

UMA PROPOSTA DE ANÁLISE DO CIRCUITO ESPACIAL PRODUTIVO E DOS CÍRCULOS DE COOPERAÇÃO NO ESPAÇO DAS “CERVEJAS ESPECIAIS” A PARTIR DO CRESCIMENTO DAS MICROCERVEJARIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO

ROSALIN, João Paulo¹; GALLO, Fabricio²

RESUMO

Buscamos neste texto compreender os novos rearranjos do circuito espacial da produção cervejeira e seus círculos de cooperação no espaço no estado de São Paulo a partir da análise do crescimento das microcervejarias, produtoras das chamadas “cervejas especiais”. Buscamos identificar os principais agentes envolvidos na produção e normatização do setor microcervejeiro apontando, assim, que como se dá o uso do território pelos agentes deste segmento industrial. O estado de São Paulo, conforme informações da Associação dos Cervejeiros Artesanais (Acerva), além de contar com o maior número de microcervejarias também possui a maior demanda de consumo, principalmente na capital do estado. Partindo de tais constatações identificamos que o processo recente de expansão da atividade das microcervejarias no estado de São Paulo tem raízes diferentes daquela expansão de microcervejarias de outras regiões do Brasil. Notadamente, as densidades técnica e política que se aplicam à produção de cervejas especiais no Brasil encontram-se marcadamente concentradas no estado de São Paulo, sendo que a participação deste no contexto nacional aponta para um conjunto de agentes e produtos necessários ao funcionamento da indústria cervejeira, que dispostos de forma igualmente concentrada, revelam a participação dos agentes econômicos.

Palavras-chaves: circuito espacial da produção; círculo de cooperação no espaço; uso do território; indústria cervejeira; microcervejarias.

UNA PROPUESTA PARA EL ANÁLISIS DEL CIRCUITO ESPACIAL PRODUCTIVO Y DE LOS CÍRCULOS DE COOPERACIÓN EN EL ESPACIO DE LAS "CERVEZAS ESPECIALES" A PARTIR DEL CRECIMIENTO DE LAS MICROCERVECERÍAS EN EL ESTADO DE SÃO PAULO

RESUMEN

Buscamos en este texto entender el nuevo reordenamiento del circuito espacial de la producción cervecera y sus círculos de cooperación en espacio dentro del estado de São Paulo a partir del análisis del crecimiento de las microcervecerías productoras de las llamadas "cervezas especiales". Buscamos identificar los principales actores involucrados en la producción y normalización del sector microcervecero señalando como es el uso del territorio por los agentes de este segmento industrial. El estado de São Paulo, según información de la Asociación de Cerveceros Artesanales (Acerva), además de tener el número más grande de cervecerías también tiene la más grande demanda de los consumidores, especialmente en la capital del estado. A partir de estos resultados identificamos que el reciente proceso de expansión de la actividad microcervecera en el estado de São Paulo tiene diferentes raíces en comparación con la expansión de las cervecerías en otras regiones de Brasil. En particular, las densidades técnicas y políticas que se aplican a la producción de cervezas especiales en Brasil se concentran notablemente en el estado de São Paulo, siendo que su participación en el contexto nacional indica para un conjunto de agentes y productos necesarios para el funcionamiento de la industria cervecera, que dispuestos de manera igualmente concentrada, revelan la participación de los agentes económicos en porciones seleccionadas del país.

Palabras clave: circuito espacial de la producción; círculos de cooperación en espacio; uso del territorio; industria cervecera; microcervecerías;

UNE PROPOSITION POUR L'ANALYSE DU CIRCUIT SPATIAL PRODUCTIF ET DES CERCLES DE COOPERATION DANS L'ESPACE DES "BIÈRES SPÉCIALES" A PARTIR DU CROISSANCE DES MICROBRASSERIES DANS L'ÉTAT DE SÃO PAULO

RÉSUMÉ

Nous cherchons dans ce texte comprendre les nouvelles dispositions de circuit spatial de la production de la brasserie et de ses cercles de coopération dans l'espace à São Paulo, Brésil à partir de l'analyse de la croissance

¹ Graduando em Geografia. Unesp – Câmpus de Rio Claro.

² Professor Doutor do Programa de Pós-graduação em Geografia. Unesp – Câmpus de Rio Claro.

des microbrasseries qui produit les "bières spéciales". Nous cherchons à identifier les principaux acteurs impliqués dans la production et régulation du secteur des microbrasseries en indiquant comment est l'utilisation du territoire par les agents de ce secteur industriel. L'état de São Paulo, selon les informations de l'Association des Brasseurs Artisanales (Acerva), en plus d'avoir le plus grand nombre de microbrasseries aussi il a la demande des consommateurs la plus élevée, en particulier dans la capitale de l'Etat. A partir de ces résultats nous identifions que le récent processus de l'expansion de l'activité des micro-brasseries à São Paulo il a des racines différentes que l'expansion des microbrasseries dans d'autres régions du Brésil. Les densités techniques et politiques applicables à la production de bières spéciales au Brésil sont nettement concentrés dans l'état de São Paulo, et sa participation dans le contexte national indique un ensemble d'agents et de produits nécessaires au fonctionnement de l'industrie de la brasserie, que disposés aussi concentré, révèlent la participation des agents économiques dans des parties sélectionnées du pays.

Mots-Clé: circuit spatial de la production; cercles de coopération dans l'espace; l'utilisation du territoire; industrie de la brasserie; micro-brasseries.

1. Introdução

As propostas de debates sobre a Geografia Industrial no estado de São Paulo são trabalhos amplos e que vêm sendo realizados por pesquisadores de instituições (sobretudo) paulistas. Arroyo (2012) apresenta uma significativa análise dos circuitos espaciais de produção industrial que se associam ao mercado externo, apontando como o estado de São Paulo se mantém como relevante centro fabril no país. A intenção da autora é a de mostrar que os fluxos mercantis expressivos reforçam o caráter internacional de suas operações realizadas no território paulista. Conforme Arroyo (2012, p. 15), na maioria dos casos, tratam-se “de grandes empresas multinacionais automobilísticas, de eletrônicos, de fármacos e química fina que ainda mantêm, no processo de produção, o coeficiente de nacionalização muito baixo, por isso a necessidade das importações e, conseqüentemente, uma balança comercial negativa”.

Uma importante contribuição é apresentada por Sposito (2007) ao nos alertar que esses antigos padrões de localização industrial passam a ceder espaço novos padrões de distribuição orientados, agora, por eixos de transporte e comunicação, na visão do autor, esses “eixos de desenvolvimento” seriam as vias de transporte de trânsito rápido vinculadas à infraestrutura logística de comunicação, elementos que proporcionam condições mais favoráveis para a localização industrial e a para a dinâmica interna das cidades em sua organização em forma de redes.

Na leitura de Sposito (2010, p. 3) para

Manzagol (1985), na Geografia clássica havia quatro “fatores geográficos” que direcionavam e definiam a localização das empresas e dos estabelecimentos industriais: a energia, a proximidade da matéria-prima e da clientela, o estágio de desenvolvimento dos transportes e a qualificação e quantificação da mão-de-obra. Além deles, outros fatores “não-geográficos” também entravam em cena: o meio, a existência de capitais, o papel de intervenção e regulação do Estado, além de aspectos políticos, psicológicos etc. (p. 22).

Faz-se conveniente mencionar que outros relevantes pesquisadores também realizaram a tarefa de desvendar a Geografia Industrial paulista, podem ser citados: Lencioni (2003, 2007) e Selingardi-Sampaio (2009). A intenção não é esgotar a exposição das pesquisas em Geografia industrial, buscamos apenas apontar que o estudo que fora proposto de um segmento produtivo (a saber, uma análise das microcervejarias no estado de São Paulo) não segue, necessariamente os padrões de localização das atividades produtivas nos mesmos moldes das grandes empresas já que muitas das microcervejarias são empresas de pequeno porte de atuação mais localizada.

