

[...] uma das discussões que tivemos (produtores de alambique, Câmara Setorial da Cachaça, industriais e MAPA), foi em torno da IN13 (Instrução Normativa nº 13), que determinava carbamato, determina componentes secundários, determina uma série de coisas que a cachaça tem que seguir. Dentro dessa queda de braço, a cachaça industrial lá no IBRAC, que é o órgão que eu tô te falando que fica lá em Brasília, ela queria diminuir a quantidade de componentes secundários, ela queria aumentar o percentual de carbamato, e aí em conjunto com a ANPAQ nós brigamos por isso [...] (Excerto de Entrevista – E16).

Como resultado dessa disputa, após um trabalho político que integrou não somente a ANPAQ, mas também o IBRAC, em 2014, a IN 13/2005 recebe uma alteração por meio da **Instrução Normativa nº 28, de 08 de agosto de 2014 (IN 28/2014 MAPA)**, que como principal contribuição, trouxe a alteração do limite de carbamato de etila, antes permitido até 150 microgramas por litro e a partir desta, passa a ser permitido até 210 microgramas por litro para este contaminante.

Além disso, é possível perceber uma atuação política para mudanças que buscassem beneficiar um determinado tipo de produção frente ao outro, neste caso a produção industrial. Destaca-se, porém, que a IN 13/2005 pode ser observada como uma das frentes regulatórias que mais trouxeram embates e discussões para a mudança da cachaça de alambique, tendo em vista o tempo que esteve em vigor, e foi revogada e substituída apenas em 2023.

Desenvolver regulamentações e regramentos específicos para um determinado setor, em especial na ausência de regras, é um trabalho institucional que envolve diferentes atores e esforços, políticos, técnicos e culturais. Para a IN 13/2005, não foi diferente contudo, deve-se destacar que a legislação representa um avanço para o campo da cachaça, ainda que tenha recebido críticas frente a forma que foi desenvolvida, sem considerar critérios locais para a

produção, bem como algumas distinções faltosas, entre a cachaça de alambique e a cachaça industrial, por exemplo. Por vezes, essa regulamentação, inclusive, representa, na visão de atores do setor um processo burocrático e custoso, que poderia, portanto, eliminar produtores em um processo de regularização e adequação das suas produções, conforme observado no excerto a seguir:

[...] o governo e o MAPA hoje fala, olha hoje nós vamos facilitar a legalização de uma fábrica, claro que ninguém quer fazer a coisa errada, mas facilitar, então tem determinadas normas, determinadas coisas que a gente mesmo fica sem saber o porquê que é tão complicado, porque você pode simplificar muita coisa aí... e aí o produtor se ele consegue legalizar uma fábrica em 60 dias ele vai ter um ânimo a mais, agora se ficar 2 anos ele para no meio do caminho... com toda certeza! [...] além do alto custo de produção, tributação alta, burocracia para regulamentar, fazer a fábrica funcionar... então esses fatores que a gente tem trabalhado nisso aí pra poder facilitar (Excerto de Entrevista – E12).

Deve-se destacar que as criações de novas práticas, como as da IN 13/2005, impactam significativamente na perpetuação da nova ordem institucional que se propõe. Ao estabelecer critérios de produção, como os de rótulos, químicos e higiênicos, ocorre também um processo dialético que incentiva uma conformidade e aparta comportamentos indesejados dentro do campo. A partir desses critérios, é possível estabelecer sanções e penalidades, mas também o reconhecimento e benefícios que incentivam o cumprimento das regras e estimulam comportamentos esperados. Na perspectiva de se ordenar um campo organizacional, de acordo com Lawrence e Suddaby (2006), recorrer a alteração de associações normativas para estabelecer novas práticas é necessário para confrontar e substituir práticas até então presentes no campo.

Nesse sentido esses sistemas de incentivos e dissuasão criam um ambiente onde os membros de um campo organizacional são motivados a agir de acordo com as expectativas e padrões estabelecidos, fortalecendo assim a coesão, eficiência e eficácia organizacional. Ao equilibrar sanções e recompensas de forma adequada, as instituições podem promover uma cultura de conformidade, responsabilidade e desempenho, contribuindo para uma ordem institucional estável (Gidley, 2020; Lawrence; Buchanan, 2017).

