

MARCA COLETIVA DOS VINHOS FINOS DE SANTA CATARINA, BRASIL: Uma Estratégia Alternativa.

J. F. da Silva Protas⁽¹⁾

⁽¹⁾ Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal, 130, 95700-000 - Bento Gonçalves, Brasil.
E-mail: protas@cnpuv.embrapa.br

Resumo

Com a abertura da economia brasileira a partir de meados da década de 1990, o setor vitivinícola nacional passou a enfrentar uma forte concorrência externa, registrando-se taxas significativas de importações. No período de 2002–2010, o crescimento das importações de produtos vitivinícolas (vinhos, espumantes, vinhos licorosos, etc.), pelo mercado brasileiro foi de aproximadamente 183%. Portanto, de modo semelhante a outros setores do agro-negócio mundial, o setor vitivinícola tem se caracterizado pela crescente competição entre blocos econômicos, a qual tem sido marcada por um ambiente empresarial cada vez mais intenso em tecnologia e gestão. Diante deste cenário e da evidência de que, para competir neste mercado, é necessário uma performance diferenciada, em 2008, a Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude – ACAVITIS, com o apoio institucional e financeiro do Serviço Nacional de Apoio a Micro e Pequena Empresa – SEBRAE-SC e, sob a coordenação técnica da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Uva e Vinho e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI, implantou o projeto para criação da Marca Coletiva ACAVITIS (MCA), objetivando garantir qualidade e imagem diferenciada para seus produtos diante da concorrência. Em 2009, o registro da MCA foi protocolado junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI e, na safra de 2011, serão certificados seus primeiros vinhos.

Abstrat

With the opening of brazilian economy in mid-90's, the national viticulture sector began to face big foreign competition, registering significant rates of imports. From 2002 to 2010, the viticulture products importation growth (wines, champagne, wine liquor, etc.) in the brazilian market was near 183%. Therefore, similarly to other global agribusiness sectors, the viticulture sector has been characterized by the incrising competition between economic blocs, which has been marked by an business environment increasingly intense in technology and management. Given this scenario and the evidence that, to compete in this market, you need a differentiated performance, in 2008 the Santa Catarina Association of Fine Altitude Wines Producers - ACAVITIS, with the institutional and financial support of the National Support Service for Micro and Small Business - SEBRAE-SC, and under the technical coordination of the Brazilian Agricultural Research Corporation - Embrapa Grape and Wine Research, and Brazilian Enterprise of Agricultural and Rural Extension of Santa Catarina - EPAGRI, implemented the project for the creation of a Collective Brand ACAVITIS (MCA), to ensure quality and a distinctive image for their products ahead the competition. In 2009, the MCA registration was filed with the Nacional Institute of Industrial Property - INPI, and the 2011 crop will be the first certificated wines.

Introdução

Com o processo de abertura da economia brasileira, a partir de meados da década de 1990, o setor vitivinícola nacional vem enfrentando uma forte concorrência externa,

registrando-se taxas significativas de crescimento das importações. No período de 2002–2010, o crescimento das importações de produtos vitivinícolas (vinhos, espumantes, vinhos licorosos, etc), pelo mercado brasileiro foi de aproximadamente 183%. Considerando apenas os volumes relativos aos vinhos, que representa o principal mercado para os estrangeiros no segmento dos vinhos finos, verificaremos que em 2001 o produto nacional detinha 48,1% do mercado interno, enquanto os importados 51,9%. Já em 2010, o percentual do produto nacional comercializado recuou para 20,37%, enquanto que o dos importados evoluiu para 79,63. Portanto, as estatísticas disponíveis evidenciam o caráter inexorável do comportamento desta conjuntura, já que, no comparativo dos volumes comercializados, enquanto os vinhos importados, acompanhando o crescimento do mercado interno brasileiro, aumentaram a sua fatia, os nacionais diminuíram. Analisando-se a estrutura do mercado brasileiro de vinhos finos, pelo lado da oferta (vinhos, espumantes, vinhos licorosos, etc), verifica-se que o mesmo é disputado por quatro blocos produtores/ofertantes: Chile, Argentina, outros países (Europa, Oceania, África) e Produção Nacional, destacando-se, neste contexto, os dois primeiros que em 2010, detiveram respectivamente, 35% e 24% do mercado brasileiro de vinho fino. Muito se tem discutido relativamente às causas da pouca competitividade dos vinhos brasileiros. Questões como: a elevada carga tributária incidente sobre os produtos vitivinícolas; a falta de política creditícia específica e adequada; a necessidade de isenção de imposto de importação para insumos, máquinas e equipamentos (de modo semelhante aos países concorrentes); a equiparação tributária para os produtos vitivinícolas entre os estados. Por outro lado, há evidências de que nem todos os produtos da cadeia produtiva vitivinícola brasileira apresentam a mesma performance competitiva. Por exemplo, os espumantes brasileiros, mesmo sofrendo uma forte pressão, têm apresentado um bom desempenho frente à concorrência. Depreende-se assim que, além dos aspectos relacionados com a política setorial (ou com a falta dela), outras questões relacionadas com a própria organização setorial, tanto na dimensão competitiva dos processos produtivos (da uva e dos produtos derivados), quanto na dimensão do mercado, dado a sua complexidade e diversidade de atores, tenham grande importância na definição e eventual reversão do cenário presente.