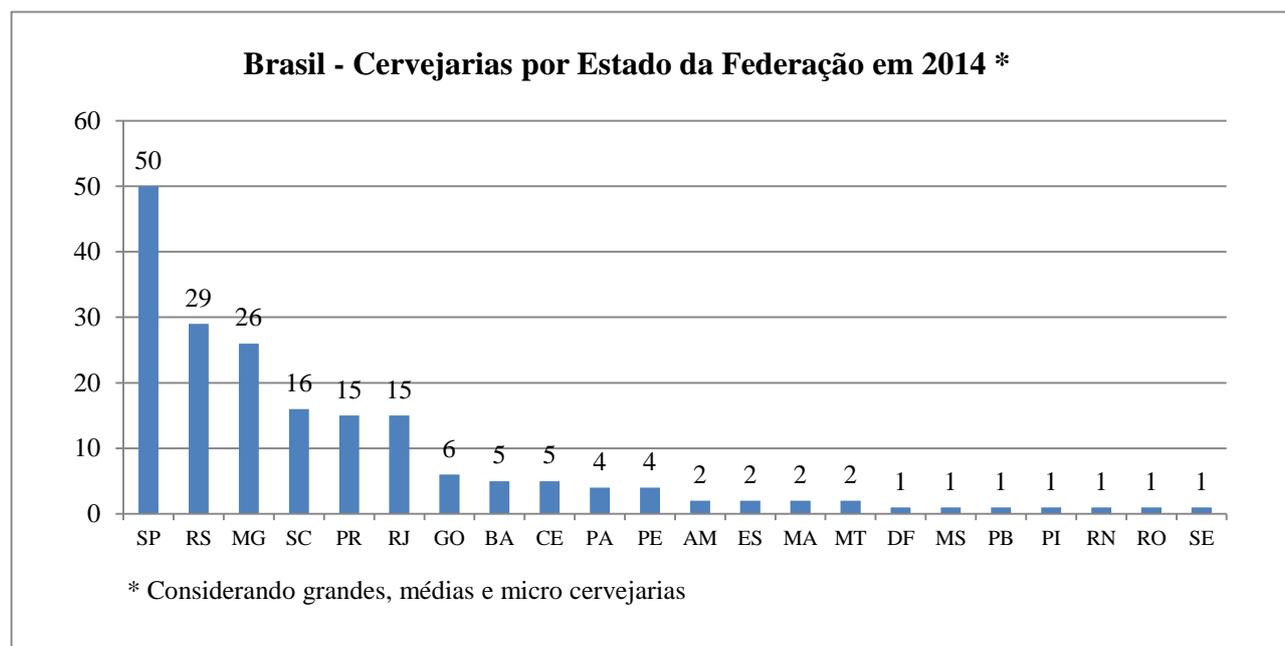
Um dos grandes segmentos produtivos no estado de São Paulo é representado pela indústria cervejeira (e uma das ramificações deste setor é nosso objetivo de estudo – as microcervejarias que produzem “cervejas especiais”). Para tanto, faz-se importante uma exposição da relevância do segmento cervejeiro.

Nos últimos anos, o setor cervejeiro passou por diversas mudanças em seu quadro. Desde a criação da Ambev, em 1999, a produção e o consumo da bebida só aumentaram. O crescente interesse da população pela cerveja trouxe ao Brasil diversos investidores estrangeiros e também abriu as portas para que pequenos produtores pudessem trazer a público o seu produto diferenciado.

Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria da Cerveja (CervBrasil), o Brasil é hoje, com 14,1 bilhões de litros, o terceiro maior produtor de cerveja no mundo, ficando atrás apenas da China (35 bilhões de litros) e Estados Unidos (25 bilhões de litros). O setor representa 1,7% do PIB brasileiro, gerando 1,7 milhões de empregos diretos e indiretos, com uma massa salarial de aproximadamente R\$ 16 bilhões por ano. As chamadas “cervejas especiais”, que contam com características exclusivas tais como cor, aromas e sabores diferenciados, passaram a ser apreciadas pelo brasileiro e hoje correspondem a 5% do consumo nacional. O número de microcervejarias passa de poucas dezenas nos anos 2000 para aproximadamente 140 nos dias atuais, que, segundo a lista completa de estabelecimentos e bebidas fornecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) em 25/06/2014, somadas às diversas fábricas das grandes cervejarias nacionais, totalizam 190 empresas (descontando empresas acondicionadoras, envasilhadores, engarrafadoras e standardizadoras), espalhadas por diversos estados da Federação (Gráfico 1).

Pode-se apontar que no setor cervejeiro um rearranjo no *círculo espacial da produção* e um novo *círculo de cooperação no espaço* (SANTOS, 2002) vem se articulando no território brasileiro, já que todo um conjunto de novas microcervejarias tem se instalando em distintas partes do território nacional, sobretudo no estado de São Paulo. Este fato acarreta i) a necessidade de um novo sistema regulador para a produção deste tipo de bebida, ii) todo um novo sistema logístico de distribuição dos pequenos lotes produzidos, iii) a formação da mão-de-obra para trabalhar nas microcervejarias, iv) especialização de *sommeliers* de cervejas para restaurantes e bares, v) pesquisas de novos cultivares de cevada para atender a demanda crescente pelo malte, etc.

Gráfico 1 – Brasil – Número de Cervejarias por Estado da Federação em 2014



Fonte dos dados: Site do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura (SIPE/MAPA).

O crescimento do setor, assim como as mudanças que este vem sofrendo, podem ser entendidos pelo movimento de fusão de grandes cervejarias em grupos, fato que começa a ocorrer a partir da década de 1990.

2. Os grandes grupos cervejeiros e as fusões no Brasil

Concordando com Stefenon (2011), podemos afirmar que o mercado brasileiro de cervejas sofreu diversas mudanças nos anos 1990. Diante deste fato, a indústria cervejeira do Brasil passou a apresentar uma série de aquisições e fusões, consolidando, desta forma, a centralização do setor.

Na primeira metade dos anos 90, a Brahma muda sua sede do Rio de Janeiro para São Paulo e passa a ampliar seus circuitos de produção e distribuição fora e dentro do país. Além de exportar, ela instala unidades de produção na Argentina e na Venezuela e, paralelamente, se torna distribuidora de marcas estrangeiras no território nacional, como a norte-americana Miller Brewing Company. (SANTOS e SILVEIRA, 2001, p. 161).

A Ambev (Companhia de Bebidas das Américas) é uma empresa de capital aberto que nasceu em 1º de Julho de 1999, por uma junção da Cervejaria Brahma e da Companhia Antarctica. “A fusão entre as duas empresas se justificou como uma maneira de racionalizar o uso da capacidade produtiva já instalada” (FERRARI, 2008, p. 32). Logo em 2000, a empresa recebeu aprovação da fusão do CADE (Conselho Administrativo de Defesa Econômica) e, alguns meses depois, suas ações já eram negociadas na Bolsa de Nova York (EUA).

No mesmo ano, a Ambev adquiriu a uruguaia Cerveceria y Malteria Paysandú, então produtora da marca Norteña. Em 2002, foi a vez da Quilmes, maior cervejaria da Argentina, Bolívia, Paraguai e Uruguai, ser incorporada no portfólio, negócio que colocou a empresa brasileira no posto de terceira maior empresa em operação comercial de bebidas do mundo, com 10 bilhões de litros anuais.

Nos anos seguintes, uma sequência de fusões, aquisições e incorporações ampliaram ainda mais o poderio desta empresa. Em 2003, no Equador, a Ambev adquire a Cerveceria Sur Americana, segunda maior cervejaria do país. No ano de 2005, a Ambev incorporou a InBev Brasil e passa a se denominar AB Inbev. Atualmente, detendo as marcas Antarctica, Brahma, Bohemia, Budweiser, Caracu, Corona, Franziskaner, Hoegaarden, Kronenbier, Labatt Blue, Lakeport Brewing, Leffe, Liber, Norteña, Original, Patricia, Polar, Quilmes, Serra Malte, Skol, Staropramen e Stella Artois, além de refrigerantes e outras bebidas, a AB Inbev torna-se o maior grupo cervejeiro do mundo.

Conforme informações do Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja (SindiCerv), a criação da Ambev estimulou a união de outros grupos do setor no mercado. São os casos do Grupo Schincariol (hoje, Brasil Kirin, dono das marcas Nova Schin, Primus, Glacial, Cintra, Nobel, Baden Baden, Devassa e Eisenbahn), Grupo Petrópolis (detentor das marcas Itaipava, Crystal, Lokal, Petra, Black Princess e Weltenburger Kloster), e cervejaria Heineken (proprietária das marcas Amstel Pulse, Bavária, Birra Moretti, Desperados, Dos Equis, Edelweiss, Gold, Heineken, Kaiser, Murphis, Santa Cerva, Sol, Summer e Xingu), que somados com a atual AB Inbev, correspondem a 97% do mercado brasileiro.

No entanto, um novo movimento no cenário cervejeiro do Brasil ganha destaque no período recente, trata-se do crescimento das microcervejarias desde meados dos anos 2000.

3. A Ascensão das cervejas especiais e das microcervejarias

No final do século XX, teve início, nos Estados Unidos da América, um movimento conhecido como *The craft brewer renaissance*, que prezava pela retomada da produção de cervejas com ingredientes melhores e receitas diferenciadas. Esta ideia se espalhou pelo país e pela Europa até chegar ao Brasil nos anos 1990.

Segundo Stefenon (2011, pág. 1)

De fato, vivencia-se uma transformação nos padrões de consumo, intensificada, no Brasil, a partir de meados da década de 1990. Aliás, uma dessas transformações no país refere-se à expansão da demanda por produtos de qualidade superior e de maior sofisticação. São os casos dos vinhos finos, dos cafés especiais e, mais recentemente, das cervejas especiais, também chamadas de cervejas *premium* ou *gourmet*.

Convém anunciar que algumas das cervejarias que produzem a bebida com formulações diferenciadas as tratam como “cervejas especiais”, mas também são encontrados rótulos que as

consideram como “cervejas gourmet” e “premium”. Não existe uma especificação ou normatização oficial sobre qual seria o termo correto a ser usado (cervejas especiais, premium ou gourmet). Em contato com Fabian Ponzi, colunista da *Last Call For Beer*, revista especializada no assunto e distribuída pela *Have a nice beer* (clube brasileiro de cervejas, sendo o maior do gênero na América Latina, com mais de 10.000 associados), este informou que não há diferença entre “cerveja especial” e “cerveja gourmet”, porém o primeiro termo é mais utilizado. Já em contato com os proprietários da Cervejaria Prada (de Rio Claro-SP), estes apontaram que as “especiais” seriam as cervejas feitas com materiais selecionados e diferenciados, já as cervejas “gourmet” seriam aquelas produzidas para harmonização e combinação com pratos específicos, assim uma cerveja pode ser especial sem ser, necessariamente, gourmet.