Estabelecido este PIQ, bem como as suas alterações, em especial por meio da IN 28/2014 com repercussões diretas sobre o polêmico carbamato de etila, outra discussão política ganha mais corpo. Se antes, a cachaça estava praticamente esquecida, era sinônimo de diferentes tipos de aguardente, agora já figurava como uma bebida com regras e padrões básicos específicos para o seu reconhecimento, tanto a nível nacional, quanto internacional, desenvolvida em conjunto entre produtores industriais e produtores de alambique. Neste

sentido, outro trabalho institucional passa a ocorrer e ganhar mais corpo dentro da legislação vigente: a busca pela diferenciação clara entre a cachaça de alambique e a cachaça produzida industrialmente. Há uma percepção por atores do campo, em especial dos produtores em alambique, que essa busca pela diferenciação foi por muito tempo travada pelos produtores industriais. Destaca-se, além disso, uma perda de espaço nas discussões após as primeiras legislações e regras desenvolvidas e fortalecidas no âmbito nacional, neste sentido, mais uma vez passa a ganhar destaque a ainda AMPAQ, no sentido de fortalecer novos trabalhos que trouxessem mais visibilidade a produção de alambique, como pode ser apontado no excerto a seguir:

[...] este trabalho da AMPAQ foi o quê, dar um pé no freio para que a cachaça de alambique não terminasse, diante da invasão da cachaça industrial naquele momento que vinha de São Paulo e a cachaça de Minas estava ficando muito, é... enfraquecida, então era um momento que a nossa cachaça artesanal tava praticamente minguando, então eu acho assim, a primeira era da AMPAQ foi assim: PARA! A gente tá deixando morrer uma coisa que é muito valiosa, aí ela resgatou e ocupou o espaço que ela estava perdendo (Excerto Entrevista 7 – Assessora ANPAQ).

Frente a uma percepção da perda de espaço da cachaça de alambique para a industrial, na busca por um fortalecimento frente aos novos atores que passaram a ganhar mais força, a Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade, decide dar um passo rumo a nacionalização. A troca da letra M de mineira na sigla, pela letra N de nacional traz uma mudança significativa e novo posicionamento para a associação. Nasce a Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique (ANPAQ), momento importante de acordo com um membro da associação, conforme visto no excerto a seguir:

Agora a ANPAQ nacional ela foi muito importante porque quando a gente tava em Minas, a 20 anos atrás, o movimento era basicamente só em Minas mesmo, só que hoje esse movimento da cachaça de alambique ele não é só em Minas, então não dava para a AMPAQ ficar só em Minas, entendeu? E surgiu nesse meio tempo o IBRAC que tem um braço industrial, e isso ele fica em Brasília, a gente começou a perceber que a gente estava perdendo representatividade e de certa forma, perdendo representatividade, que a gente enxergava uma atenção maior pro lado do industrial, entendeu? Então a gente teve a ideia de transformar a ANPAQ em Nacional para gente garantir que a gente tá lutando a nível nacional e para ter mais representatividade com o governo, com o ministério da agricultura, porque sendo apenas mineira fica mais limitado (Excerto de Entrevista – E16)

O reposicionamento da ANPAQ em âmbito nacional foi estratégico para ampliar seu alcance e influência no campo da cachaça. Se em nível estadual a associação já havia contribuído para a criação de regras em um campo até então desordenado, sua atuação nacional

possibilitou maior participação em debates políticos, poder de advocacia e representatividade frente a outros atores. Isso viabilizou a continuidade de trabalhos institucionais que favorecessem seus objetivos e interesses, ampliando sua capacidade de articulação e incidência em decisões relevantes para o setor.