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

Como síntese dos fatos, fica evidente que, na vitivinicultura, em qualquer parte do mundo, resguardando-se as características e tipicidade dos produtos, não há mais lugar para amadorismo e para produtos de qualidade medíocre. Neste setor, o sucesso de empreendimento depende de sua real capacidade competitiva, a qual, em parte, é obtida a partir de uma forte base tecnológica, fundamentada no conhecimento técnico científico da cultura e das condições ambientais das regiões produtoras (solo, clima, etc.). Estes fatores são pré-requisitos fundamentais para viabilizar sistemas de produção competitivos, capazes de gerar vinhos e derivados de qualidade e com tipicidade, em cada região, promovendo uma relação harmoniosa e convergente entre os interesses comerciais, os processos produtivos e a sustentabilidade ambiental, importante promotora de um dos maiores aliados do negócio do vinho, o enoturismo. Neste contexto,

tendo presente o cenário descrito e seus possíveis desdobramentos, é, no mínimo, prudente que qualquer iniciativa de empreendimento no setor vitivinícola não seja precedida de um planejamento para geração de um programa estruturante, onde sejam definidos, o foco do negócio e as estratégias de ação com o detalhamento técnico e operacional de cada etapa do processo. O Programa de Produção dos Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina possui, em sua origem, algumas características marcantes e pouco comuns às regiões vitivinícolas tradicionais. Por um lado, a estrutura física do Programa está baseada em três pólos produtores sem tradição em vitivinicultura: (São Joaquim, Caçador e Campos Novos), geograficamente distantes e com características naturais distintas (solo, clima, topografia etc.), por outro lado, o perfil dos empreendedores envolvidos neste Programa é de empresários e profissionais liberais atuantes em outras atividades, com pouca ou nenhuma relação com a vitivinicultura. Objetivando a produção exclusiva de vinhos finos de qualidade bem como posicioná-los no mercado com médio e alto valor agregado, apenas em 2005, os primeiros vinhos produzidos no âmbito do Programa foram colocados à venda e, apesar da novidade, já que se tratava dos primeiros “vinhos finos de altitude” brasileiros, e do esforço e investimento promocional, depararam-se, com uma forte concorrência e, conseqüentemente, grandes dificuldades para competir, tanto com os vinhos importados quanto como os nacionais das regiões vitivinícolas tradicionais, alguns com marcas já consagradas. Diante deste cenário e da evidência de que, para competir neste mercado, é necessário uma performance diferenciada, em 2008, a Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude – ACAVITIS, com o apoio institucional e financeiro do Serviço Nacional de Apoio a Micro e Pequena Empresa – SEBRAE-SC e, sob a coordenação técnica da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Uva e Vinho e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI, implantou o projeto para criação da Marca Coletiva ACAVITIS (MCA), com base no qual foram estabelecidos critérios técnicos e operacionais orientadores da produção e controle de qualidade de seus vinhos, de formas a garantir qualidade e imagem diferenciada diante da concorrência. Em 2009, o registro da MCA foi protocolado junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI e, na safra de 2011, serão certificados seus primeiros vinhos.