Neste artigo adotaremos o termo “cervejas especiais”, pois pretendemos analisar um número maior de cervejarias, não apenas aquelas que produzem rótulos gourmet. Assim, podemos dizer então que observamos um significativo crescimento das chamadas “cervejas especiais” no mercado brasileiro, isto é, daquelas com maltes selecionados e puros, com sabores e ingredientes diferenciados, sem a presença de aditivos na receita quando comparadas com as cervejas tradicionais mais populares e produzidas, em sua maioria, por microcervejarias.

Marcas de cervejas como Colorado (incorporada à Ambev em julho de 2015), Dado Bier, Baden Baden e Eisenbahn (as duas últimas incorporadas à Brasil Kirin em 2007 e 2008, respectivamente) foram pioneiras no setor (surgiram no final da década de 1990 e início da década de 2000) e abriram espaço para outras cervejarias que vêm surgindo desde então. Hoje no Brasil, segundo a CervBrasil, as microcervejarias correspondem a 5% do consumo do mercado cervejeiro. Na América do Sul este consumo não é maior apenas que o da Argentina (12%) e o da Venezuela (15%).

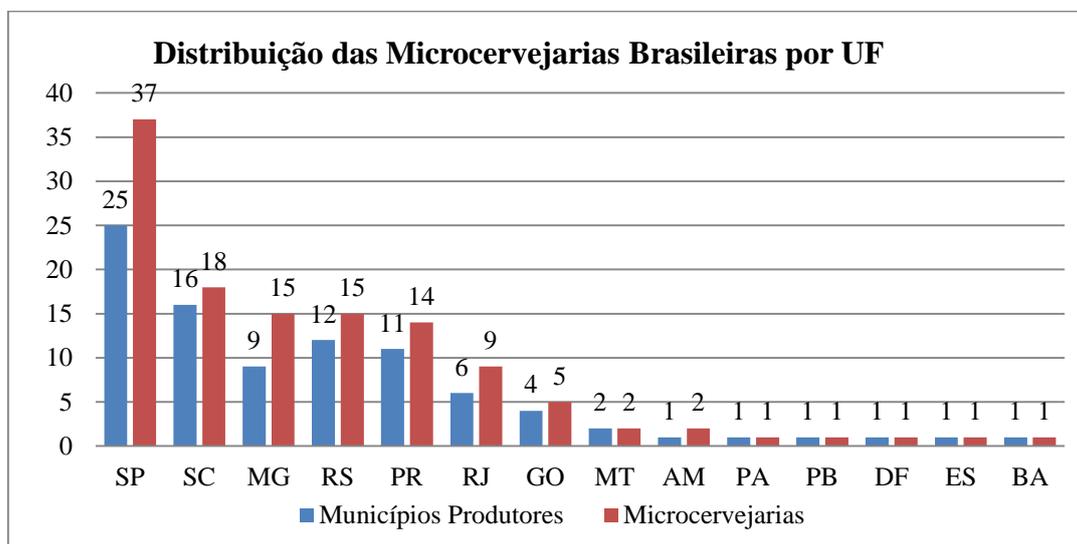
A crescente ascensão das microcervejarias no mercado força a ação das grandes, que respondem importando marcas consagradas mundialmente para competir com as nacionais. Segundo Demichei (2014), as mudanças nos padrões de consumo têm influenciado o setor produtivo, que ao observar determinada demanda, tem se reinventado no plano estratégico. Conforme dados do SIPE/MAPA (Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura), um total de 191 cervejarias e 1.116 cervejas estavam registradas no Brasil até o final de 2014.

Destas 191 cervejarias, 122 são consideradas microcervejarias³ e a concentração das fábricas destas se dá nos estados de SP, RS, MG, SC, PR e RJ. No entanto, o destaque está para o estado de São Paulo que conta com 37 microcervejarias, ou seja, possui 30% do total registrado no

³ Há consenso entre os produtores cervejeiros (inclusive apontado pelo SEBRAE, em mídias especializadas no assunto e em entrevistas eu realizamos) que a cervejaria que produz até 200 mil litros/mês deve ser considerada como microcervejaria.

SIPE/MAPA. O segundo estado com maior número de microcervejarias é Santa Catarina com 18, seguido por Minas Gerais e Rio Grande do Sul com 15, Paraná com 14 e Rio de Janeiro com 9. As outras 14 microcervejarias estão espalhadas nos estados de Goiás, Mato Grosso, Amapá, Pará, Paraíba, Espírito Santo e Bahia, além do Distrito Federal (Gráfico 2).

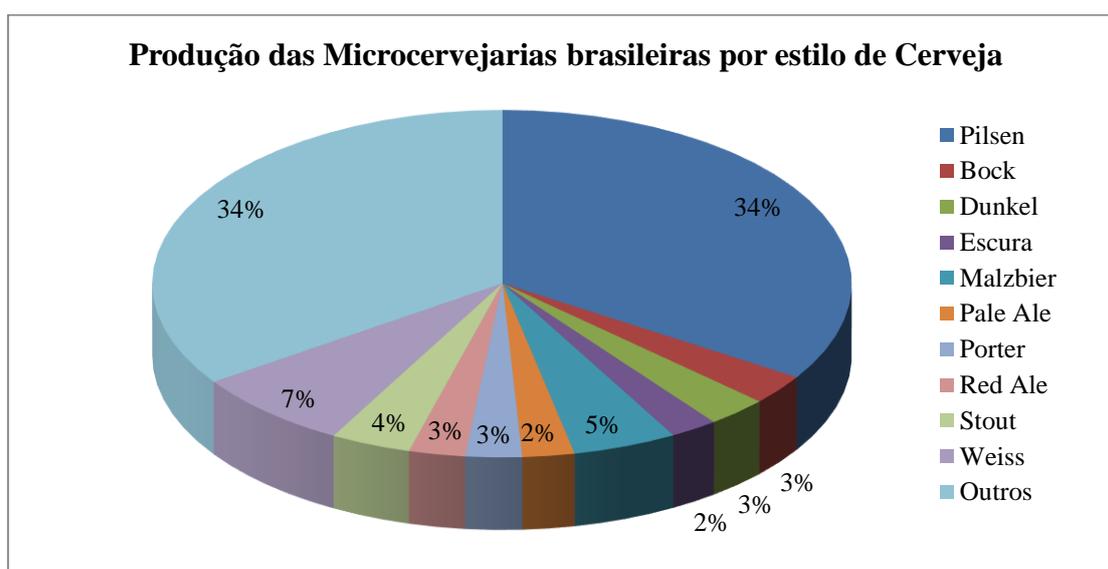
Gráfico 2 – Distribuição das Microcervejarias Brasileiras por Estado da Federação



Fonte: Site do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura (SIPE/MAPA). Acessado em dez. 2014.

Dentre as 122 microcervejarias levantadas para esta pesquisa, o estilo mais produzido é o Pilsen, representando uma parcela de 34% da produção da bebida no Brasil (gráfico 3).

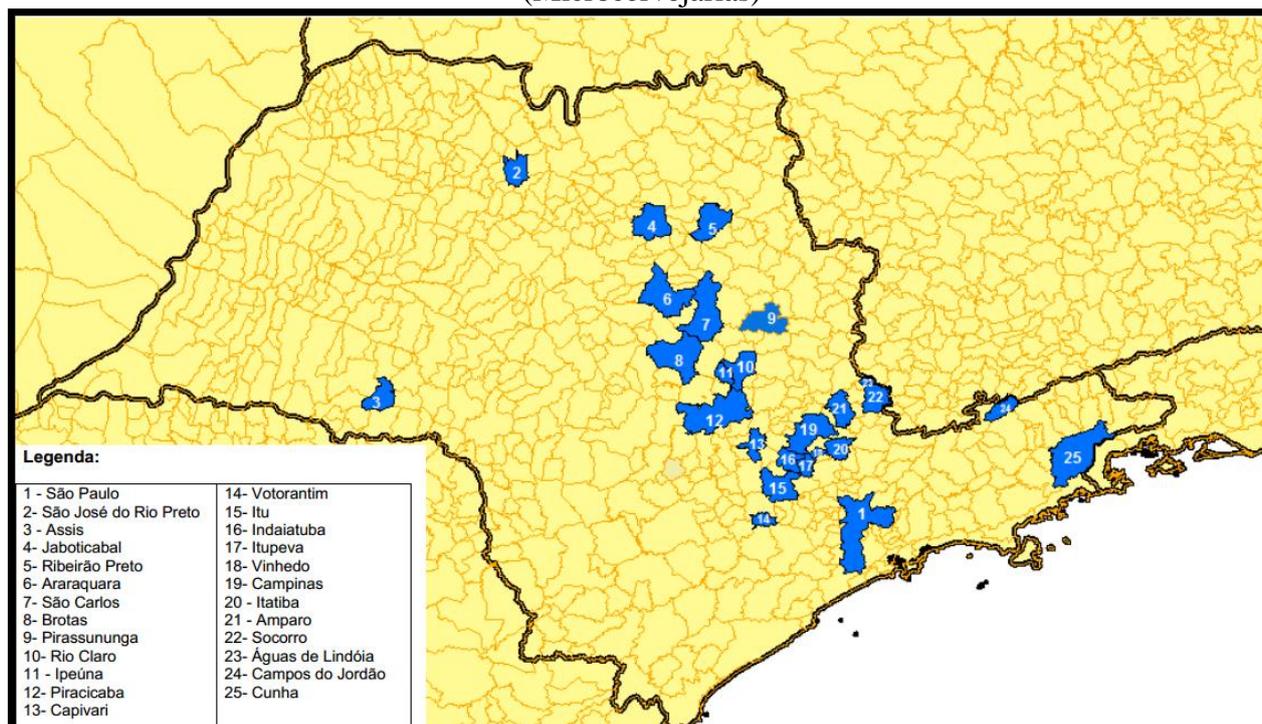
Gráfico 3: Produção das Microcervejarias por Estilo de Cerveja