No entanto, ocupar esse novo espaço também gerou conflitos entre os agentes do campo, uma vez que cada grupo realiza diferentes trabalhos institucionais com vistas a seus próprios interesses (Lawrence; Suddaby, 2006; Lawrence; Leca; Zilber, 2013). A partir de 2014, intensificaram-se os esforços para fortalecer a imagem da cachaça de alambique, ainda que a IN 13/2005 e suas atualizações tenham promovido avanços técnicos e normativos. Persistia, porém, a ausência de uma diferenciação clara entre os modos de produção. Segundo Santanna (2020), isso reflete um trabalho institucional promovido por produtores industriais, que evitavam distinções que pudessem beneficiar a cachaça artesanal. Esse grupo também buscava consolidar práticas e regras que nem sempre favoreciam o campo como um todo, mas atendiam diretamente a seus interesses. O excerto a seguir destaca esta questão:

[...] a gente tava em Brasília, que a gente faz parte da câmara setorial em Brasília e... e o IBRAC, não vou falar que ele é nosso concorrente, porque não é isso que eu penso do IBRAC, eu penso que o IBRAC usa um caminho diferente do nosso, ele defende mais os industriais e nós o de alambique, então eles estavam fazendo uma proposta que viria ser apresentada na câmara setorial do ministério da agricultura para mudar a IN13, a IN13 é a instrução normativa que regulamentava a cachaça... só que o que eles estavam pleiteando lá ia ser extremamente prejudicial para as cachaças de alambique [...] (Excerto de Entrevista – E12).

Beunen e Patterson (2019) destacam que os processos de mudança e criação institucional nos campos organizacionais envolvem esforços variados na formulação de regras que favoreçam determinados interesses, ainda que nem todos os atores acessem esses benefícios de forma igualitária (Lawrence; Buchanan, 2017). Atores concorrentes podem se unir momentaneamente para legitimar novas normas, embora possam surgir incongruências durante a implementação (Furnari, 2016). No campo da cachaça, isso se evidencia no conflito entre os produtores industriais, representados pelo IBRAC, e os de alambique, pela ANPAQ. Esta última passou a assumir uma postura firme na defesa da diferenciação entre os dois modos de produção, como expresso pelo Entrevistado 13: “[...] não, aqui a gente faz cachaça, é tudo cachaça, NÃO É! Eu não defendo essa posição, tá, eu defendo a posição que a cachaça de alambique é uma coisa e a cachaça de colona é outra! Então eu não posso entrar num grupo que considera tudo igual, eu não posso entrar[...]”.

A defesa por essa distinção é sustentada por argumentos relacionados à valorização da produção artesanal, que utiliza métodos tradicionais e ingredientes selecionados, resultando em um produto com características únicas. Além disso, a diferenciação contribuiria para o reconhecimento dos pequenos produtores, preservação cultural e promoção de práticas sustentáveis. A antiga IN 13/2005, embora importante, tornou-se desatualizada diante das demandas do setor (Santanna, 2020). Nesse cenário, a nacionalização da ANPAQ fortaleceu a articulação com diversos atores — como a Câmara Setorial da Cachaça, técnicos, pesquisadores e consultores — na construção de uma nova instrução normativa. O processo resultou na Portaria 539/2022, publicada pelo MAPA, que entrou em vigor em 01/02/2023 e trouxe como principal avanço a distinção oficial entre cachaça de alambique e industrial, e considerada uma das maiores conquistas para o setor artesanal.

Se até então não havia cachaça de alambique específica, novas regras são desenvolvidas e contemplam este tipo de produção. Dentre as mudanças que passam a valer, ressalta o reconhecimento da produção de alambique que deve ser especificamente realizado em destiladores de cobre. Além disto, destacam-se as seguintes denominações:

Quadro 2 - Denominações de Cachaça de Alambique Vigentes

<b>Denominação</b>	<b>Características de produção</b>
<b>Cachaça de Alambique</b>	Se for elaborada unicamente a partir de mosto fermentado de cana-de-açúcar bruta em alambique de cobre
<b>Cachaça de Alambique Armazenada</b>	Se for produzida exclusivamente de mosto fermentado de cana crua em alambique de cobre; e for armazenada em tonéis maiores que 700 L, ou ficar menos de 1 ano em tonéis de até 700 L.
<b>Cachaça de Alambique Envelhecida</b>	Se for produzida apenas a partir de mosto fermentado de cana-de-açúcar bruta em alambique de cobre e envelhecida em tonéis de até 700 litros por pelo menos um ano.
<b>Cachaça de Alambique Adoçada</b>	Se for produzida exclusivamente de mosto fermentado de cana crua em alambique de cobre; e se contiver entre 6 a 30 g/L de açúcar.
<b>Cachaça de Alambique Armazenada Adoçada</b>	Se for produzida exclusivamente de mosto fermentado de cana crua em alambique de cobre; for armazenada em tonéis maiores que 700 L, ou ficar menos de 1 ano em tonéis de até 700 L; e contiver entre 6 a 30 g/L de açúcar.
<b>Cachaça de Alambique Envelhecida Adoçada</b>	Se for produzida exclusivamente de mosto fermentado de cana crua em alambique de cobre; for colocada em tonéis de até 700 L por, pelo menos, 1 ano; e contiver entre 6 a 30 g/L de açúcar.

Fonte: Portaria 539/2022 (MAPA).

Esse reconhecimento foi muito importante para o setor, em especial de alambique, e foi destacado como algo positivo para os produtores de menor porte, geralmente realizando a produção da forma de alambique, oficialmente reconhecida. Em editorial publicado na circular

“Cachaça com Notícias”, há um apontamento, ainda que de forma velada, sobre o processo que levou tempo, com reforços sobre agentes opostos a ideia de que teriam se unido contra a ideia, em referência aos produtores industriais, além disso, enfatizou-se que “Foram necessários muitos anos para que se concretizasse uma revisão da legislação. Mais uma vez, a norma mudou para acompanhar tantas mudanças e aperfeiçoar os detalhes que há tantos anos machucavam os produtores” (Cachaça com Notícias 81, p. 3, 2022). O rigor quanto aos aspectos físico-químicos da bebida ainda segue aspectos próximos aos estabelecidos pela revogada IN 13/2005 e suas atualizações, todas substituídas pela nova portaria. Soma-se como destaque a partir desta portaria, a possibilidade do uso da expressão “Cachaça de Alambique” no rótulo, conforme destacado no trecho a seguir:

Esse é o papel da ANPAQ. Vender o produto coletivo, com marca forte e genérica, de modo que todos os produtores de Cachaça de Alambique, com identidade e selo de pertencimento viabilizem bons negócios de suas marcas específicas. Foco na identidade, na capacitação de trabalho de mercado, no desenvolvimento sustentável do setor, da associação e seus associados (Cachaça com Notícias 81, p. 2, 2022).

Em conclusão, deve-se observar que a IN 13/2005 trouxe novos avanços e mudanças para o campo da cachaça como um todo. Ao serem desenvolvidas e aplicadas estas novas regras para o campo da cachaça, outras disputas passam a surgir. Destaca-se, principalmente, aspectos relacionados ao encarecimento do processo produtivo frente as novas regras, critérios de refinamento para produção inspirados em normas internacionais e a não diferenciação entre produtores industriais dos produtores de alambique ou artesanais, inclusive com proibição nominal a esse tipo de nomenclatura dentro do PIQ, solucionada após muito embate, que a partir da ação de diferentes atores trouxe o novo PIQ, sob a Portaria 539/2022 MAPA, com a diferenciação entre a cachaça de alambique e industrial.

Por fim, todos esses regulamentos, apesar de trazer importantes contribuições para a cachaça como um todo, foi e ainda é um campo cheio de nuances e atores que atuam para modificar ou manter o campo organizacional de acordo com os seus interesses. Deve-se reforçar, porém, a importância destas para: o reconhecimento da cachaça como um produto genuinamente brasileiro, específico e com características e formas de produção distintos de outras bebidas, buscando garantir uma identidade específica e um controle para o destilado.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O objetivo deste artigo foi resgatar os aspectos históricos que fomentaram a construção de regras legais de padronização da cachaça de alambique, enfatizando as suas particularidades

e orientações normativas, regulatórias e socioculturais. A partir de uma abordagem qualitativa e descritiva, baseada em entrevistas e análise documental, foi possível identificar como diferentes atores mobilizaram esforços para construir um campo organizacional mais formalizado e estruturado para a bebida.