Fonte dos Dados: OLIVEIRA, H.; DRUMOUND H. **Brasil Beer: O guia de cervejas brasileiras**. Belo Horizonte: Gutenberg, 2013; Site do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura (<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEWEB.html>)

Já a figura 1 mostra em detalhes a distribuição das microcervejarias no território paulista. Para a elaboração do mesmo, foram considerados todos os municípios de São Paulo que abrigam ao menos uma microcervejaria em seus domínios. Podemos observar, desta forma, a concentração das fábricas nas regiões de Campinas e Central.

Figura 1 – Municípios Paulistas com Cervejarias Produtoras de Cervejas Especiais (Microcervejarias)



Fonte dos dados: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, 2014

Segundo os dados obtidos através do MAPA, em 2014, estes são os municípios paulistas produtores de cerveja especial e suas respectivas microcervejarias: **1-São Paulo:** Braugarten, Munique, Nacional, Planet Beer; **2-São José do Rio Preto:** Riopretana; **3- Assis:** Malta; **4- Jaboticabal:** Palazzo; **5- Ribeirão Preto:** Colorado, Invicta, Lund; **6- Araraquara:** Ópera; **7- São Carlos:** Kirchen; **8-Brotas:** Brotas Beer; **9- Pirassununga:** Campanária; **10- Rio Claro:** Prada; **11- Ipeúna:** Glarus; **12- Piracicaba:** Cevada Pura, Dama Bier, Leuver; **13- Capivari:** Lecker; **14- Votorantim:** Bamberg; **15- Itu:** Guitt's Beer; **16- Indaiatuba:** Karavelle; **17- Itupeva:** Rofer; **18- Vinhedo:** Germânia; **19-Campinas:** Artebrew; **20-Itatiba:** Freising; **21-Amparo:**Ashby; **22- Socorro:** Krill, Magnus Prime Beer; **23- Águas de Lindóia:** Bruge, Dortmund; **24- Campos do Jordão:** Baden Baden; **25- Cunha:** Wolkenburg.

O estado de São Paulo, conforme informações da Acerva (Associação dos Cervejeiros Artesanais), além de contar com o maior número de microcervejarias também possui a maior

demanda de consumo, principalmente na capital do estado. A demanda da capital é tão atrativa para os produtores, que várias cervejarias possuem o seu distribuidor no grande centro. Segundo informações de Márcio Egea Secafin, proprietário da Cervejaria Brotas Beer – em entrevista cedida durante o *Beer Trip Festival*, em 19 de setembro de 2015 – devido às limitações logísticas das pequenas empresas, não é vantajoso para uma microcervejaria investir na distribuição além de um raio de 100 quilômetros. Entretanto, ainda segundo o empresário, a cidade de São Paulo possui grande demanda consumidora. Por este quesito, é interessante o contato com distribuidores da Região Metropolitana de São Paulo, que adquirem e redistribuem o produto.

Visando estimular ainda mais o consumo, destaca-se a realização anual do “Festival Paulista de Cerveja Artesanal” que ocorre no *Butantan Food Park*, na capital paulista, e que traz sempre cervejas especiais produzidas exclusivamente por microcervejarias e produtores artesanais do estado de São Paulo. Outros eventos vêm sendo criados, também no interior do estado, como a “Ribeirão *Oktoberfest*”, realizada desde 2014 no mês de outubro no circuito de bares da cidade de Ribeirão Preto; e o “*Beer Trip Festival – Festival da Cerveja Caipira*”, realizado pela primeira vez em setembro de 2015 em São Carlos. Fora do estado de São Paulo, podemos citar como exemplos de festivais de cervejas especiais o “*Rio Craft Beer Festival*”, ocorrido em julho de 2015; e o “*Mondial de La Bière*”, com sua última edição em 2014, ambos realizados no Rio de Janeiro.

Podemos sugerir que este processo recente de expansão da atividade das microcervejarias no estado de São Paulo tem raízes diferentes daquela expansão de microcervejarias de outras regiões do Brasil. Limberger (2012) mostra que o principal fator para a industrialização cervejeira no sul do país foi a pequena produção mercantil transplantada da Europa no século XIX, que ocorreu em áreas de colonização do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Mostrando o processo de formação das microcervejarias no estado de Santa Catarina é uma tradição de muitas décadas, Rafael dos Santos (2013) aponta que a gênese deste processo estava atrelada a uma herança familiar e colonial ligada aos imigrantes europeus que colonizaram o estado. Essas microcervejarias se situavam (e muitas ainda se situam) na Mesorregião do Vale do Itajaí (região de colonização europeia) e no Oeste do estado (região de expansão da colonização europeia oriunda do estado do Rio Grande do Sul). O mesmo autor indica que no período atual a dinâmica deste setor produtivo também estaria atrelada a um conjunto de distintas ordens e que o Estado tem papel relevante neste setor através do provimento de investimentos em infraestrutura, linhas de crédito e financiamentos (para citar algumas ações).

Conforme Rafael dos Santos (2013, p. 182),

(...) o Estado através de suas esferas federal, estadual e municipal desempenhou um importante papel no processo de desenvolvimento da indústria cervejeira em Santa Catarina, ao implantar determinadas políticas públicas, certamente em função da lógica capitalista, que acabou assim por facilitar a acumulação e possibilitar a reprodução de capital por parte das empresas deste setor.

Em São Paulo, por não ter ocorrido uma influência colonial europeia na mesma dimensão se comparada com a influência ocorrida na região Sul do Brasil (no que tange ao seu processo de ocupação territorial), somos levados a pensar que esta expansão “recente” de microcervejarias no estado está associada à perspectiva de um amplo mercado consumidor para estes produtos diferenciados.

Assim, este novo cenário no setor cervejeiro brasileiro (e, sobretudo paulista) tem demandado, inclusive, novos estudos na área. No estado de São Paulo, um recente estudo produzido na ESALQ-USP por Mardegan *et al.* (2013) apontou que as cervejas especiais usam malte de melhor qualidade se comparadas àquelas consideradas como “comuns” que apresentam mais partículas de plantas tropicais, como milho, trigo e cana. Já as cervejas “especiais”, segundo a pesquisa, utilizam malte e apresentam fórmulas mais tradicionais, que se aproximam da Lei da Pureza alemã para cerveja (água, malte de cevada e lúpulo), promulgada no ano de 1516, por Guilherme IV, duque da Baviera, sendo um dos decretos alimentares mais antigos da Europa.

Podemos apontar, pela Geografia, que no setor cervejeiro, um rearranjo no *circuito espacial da produção* e um novo *círculo de cooperação no espaço* (MORAES, 1985, 1991; SANTOS, 1986, 2002; SANTOS e SILVEIRA, 2001; CASTILLO e FREDERICO, 2010) vem se articulando no território brasileiro, já que todo um conjunto de novas microcervejarias vem se instalando em distintas partes do território nacional, mas sobretudo na *Região Concentrada* (SANTOS e RIBEIRO, 1979), e em especial no estado de São Paulo, fato que acarreta, também, um novo sistema de distribuição das bebidas até os consumidores finais.

4. Apontamentos acerca do *circuito espacial da produção* e dos *círculos de cooperação do espaço da indústria cervejeira no Brasil*

No intuito de substantivar os elementos constituintes do processo produtivo e de distribuição cervejeira, é conveniente destacar que a “fase direta da produção”, ou seja, a análise do procedimento fabril da cerveja, é uma das partes daquilo que fora denominado como *circuito espacial de produção* (SANTOS, 1986) que, juntamente aos *círculos de cooperação no espaço* dariam a situação relativa dos lugares, ou seja, a definição, num dado momento, da respectiva fração de espaço em função da divisão do trabalho sobre o espaço total de um país. Conforme Santos (1986), os circuitos espaciais da produção partem de uma atividade definida como primária até, após algumas fases, o produto final chegar ao consumidor. Moraes (1991, p.155) afirma que esta forma dinâmica de se analisar os fluxos no território nacional permite “compreender a divisão espacial do trabalho em uma perspectiva

multiescalar”. Deste modo é indispensável o entendimento da produção (desde a aquisição de insumos até o produto final), da troca, da distribuição e do consumo (MORAES, 1985).

Para Santos e Silveira (2001), a definição de circuito espacial da produção é dada pela circulação de bens e produtos oferecendo uma visão dinâmica, apontando a maneira como os fluxos perpassam o território; já os círculos de cooperação no espaço se dariam por fluxos não obrigatoriamente materiais, isto é, capitais, informações, mensagens e ordens.