A trajetória institucional da cachaça de alambique revelou a predominância de diferentes formas de **trabalho de criação institucional**, destacando-se três grandes frentes: o **trabalho político**, o **trabalho técnico** e o **trabalho cultural**. O **trabalho político** foi fundamental na busca pelo reconhecimento formal da cachaça e na estruturação de regras que pudessem diferenciá-la no mercado. Inicialmente, a atuação de produtores e entes estatais resultou na criação da AMPAQ e no programa Pro-Cachaça em Minas Gerais, que foram precursores das discussões normativas nacionais. Posteriormente, essa mobilização levou à formulação de leis e decretos, como a Lei nº 8.918/1994 e o Decreto nº 4.062/2001, que estabeleceu a cachaça como um produto genuinamente brasileiro. A mais recente conquista desse processo foi a Portaria MAPA 539/2022, que finalmente diferenciou a cachaça de alambique da cachaça industrial, um marco na institucionalização do setor.

Já o **trabalho técnico** esteve presente na construção e aprimoramento das normas de produção, incluindo a busca por garantias coercitivas que assegurassem a adoção das novas regras. Esse processo foi visível na implementação da Instrução Normativa nº 13/2005, que introduziu padrões físico-químicos para a bebida, e em sua posterior atualização pela IN nº 28/2014, que revisou os limites de componentes como o carbamato de etila. Essas normas foram inspiradas em regulamentos internacionais, evidenciando a adoção do **mimetismo institucional** como estratégia para facilitar a aceitação das novas regras no campo. Além disso, a criação da Câmara Setorial da Cachaça em 2004 demonstrou a importância de redes normativas de apoio para o fortalecimento da governança do setor.

Por fim, o **trabalho cultural** desempenhou um importante papel na construção da identidade da cachaça de alambique e na sua diferenciação perante o mercado e os consumidores. A partir da década de 1990, houve um esforço crescente para consolidar a cachaça como um produto culturalmente relevante e diferenciado, combatendo a visão de que se tratava apenas de uma aguardente genérica. Esse processo foi impulsionado pelo Decreto nº 4.062/2001, que reconheceu a cachaça como uma indicação geográfica exclusiva do Brasil, e mais tarde pela Portaria MAPA 539/2022, que permitiu o uso do termo "Cachaça de Alambique" nos rótulos, reforçando sua autenticidade.

Como contribuições, do ponto de vista teórico, o estudo contribui para o campo dos Estudos Organizacionais ao demonstrar como diferentes formas de trabalho institucional —

político, técnico e cultural — se articulam na criação de novas instituições em um campo em processo de formalização. A pesquisa evidencia ainda o papel intencional, reflexivo e crítico de atores para criar normas e práticas na indução de mudanças institucionais.

No âmbito empírico, o estudo oferece uma análise detalhada da trajetória de institucionalização da cachaça de alambique, resgatando seu processo histórico-normativo e destacando os esforços de mobilização para a valorização cultural e profissionalização do setor. Ao fazê-lo, fornece subsídios relevantes tanto para o fortalecimento da governança setorial quanto para a formulação de políticas públicas voltadas à formalização e ao reconhecimento de produtos tradicionais brasileiros.

Apesar dos avanços, desafios persistem, especialmente no que diz respeito à adaptação de pequenos produtores às exigências regulatórias e à necessidade de maior articulação entre os agentes do setor. O futuro da cachaça de alambique dependerá da continuidade dessas estratégias institucionais, buscando consolidar sua identidade e garantir sua competitividade tanto no mercado nacional quanto internacional, indicação esta de estudos futuros para o setor e o campo, identificando o impacto destas regras para o campo.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, Lília Paula *et al.* Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica. **Revista Gestão em Análise**, [S. l.], v. 7, n. 2, p. 184-201, 2018.