Analisando os elementos constituintes do circuito espacial da produção, percebemos que mesmo com a produção de cervejas especiais espalhada por microcervejarias em 13 estados, mais o Distrito Federal, podemos perceber que no estado de São Paulo estão atividades industriais essenciais para a produção cervejeira. Tal fato coloca o estado paulista como central no circuito espacial da produção de cervejas especiais no país.

A título de exemplo, indicamos que no município de Porto Ferreira (SP), estão as duas únicas fábricas de garrafas para cerveja do Brasil: *Vidro Porto* e *Verallia*, tornando o município o polo de embalagens para a bebida no país. As empresas disponibilizam catálogos *online* onde o produtor da cerveja especial pode decidir qual embalagem melhor se adequa ao seu produto.

Segundo Márcio Egea Secafin, é muito custoso para uma microcervejaria criar, a exemplo de marcas europeias e algumas nacionais, uma garrafa personalizada ao seu gosto. Desta forma, a opção “padrão” das cervejarias de pequeno porte é o modelo descartável de 600ml de capacidade. Jeferson Martins, proprietário da Cervejaria Ópera, de Araraquara – SP, afirmou em entrevista cedida durante o *Beer Trip Festival*, em 19 de setembro de 2015 que há uma deficiência no fornecimento de garrafa, principalmente no fim de ano, pico de vendas do setor. Ainda segundo o empresário, uma alternativa a se considerar é a das embalagens de origem chinesa, opção não utilizada, e até desconhecida, por alguns cervejeiros entrevistados por nós.

Quanto aos custos de uso da embalagem descartável, perante ao vasilhame retornável, Jeferson destaca que a vantagem está na questão de frete de retorno e na higienização. Em uma microprodução, estes fatores não são viáveis devido ao custo elevado, por isso utiliza-se a embalagem de vidro descartável. Ainda em se tratando da redução de custos no envase das cervejas, podemos indicar a pesquisa desenvolvida por Di Nucci (2013) ao apontar que, na Argentina, na busca de redução de custos de envase, a introdução das garrafas pets no mercado de refrigerantes, pelas grandes multinacionais, permitiu um aumento da produção e consumo dos refrigerantes e a facilidade e aumento da distribuição das bebidas no país.

Quanto ao malte, os principais países produtores do mundo são Alemanha, Canadá, Estados Unidos, Austrália e França (este último tendo grande destaque). Na América do Sul, a Argentina também recebe destaque enquanto o Brasil tem uma produção de pequeno porte, localizada principalmente na região Sul (cultura de inverno) e em áreas de cerrado do Brasil central (em cultivo

irrigado). A maior fábrica de malte no Brasil é a Agromalte, vinculada à “Cooperativa Agrária Agroindustrial”, localizada em Guarapuava (PR). Esta fábrica opera desde 1981 e detém um *marketshare* de cerca de 20% no mercado brasileiro de malte. A Agrária conta com apoio técnico e científico da FAPA – Fundação Agrária de Pesquisas Agropecuárias (Fundação da Cooperativa Agrária) que, através da pesquisa e difusão de tecnologias visa aumentar a qualidade e produtividade dos cultivares de milho, soja, trigo e cevada.

Dada a relevância da produção de cervejas especiais em São Paulo, em junho de 2012 a Cooperativa Agrária inaugurou em Campinas (SP) um centro de distribuição de seus produtos. Localizado no quilômetro 121 da rodovia estadual SP-340, o local possui 1.000 m² de área e seu objetivo é atender cervejarias de São Paulo e região com todo o portfólio da maltaria: do malte pilsen a maltes especiais (Weyermann), lúpulos (HVG) e fermentos (Lallemand). A Agrária de Campinas se aproxima do mercado paulista e vem concorrer diretamente com a Malteria do Vale (localizada em Taubaté – SP), empresa especializada na comercialização de maltes, lúpulos e fermentos. É importante apontar que em agosto de 2012 a Malteria do Vale vendeu 60% de seu controle acionário ao Groupe Soufflet (de origem francesa), dando à companhia francesa presença na América do Sul – passando a trabalhar com malte brasileiro e argentino – e uma primeira operação além do continente europeu.

Antes da aquisição no Brasil, o Groupe Soufflet já possuía 22 malterias em 11 países da Europa e se consolida como segundo maior grupo produtor de malte do mundo. Ainda segundo as informações da agência de notícias Reuters, esta compra terá capacidade de elevar a produção de malte do grupo francês para 2 milhões de toneladas por ano, deixando a companhia perto da Malteurop, cooperativa francesa que assumiu a liderança na década passada após comprar as operações de malte da norte-americana Archer Daniels Midland. Com isso, pode-se dizer que uma parte significativa do *circuito espacial da produção* das cervejas especiais brasileiras tenderá a ser controlado do exterior, já que uma das principais matérias-primas, o malte, passou a produzido e comercializado por uma grande corporação internacional. Com o controle da Malteria do Vale, o Groupe Soufflet também passou a controlar os silos da Malteria do Vale no porto de São Sebastião (SP) e que recebem a cevada importada de origem argentina.

A expansão dos circuitos espaciais produtivos torna mais complexa a gestão e o ordenamento dos fluxos materiais e imateriais, fazendo das grandes corporações os agentes privilegiados da articulação entre os lugares, ou seja, da unificação das diversas etapas, geograficamente segmentadas, da produção (CASTILLO e FREDERICO, 2010, p. 462).

Segundo Márcio Egea Secafin, proprietário da Cervejaria Brotas Beer, alguns cervejeiros caseiros entraram para o ramo de venda de insumos e equipamentos, atendendo desde cervejarias

artesanais a microcervejeiros, se tornando, então uma nova opção no mercado, enxergando aí um ramo empresarial.

Destacamos também a importância das pesquisas desenvolvidas em São Paulo para testar a viabilidade da produção de cevada cervejeira no estado. Desde o ano 2000 a CATI (Coordenadoria de Assistência Técnica Integral da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo) vem promovendo pesquisas na área, produzindo em fazendas experimentais diversos cultivares de cevada cervejeira. Parte da produção obtida pela CATI é testada nos laboratórios da Malteria do Vale.

Segundo Rodrigues e Colmenero (2009), o processo de distribuição de grandes cervejarias como a Ambev, ocorre através de revendedores autorizados pelos fabricantes, atacadistas ou através de contratos de exclusividade, geralmente em três etapas: i) do fabricante ao distribuidor, ii) do distribuidor ao varejo e iii) do varejo ao consumidor final.

Conforme dados disponibilizados no site da Ambev, no Brasil a empresa conta com 3.100 caminhões – todos de empresas terceirizadas – que transportam cargas entre as fábricas, centros de distribuição e vendas da Ambev. Além disso, a empresa conta com 59 centros de distribuição e 165 pontos de vendas em todo o país. No total, o serviço emprega mais de 15 mil funcionários terceirizados.

A Logística então passa a ser então “estratégias de grandes empresas para conferir fluidez e racionalidade aos circuitos espaciais produtivos” (CASTILLO e FREDERICO, 2010), uma vez que o desenvolvimento dos sistemas de transportes e comunicações “aumentam os fluxos materiais e informacionais, distanciando cada vez mais os locais de produção dos locais de consumo” (Idem).

A intensificação das modernizações, ou camadas técnicas, e das relações capitalistas, que vão se sobrepondo ao território, exigem a sua regulação política. Conforme Cataia (2005, p. 06), [...] “as grandes empresas, vetores das modernizações, difundem as inovações (normativas ou materiais), mas seu funcionamento no lugar requer regulação política”. A competição territorial torna-se desigual, de tal modo que de um lado figura o *território normado* e de outro o *território como norma* (SANTOS, 1999). As diferenças territoriais tendem a ser mais intensas e desiguais conforme a capacidade de unificação do território ao mercado, por concentrarem as condições necessárias dos meios de produção, circulação e consumo.

Quanto às microcervejarias, a repartição de seu produto é realizada por distribuidoras independentes, que adquirem lotes de várias marcas, tanto nacionais, quanto importadas, e distribuem conforme a sua região de atuação. Segundo Fabio Fray, da Cervejaria Prada, grande parte destas distribuidoras atuam localmente, levando os produtos adquiridos a algumas localidades em sua região de atuação. Na visão de Márcio Egea Secafin, é muito difícil estabelecer uma rede de distribuição que alcance longas distâncias. O empresário afirma que até em um raio de 100 quilômetros, é

interessante investir, neste caso, a própria empresa faz a distribuição. O que pode ser uma alternativa é vender o produto para distribuidores que o adquirem e vendem em sua região de atuação.

Nenhum dos proprietários indicou os motivos da preferência por determinado município na instalação de sua fábrica, entretanto, como característica em comum, todos os entrevistados já residiam no município onde sua microcervejaria se estabeleceu. Para Juliano Pereira, proprietário da Cervejaria Campanária, de Pirassununga – SP, em entrevista cedida durante o *Beer Trip Festival*, em 19 de setembro de 2015, há um crescimento, entre os consumidores do movimento “*beba cerveja local*”, o que possibilita o fortalecimento das microcervejarias em sua cidade e região, garantindo a sua sobrevivência. Uma opção neste sentido, ainda segundo o empresário, é o convênio com bares e restaurantes locais garantindo a exclusividade da marca entre os apreciadores destes estabelecimentos.

Segundo Santos e Silveira (2001), vários são os fatores técnicos e mercadológicos que definem a instalação de um fabricante ou distribuidor de cervejas em determinada localidade. Dessa forma, “dados técnicos de localização, como a disponibilidade de água abundante, combinam-se com opções mercantis de proximidade das áreas urbanas, uma vez que o preço final é sensível ao custo do transporte à longa distância” (SANTOS e SILVEIRA, 2001, p. 161).

Neste novo cenário do setor cervejeiro, para se atender a crescente produção da bebida, é conveniente se observar a demanda, também crescente, de profissionais especializados nesta área. Com isso, tem-se a necessidade de ampliação de cursos técnicos na área de formação de mestres cervejeiros, pois, na América Latina a única escola que forma profissionais técnicos nesta especialidade é o Centro de Tecnologia SENAI Alimentos e Bebidas – localizado em Vassouras, no estado do Rio de Janeiro. Esta unidade do SENAI trabalha na absorção, adequação e difusão de novas tecnologias em alimentos e bebidas através da realização de projetos de pesquisa e desenvolvimento, consultoria tecnológica, prestação de serviços laboratoriais e cursos para profissionais especializados. O curso de “Mestre-cervejeiro” existe desde 1992 em Vassouras-RJ, já em 2010 o Ministério da Educação aprovou o primeiro curso de pós-graduação em prática cervejeira no intuito de especializar mais ainda os profissionais formados. Neste curso a parte teórica é ministrada na unidade Senai Tijuca (Rio de Janeiro – RJ) e a parte prática é desenvolvida na unidade Senai Vassouras (Vassouras – RJ). É relevante salientar que recentemente surgiram instituições privadas que visam aprimorar e desenvolver os negócios voltados à cerveja.

Em São Paulo (SP) existe, desde 2010, o Instituto da Cerveja, uma instituição que visa formar *sommeliers* de cervejas especiais, além de prestar consultorias a restaurantes e bares dado o aumento da demanda por este tipo de bebida. Em Blumenau (SC) foi fundada, em 2014, a Escola Superior de Cerveja e Malte (ESCM), uma instituição privada que visa ampliar o conhecimento e técnicas sobre o consumo e a produção de cerveja. Segundo o *site* da Escola, esta é a primeira da América Latina a

abranger ensino, pesquisa e extensão sobre a cerveja. Esta instituição está situada em uma área com quase 2.000 m² e conta com salas de aula, um laboratório de produção de cerveja, um laboratório de química e a “maior biblioteca sobre cerveja existente no país”. O que chama atenção na ESCM é o fato de apresentar uma oferta significativa de cursos voltados à gestão de negócios cervejeiros tanto em nível de extensão (“Aspectos tributários da cerveja”, “Projetos para financiamento”, “Custos e precificação de cerveja”, “Mercado de cervejas artesanais”, “Processos de fabricação – cervejeiro industrial e artesanal”, etc.) quanto de pós-graduação (“MBA em gestão e negócios de cerveja” e “Pós-graduação em tecnologia cervejeira”).

Outro segmento que ganha força com a ascensão das microcervejarias é o das lojas virtuais de cerveja. Existem diversas empresas no mercado que oferecem uma variedade considerável de marcas do Brasil e do exterior, distribuindo, geralmente através dos correios, o produto por todo o território nacional. Algumas dessas franquias, como é o caso das páginas *Clube do Malte* e *Wbeer* oferecem, além da venda convencional, um serviço de assinatura onde o cliente recebe mensalmente uma seleção de cervejas diferente a cada mês. Além da bebida, o pacote pode conter taças, revistas, abridores, e outros itens.

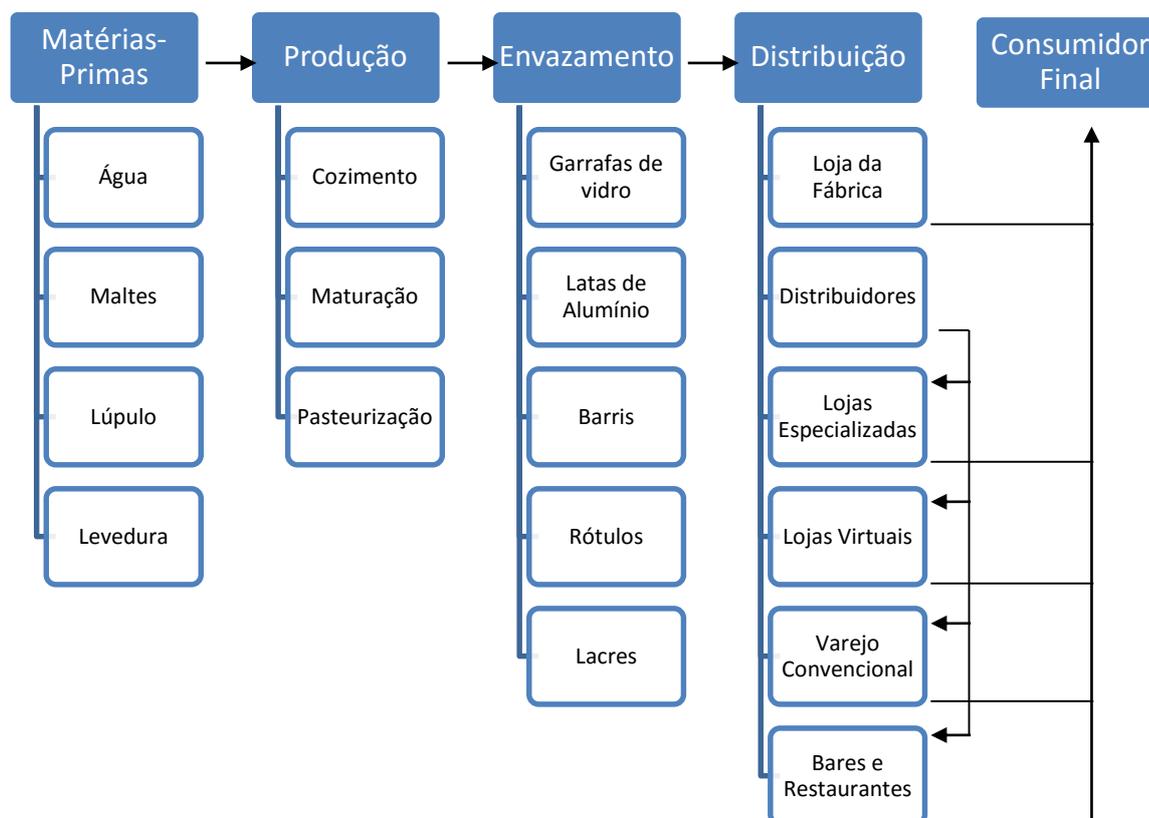
Dado o significativo crescimento da produção e consumo das cervejas especiais, até o conjunto normativo que regulamenta o setor sofreu alterações. Desde 2013 vinha sendo preparada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento uma nova Instrução Normativa visando permitir receitas de cerveja com adição de matérias-primas como mel, chocolate e especiarias e também autorizando a produção com cereais diferentes do trigo e da cevada. Assim, desde 22/01/2014, foi autorizada a adição de mel, leite, frutas e ervas na receita da bebida (trata-se da Portaria n. 8, de 17 de janeiro de 2014, publicada no Diário Oficial da União (DOU) do dia 22 de janeiro de 2014). No caso de adição de açúcares vegetais diferentes dos provenientes dos cereais, como o mel, a quantidade máxima em relação ao seu extrato primitivo deverá ser menor ou igual a 25% em peso. Nesta portaria continua proibida a adição de álcool ao produto, seja qual for a sua procedência. A substituição do malte por adjuntos cervejeiros (como milho, arroz, etc.) não pode ser maior que 45% em relação ao extrato primitivo.

É interessante apontar que a possibilidade de substituição do malte por adjuntos cervejeiros (como milho, arroz, entre outros) não foi uma demanda originada das microcervejarias (que se “orgulham” de utilizar, na grande maioria das receitas, um teor de 100% de malte). Esta foi uma demanda dos grandes grupos cervejeiros para se baratear o custo de produção das cervejas tradicionais, tendo em vista que a maior parte da cevada para obtenção do malte (uma das matérias-primas essenciais consumida pela indústria cervejeira brasileira) é importado e o milho chega a ter um custo 30% menor se comparado à cevada.

Para atrair clientela, as microcervejarias, além de matérias-primas de qualidade diferenciada, também buscam diferenciais na hora da produção e venda. Segundo Juliano Pereira, da Cervejaria Campanária, há produtores que elaboram cervejas com matérias-primas nacionais como a mandioca, mel, açaí, uvaia, café, cacau e frutas nacionais em geral, o que pode ser um passo para que tenhamos a constituição de uma identidade da cerveja brasileira. Existem também outras que até são produzidas em determinadas microcervejarias, mas são vendidas com rótulo diferenciado. Por exemplo: as cervejarias paulistas Invicta (Ribeirão Preto-SP), Dortmund (Serra Negra-SP), Magnus Prime (Sorocaba-SP) e Bamberg (Votorantim-SP) e a gaúcha Coruja (Porto Alegre-RS) além de produzirem cervejas com suas próprias marcas, também apostam em rótulos ligados às bandas de Rock n’ Roll. Um terceiro diferencial, apontado por Jeferson Martins, proprietário da Cervejaria Ópera, é abrir as fábricas para visitação, cursos e produção de cervejas elaboradas pelos consumidores. Segundo o cervejeiro este é um elemento importantíssimo, pois aproxima o consumidor da produção e desenvolve sua relação com a cerveja especial.