BEUNEN, Raoul; PATTERSON, James J. Analysing institutional change in environmental governance: Exploring the concept of ‘institutional work’. **Journal of Environmental Planning and Management**, [S. l.], v. 62, n. 1, p. 12-29, 2019.

BRASIL. Decreto n.º 2.314, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento para a produção, circulação e comercialização de bebidas. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 5 set. 1997.

BRASIL. Decreto n.º 4.062, de 21 de dezembro de 2001. Estabelece normas para a valorização e inserção internacional da cachaça, que até então era exportada como "rum" brasileiro. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 24 dez. 2001.

BRASIL. Decreto n.º 4.072, de 3 de janeiro de 2002. Altera o Regulamento aprovado pelo Decreto n.º 2.314, de 4 de setembro de 1997, diferenciando as denominações de aguardente e definindo a cachaça como denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 4 jan. 2002.

BRASIL. Decreto n.º 73.267, de 6 de dezembro de 1973. Regulamenta a produção, circulação e comercialização de aguardente de cana e cachaça. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 7 dez. 1973.

BRASIL. Lei n.º 8.918, de 14 de julho de 1994. Estabelece regras para o registro, padronização, classificação, inspeção e fiscalização da produção e comércio de bebidas, incluindo a cachaça. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 15 jul. 1994.

BRAUN, Virginia; CLARKE, Victoria. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative research in psychology**, [S. l.], v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006.

CALBINO, Daniel; BRITO, Mozar José de; BRITO, Valéria da Glória. Reordenação do status da cachaça de alambique: uma abordagem sob a ótica do trabalho institucional. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**, [S. l.], v. 21, n. 1, p. 37-66, 2022.

CALBINO, Daniel; BRITO, Mozar José de; BRITO, Valéria da Glória. Tradição em disputa: a cachaça artesanal no cenário mineiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, [S. l.], v. 29, n. 3, p. 750-776, 2021.

CASCUDO, Luís. **Prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global Editora e Distribuidora, 2015.

CZAJKOWSKI, Sérgio; SANTOS, Caroline Coradassi Almeida. O Neo-Institucionalismo e suas Implicações na Constituição do Ambiente Legal das Organizações. **Global Dialogue**, [S. l.], v. 7, n. 1, p. 1-14, 2024.

FURNARI, Santi. Institutional fields as linked arenas: Inter-field resource dependence, institutional work and institutional change. **Human Relations**, [S. l.], v. 69, n. 3, p. 551-580, 2016.

GERK, Andréia *et al.* **200 anos - 200 cachaças**: a evolução da cachaça, da independência até os dias de hoje, contada em 200 rótulos. Campinas: PCN Comunicação, 2022.

GIDLEY, Devon. Creating institutional disruption: an alternative method to study institutions. **Journal of Organizational Change Management**, [S. l.], v. 34, n. 4, p. 810-821, 2021.

GIDLEY, Devon; PALMER, Mark. Institutional work: A review and framework based on semantic and thematic analysis. **M@n@gement**, [S. l.], v. 24, n. 1, p. 49-63, 2022.

GUENDUEZ, Ali Asker *et al.* Institutional work in smart cities: Interviews with smart city managers. **Urban Governance**, [S. l.], v. 4, n. 1, p. 80-90, 2024.

HODGE, Patricia Ayumi; COSTA, Alessandra de Sá Mello da. História oral e pesquisa organizacional: desafios da construção de conhecimento sobre o passado. **Organizações & Sociedade**, [S. l.], v. 28, p. 722-756, 2021.

HORAK, Sven; SUSENO, Yuliani. Informal networks, informal Institutions, and social exclusion in the workplace: Insights from subsidiaries of multinational corporations in Korea. **Journal of Business Ethics**, [S. l.], v. 186, n. 3, p. 633-655, 2023.