Na figura 2 abaixo resumimos, de maneira simplificada, o circuito espacial da produção cervejira no Brasil:

Figura 2. Esquema geral do Circuito Espacial da produção de cervejas



No primeiro momento observamos o processo de aquisição de todos os insumos necessários para a produção da cerveja; no segundo passo, os processos da produção propriamente dita; no

terceiro momento percebe-se o envasamento da bebida nas diferentes modalidades de embalagens; Por fim, no quarto passo acontece a distribuição, onde a cerveja deixa a fábrica por meio próprio da empresa ou de distribuidores chega ao varejo tendo em via o consumidor final.

Após entender os componentes do circuito espacial da produção das microcervejarias paulistas, é importante se atentar também aos círculos de cooperação do espaço, que em geral contemplam os fluxos imateriais e são comandados por agentes corporativos.

Os círculos de cooperação do espaço se estabelecem a partir da configuração do circuito espacial de produção, gerando relações de cooperação entre os agentes e garantindo a interlocução entre os estes e os lugares. Os círculos de cooperação,

(...) constituem a orientação técnica que vem pelas empresas e instituições, as informações e ordens repassadas, sobretudo, pelas grandes multinacionais, o financiamento emitido pelos grandes agentes financeiros e a orientação macroeconômica das políticas governamentais (BOTELHO, 2010, p. 51).

Assim, “os círculos de cooperação são mecanismos que influenciam diretamente a configuração do circuito espacial de produção e, conseqüentemente, a configuração territorial” (BOTELHO, 2010, p.53). Com isso, a articulação entre produção local e consumo regional, no caso das microcervejarias, viabiliza como pano de fundo essas relações que contribuem para o processo de circularidade que é observado através da produção, circulação e consumo de tais produtos. Dessa forma,

Os círculos de cooperação são essenciais por permitirem colocar em conexão as diversas etapas, espacialmente separadas, da produção, articulando os diversos agentes e lugares que compõem o circuito espacial de produção (CASTILLO e FREDERICO, 2010, p. 464).

Ainda, garantem a participação da política e do poder público, com a inserção do Estado, que age em conformidade com todo esse processo uma vez que as várias instituições e órgãos criados por ele vão introduzir uma dinâmica articulada de leis e regulações. Vale considerar a afirmação de Castillo e Frederico (2010, p. 465) de que dentro dos circuitos espaciais produtivos, “são estabelecidos diversos círculos de cooperação: entre as empresas; entre empresas e poderes públicos locais, regionais e nacionais; entre empresas, associações e instituições etc”.

Conforme Castillo (2005, p. 4), o circuito espacial da produção representa o encadeamento das instâncias geograficamente separadas: produção, distribuição troca e consumo, de um determinado produto, em constante movimento e o círculo de cooperação garante os níveis de organização necessários para a articulação dos lugares e agentes dispersos geograficamente. “Circuitos espaciais de produção e círculos de cooperação mostram o uso diferenciado de cada território por parte das empresas, das instituições, dos indivíduos e permitem compreender a hierarquia dos lugares desde a escala regional até a escala mundial” (SANTOS e SILVEIRA, 2001, p. 144).

Para entender melhor a dinâmica dos Círculos de Cooperação do Espaço vale compreender o processo legal de funcionamento de uma microcervejaria. Segundo o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), para dar início ao processo de abertura de qualquer tipo de empresa é necessário que se cumpram os seguintes procedimentos: i) Consulta Comercial; ii) Busca de nome e marca; iii) Arquivamento do contrato social/Declaração de Empresa Individual; iv) Solicitação do CNPJ; v) Solicitação da Inscrição Estadual; vi) Alvará de licença e Registro na Secretaria Municipal de Fazenda; e vii) Matrícula no INSS.

O produtor cervejeiro também deve se atentar à Portaria SVS 27/98 (DOU 16/01/98), que torna obrigatória a aplicação da informação nutricional complementar nos rótulos de produtos alimentícios. As empresas que exploram a atividade de produção de cerveja ficam obrigadas a respeitar o que rege o Decreto nº. 2.314, de 04 de setembro de 1997, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. É importante lembrar ainda que o empreendedor está sujeito a fiscalização sanitária do estabelecimento e do produto.

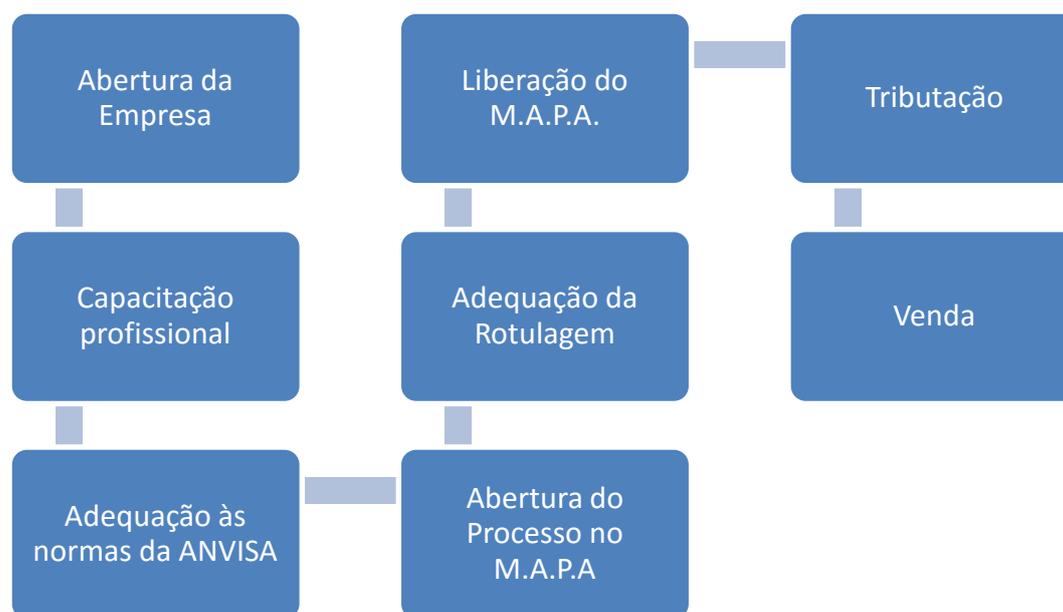
O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento também estabelece algumas diretrizes para a regulamentação da produção de cerveja. A Instrução de Serviço nº 1, de 28 de janeiro de 1977 viabiliza o registro da fábrica de cerveja. Já a Portaria nº 879, de 28 de novembro de 1975, aprova as normas para instalações e equipamentos mínimos para estabelecimentos de bebidas e vinagres. E, por fim, a Instrução Normativa nº 54, de 05 de novembro de 2001, adota o Regulamento Técnico Mercosul de Produtos de Cervejaria.

Outros requerimentos aos quais o microcervejeiro deve estar atento são os estabelecidos pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária): O Decreto nº 2.314/97, regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Ainda, os mestres cervejeiros têm que se atentar à Portaria nº 8, de 17 de janeiro de 2014, publicada no DOU do dia 22 de janeiro de 2014, trata do rol de matérias-primas permitidas nas receitas de cerveja.

Quanto à questão tributária, com a nova regulamentação da lei 13.097 (de 19 de janeiro de 2015), as alíquotas incidentes sobre a fabricação e importação de bebidas frias serão de 2,32% para o PIS/Pasep e de 10,68% para a Cofins. Para as vendas feitas pelos varejistas, a alíquota será de 1,86% para o PIS/Pasep e de 8,54% para a Cofins. No caso do Imposto Sobre Produtos Industrializados (IPI), o recolhimento será feito na produção, com alíquota de 6% para cervejas e de 4% para as demais bebidas frias.

A figura 3 abaixo traz alguns elementos do círculo de cooperação no espaço com relação à normatização para a produção e comercialização de cerveja.

Figura 3. Círculos de Cooperação do Espaço das Microcervejarias Brasileiras (no tocante à normatização para a produção e venda do produto)



Fonte das informações: MAPA, SEBRAE, ANVISA, Constituição Federal

Vale lembrar, ainda, que para conseguir registrar uma nova bebida no MAPA é necessário enfrentar uma burocracia que pode demorar meses. É preciso ceder ao órgão os ingredientes da receita, as características da bebida e aguardar a aprovação do cadastro para que se possa comercializar a cerveja. Segundo informações de Fabio Fray (da Cervejaria Prada) eles lançaram em 2015 uma nova cerveja, a *Prada Diablo*, que demorou aproximadamente 5 meses para ser aprovada pelo MAPA.

Devido à burocracia evidenciada acima para a produção regular de cerveja é comum observarmos a atuação de produtores intitulados “cervejeiros caseiros” ou “cervejeiros artesanais”, que produzem, literalmente, sua cerveja em casa, em uma escala reduzida, para consumo próprio ou atendendo um pequeno grupo de pessoas. Inclusive a Acerva (Associação dos Cervejeiros Artesanais), oferece cursos e até compra coletiva de insumos para aqueles que optam por produzir sua própria bebida.

5. Considerações finais

Notadamente, as densidades técnica e política que se aplicam à produção cervejas especiais no Brasil encontram-se marcadamente concentradas no estado de São Paulo. A participação deste no contexto nacional aponta para um conjunto de agentes, e produtos necessários ao funcionamento da indústria cervejeira, que dispostos de forma igualmente concentrada, revelam a participação dos agentes econômicos em porções selecionadas do território nacional.

Ao longo do desenvolvimento da pesquisa, observamos uma tendência empresarial no setor cervejeiro, a saber, a significativa capacidade dos grandes grupos cervejeiros de incorporar, ao seu portfólio de marcas, as pequenas cervejarias que eventualmente começam a se destacar no mercado. No projeto inicial da pesquisa já havíamos mencionado os casos da Baden Baden, da Eisenbahn, mas durante o desenvolvimento da pesquisa observamos novamente tal ação a partir da aquisição, pela Ambev, da Cervejaria Colorado de Ribeirão Preto (SP), uma das mais importantes no segmento das cervejas especiais. Um questionamento que fazemos, neste ponto, seria: como um setor (o das pequenas cervejarias) pode se fortalecer como um todo, se aquelas empresas que começam a se destacar logo são incorporadas pelas gigantes do setor?

Assim, temos indícios iniciais de que as grandes cervejarias têm a possibilidade de controlar o circuito espacial produtivo das pequenas cervejarias ao influenciar (ou “gerenciar”) o crescimento do segmento a partir de seu poder financeiro de adquirir aquelas que mais se destaquem. Isso reforça a colocação de Santos (1994, p. 128) de que “cada firma usa o território segundo sua força. Criem-se, desse modo, circuitos produtivos e círculos de cooperação, como forma de regular o processo produtivo e assegurar a realização do capital”.

Agradecimentos

Os autores agradecem à FAPESP – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, pelo financiamento de parte desta pesquisa através da concessão de Bolsa de Iniciação Científica que viabilizou o desenvolvimento deste estudo

Referências Bibliográficas

ARROYO, M. M. Circuitos espaciais de produção industrial e fluxos internacionais de mercadorias na dinâmica territorial do Estado de São Paulo. **Boletim Campineiro de Geografia**, v. 2, p. 7-26, 2012.

BOTELHO, R. E. P. **O circuito espacial de produção e os círculos de cooperação da soja no Maranhão no período técnico-científico-informacional**. Dissertação – Departamento de Geografia: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2010.

CASTILLO, R. A. Exportar alimentos é a saída para o Brasil? O caso do complexo soja. In ALBUQUERQUE, E. S. (Org.). **Que país é esse?** São Paulo: Globo, 2005.

CASTILLO, R.; FREDERICO, S. Espaço geográfico, produção e movimento: uma reflexão sobre o conceito de circuito espacial produtivo. In **Sociedade & Natureza**, Uberlândia, 22 (3), 2010.

CATAIA, M. A. Território usado e criação de novos municípios: considerações sobre a crise da Federação brasileira. In: **VI Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia**, 2005, Fortaleza / CE. Anais do VI Encontro da Associação Nacional de Pós Graduação e Pesquisa em Geografia. Fortaleza, v. 1, 2005.

CERVBRASIL. Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. **Anuário 2014**. Disponível em: <http://cervbrasil.org.br/wp-content/themes/cerv/pdf/anuariofinal2014.pdf> Acesso em: 19/02/2015.

DEMICHEI, N. A. Território e gastronomia: o movimento das microcervejarias e cervejas artesanais e a constituição de um território cervejeiro em Porto Alegre/RS. In: **Anais do VII Congresso Brasileiro de Geógrafos**. Vitória, 2014.

DI NUCCI, J. Circuitos de la economia urbana de bebidas gaseosas en Buenos Aires. In: **Boletim Campineiro de Geografia**, V. 3, nº 1, Campinas: 2013.

FERRARI, V. O mercado de cervejas no Brasil. **Dissertação** (Mestrado em Economia) – Fac. de Administração, Contabilidade e Economia, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

LENCIONI, S. Condições gerais de produção: um conceito a ser recuperado para a compreensão das desigualdades do desenvolvimento regional. **Scripta Nova (Barcelona)**, v. 11, p. 1-15, 2007.

_____. Cisão Territorial da Indústria e Integração Regional no Estado de São Paulo. In: GALVÃO, Antonio Carlos; GONÇALVES, Maria Flora; BRANDÃO, Antonio Carlos. (org.). **Regiões e Cidades, Cidades nas Regiões. O desafio urbano regional**. São Paulo: UNESP, ANPUR, 2003, p. 465-475.

LIMBERGER, S. C. Considerações iniciais sobre a indústria cervejeira e as microcervejarias artesanais do Sul do Brasil. In: **II Seminário Estadual de Estudos de conjuntura**, 2012, Francisco Beltrão. Nacionalismo e América Latina: perspectivas de desenvolvimento e educação frente à crise mundial. Francisco Beltrão: Unioeste, 2012.

MARDEGAN, S. F.; ANDRADE, T. M. B.; DE SOUSA NETO, E. R.; DE CASTRO VASCONCELLOS, E. B.; MARTINS, L. F. B.; MENDONÇA, T. G.; MARTINELLI, L. A. Stable carbon isotopic composition of Brazilian beers. A comparison between large – and small – scale breweries. **Journal of Food Composition and Analysis (Print)**, v. 29, p. 52-57, 2013.

MORAES, A. C. R. Los Circuitos Espaciales de la Producción y los Circuitos de Acumulación en el Espacio. In: YANES, L. e LIBERALLI, A. (Org.) **Aportes para el Estudio del Espacio Socio-económico**. Buenos Aires: [s.n.], 1985.

_____. **Los circuitos espaciales de la producción y los circuitos de cooperación en el espacio**. Buenos Aires, 1991. pp. 153-177.

OLIVEIRA, H.; DRUMOUND H. **Brazil Beer: O guia de cervejas brasileiras**. Belo Horizonte: Gutenberg, 2013

RODRIGUES, I. M.; COLMENERO, J. C. Mapeamento de Processo da distribuição de cerveja. In **Anais do Congresso Internacional de Administração: Gestão Estratégica em Tempos de mudança**. Ponta Grossa, 2009.

SANTOS, M. **A natureza do espaço. Técnica e tempo, razão e emoção**. São Paulo: EDUSP, 2002.

_____. O retorno do território. In SANTOS, Milton; SOUZA, Maria Adélia Aparecida de; SILVEIRA, Maria Laura (org) **Território: globalização e fragmentação**. São Paulo: Anpur/Hucitec, 1994, p. 15-20.

_____. Circuitos espaciais da produção: um comentário. In: SOUZA, M. A. A.; SANTOS, M. (org.). **A construção do espaço**. São Paulo: Nobel, 1986.

_____. Modo de produção técnico-científico e diferenciação espacial. In: **Revista Território**, ano IV, n. 6, jan/jun. p. 05-20. 1999.

SANTOS, M.; RIBEIRO, A. C. T. **O conceito de região concentrada**. Rio de Janeiro: IPPUR/UFRJ.; Departamento de Geografia, *mimeo*, 1979.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil. Território e sociedade no início do século XXI**. 2ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SANTOS, R. dos. As microcervejarias catarinenses: da gênese à dinâmica atual. **Dissertação** (mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Geografia. Florianópolis, 2013.

SELINGARDI-SAMPAIO, S. **Indústria e Território em São Paulo. A estruturação do Multicomplexo Territorial Industrial Paulista - 1950 - 2005**. Campinas - SP: Alínea Editora, 2009.

SPOSITO, E. S. Descontinuidades territoriais das cidades, desconcentração e localização da atividade industrial. In XVI Encontro Nacional dos Geógrafos, Porto Alegre, 2010. **Anais...**

_____. Reestruturação produtiva e urbana no Estado de São Paulo. **Scripta Nova (Barcelona)**, v. XI, p. 69, 2007.

STEFENON, R. A emergência de um novo padrão de consumo e suas implicações para a dinâmica competitiva da indústria cervejeira. Curitiba/PR. **Dissertação de Mestrado**. Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Econômico – Universidade Federal do Paraná – UFPR. 2011.

Sites:

ACERVA: www.acerva.com.br

Agrária – Agromalte: <http://www.agraria.com.br/agromalte/agromalte.php>

AMBEV: <http://www.ambev.com.br/>

BJCP: <http://www.bjcp.org/stylecenter.php>

CATI - CATI - Coordenadoria de Assistência Técnica Integral:
http://www.cati.sp.gov.br/Cati/_tecnologias/cereais/CEVADA_CERVEJEIRA.pdf

CervBrasil: <http://www.cervbrasil.org.br>

Cerveja e Malte: <http://www.cervejaemalte.com.br/>

SENAI: <http://www.cursosenairio.com.br/segmento-bebidas.26,0,270,0.html#>

SINDICERV: www.sindicerv.com.br

SIPE/MAPA – Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura:
<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEWEB.html>

Verallia: <http://br.verallia.com/catalog/list/12/1-cervejas/all/all/all/all>

Vidroporto: <http://www.vidroporto.com.br/catalogo.php?cat=1>

Recebido em 29/02/2016

Aceito em 31/03/2016