KASALE, Lobone Lloyd; MORROW, Stephen; WINAND, Mathieu. An institutional work perspective to performance management: The case of Botswana National Sport Organizations. **Journal of Global Sport Management**, [S. l.], v. 8, n. 1, p. 95-116, 2020.

LAWRENCE, Judy *et al.* Adapting to changing climate risk by local government in New Zealand: institutional practice barriers and enablers. **Local Environment**, [S. l.], v. 20, n. 3, p. 298-320, 2015.

LAWRENCE, Thomas B.; BUCHANAN, Sean. Power, institutions and organizations. **The Sage handbook of organizational institutionalism**, [S. l.], p. 477-506, 2017.

LAWRENCE, Thomas B.; LECA, Bernard; ZILBER, Tammar B. Institutional work: Current research, new directions and overlooked issues. **Organization studies**, [S. l.], v. 34, n. 8, p. 1023-1033, 2013.

LAWRENCE, Thomas; SUDDABY, Roy; LECA, Bernard. Institutional work: Refocusing institutional studies of organization. **Journal of management inquiry**, [S. l.], v. 20, n. 1, p. 52-58, 2011.

MINAS GERAIS. Lei n.º 10.853, de 4 de agosto de 1992. Institui o Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardentes (Pro-Cachaça) e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado de Minas Gerais**, Belo Horizonte, MG, 5 ago. 1992.

MINAS GERAIS. Lei Estadual n.º 22.926, de 12 de janeiro de 2018. Dispõe sobre as normas para a certificação da cachaça em Minas Gerais e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado de Minas Gerais**, Belo Horizonte, MG, 13 jan. 2018.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa n.º 13, de 29 de junho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 124, p. 3-4, 30 jun. 2005.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa n.º 28, de 8 de agosto de 2014. Estabelece os requisitos para o registro de estabelecimentos e de bebidas em geral no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 11 ago. 2014.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Portaria n.º 339, de 28 de junho de 2021. Submete à consulta pública a minuta da nova Instrução Normativa sobre o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da cachaça. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 30 jun. 2021.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Portaria n.º 539, de 26 de dezembro de 2022. Publica o novo Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da cachaça, distinguindo a cachaça industrial da cachaça de alambique. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 28 dez. 2022.

RAZMDOOST, Kamran; ALINAGHIAN, Leila. Advancing social procurement: an institutional work perspective. **International Journal of Operations & Production Management**, [S. l.], v. 44, n. 7, p. 1354-1375, 2023.

ROWLINSON, Michael; DECKER, Stephanie; HASSARD, John. A narrative of the historic turn in organization studies. *In*: **Handbook of Historical Methods for Management**. [S. l.]: Edward Elgar Publishing, 2021. p. 64-79.

MORAIS, R.; BRITO, M. J. Construindo Instituições: um estudo sobre o arcabouço regulatório da produção artesanal de cachaça

STACANELLI, Thatiana *et al.* Criação e desinstitucionalização de práticas produtivas: o trabalho institucional no campo da cachaça mineira. **Gestão & Regionalidade**, [S. l.], v. 39, 2023.

STEWART, Charles J.; CASH JR, William B. **Técnicas de Entrevista**: estruturação e dinâmica para entrevistados e entrevistadores. Porto Alegre: AMGH Editora, 2015.

SUDDABY, Roy *et al.* Rhetorical history as institutional work. **Journal of Management Studies**, [S. l.], v. 60, n. 1, p. 242-278, 2023.

VIEIRA, D. Gradual and Transformative Institutional Change: the influence of stakeholders and advocacy coalitions at the Belo Monte Hydroelectric power plant. **Organizações & Sociedade**, Salvador, v. 28, 2021.

WEI, Qianqian; KANG, Ning. Creating institutions to protect the environment: the role of Chinese central environmental inspection. **Journal of Environmental Policy & Planning**, [S. l.], v. 25, n. 4, p. 386-399, 2022.

ZIETSMA, Charlene; MCKNIGHT, Brent. Building the iron cage: institutional creation work in the context of. **Institutional work**: Actors and agency in institutional studies of organizations, [S. l.], v. 143, 2009.