Material e Métodos

A primeira etapa dos trabalhos, relativamente ao foco do projeto, deu-se com o estudo e análise da Lei 9279 de 14 de maio de 1996, que “regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial”. Com base neste documento foi possível avaliar preliminarmente qual, dentre alternativas apresentadas pela legislação brasileira para certificação de produtos ou serviços, melhor se adequava às condições e necessidade do Programa de Produção de Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina. Seguindo a tendência de outras regiões vitivinícola brasileiras, inicialmente a preferência da ACAVITIS era pela implantação de uma Indicação Geográfica (IG), entretanto, após a análise da legislação vigente ficou evidente, por questões das diferenças geográfico/ambientais existentes entre as três regiões que compõem a área de abrangência do Programa e, por tratar-se de uma história vitivinícola muito recente, pré-requisitos importantes para a concessão de uma IG, que o estatuto mais adequado e possível de ser obtido junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, no prazo desejado, era o da Marca Coletiva. Uma vez definida a alternativa a ser pleiteada junto ao INPI e, com base na Lei 9279/96 em seus capítulos: VII – Das Marcas Coletivas e de Certificação; VIII – Do Depósito; IX – Do Exame e X – Da Expedição do Certificado de Registro; definiu-se a metodologia para execução do Projeto. Com o foco metodológico objetivando criar de uma base documental, técnica e operacional, para funcionar como regulamentadora e orientadora da produção dos vinhos finos de altitude de Santa Catarina, e estabelecer os parâmetros e referências técnicas para enquadramento e certificação dos vinhos da Marca Coletiva, foi criado, pela ACAVITIS, um Grupo de Trabalho. Além de técnicos vinculados às

vinícolas associadas, também colaboraram, nesta etapa do projeto, pesquisadores e técnicos das instituições parceiras: Embrapa Uva e Vinho, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI, Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC e SEBRAE – SC. Como primeira etapa do trabalho, verificou-se junto ao INPI a existência de registros e/ou pedidos de registro de Indicações Geográficas e/ou Marcas (Coletiva ou de Certificação), relacionadas com a vitivinicultura. Como resultado destas pesquisas verificou-se a existência do registro de apenas uma Indicação Geográfica: a Indicação de Procedência “Vale dos Vinhedos”, a primeira concedida no Brasil, para qualquer produto ou serviço. Mesmo tratando-se de estatutos com regulamentos de utilização diferentes, já que, no caso das Marcas, a certificação não está diretamente relacionada à origem geográfica, como nas IGs, em ambos os casos são estabelecidos padrões de qualidade dos produtos com base em parâmetros técnicos a serem observados ao longo da cadeia produtiva. Com base nesta observação, optou-se por tomar as normativas componentes do Regulamento de Utilização da Indicação de Procedência “Vale dos Vinhedos”, junto ao INPI, como referência para a estruturação quanto ao conteúdo e forma das normativas da Marca Coletiva ACAVITIS. Relativamente ao conteúdo, também foram agregadas informações e parâmetros técnicos que constam das normas da Denominação de Origem – DOC Alentejo (Portugal). Definido e acessado o material básico a ser utilizado como referência, iniciou-se o trabalho de elaboração de uma primeira versão do conjunto de normas para o estabelecimento do regulamento de utilização da Marca coletiva ACAVITIS. O conjunto de normas referido foi estruturado com a seguinte composição documental: Regulamento da Marca Coletiva, Norma de Procedimentos para obtenção da certificação da MCA, Normas de procedimento de cortes de vinhos da MCA de diferentes safras, Norma de procedimentos da avaliação sensorial dos vinhos da MCA e Declaração de produtos elaborados para obtenção da certificação da MCA. Após a elaboração da primeira versão do conjunto de documentos, os mesmos foram distribuídos aos membros do Grupo de Trabalho para análise crítica sendo, na oportunidade, agendada data para reunião para análise, discussão e correções entendidas como pertinentes. Todas as correções/alterações efetuadas nesta primeira versão dos documentos tiveram a concordância de metade mais um dos membros do Grupo de Trabalho. Tendo em conta o surgimento de algumas questões mais complexas, que exigiram pesquisas e consultas mais específicas, o Grupo de Trabalho foi convocado em três oportunidades até dar por concluída sua tarefa. Por orientação da Diretoria da ACAVITIS, na seqüência, a coordenação do Projeto encaminhou uma cópia de cada documento que compõe as Normas da MCA, a cada associado da entidade sendo, concomitantemente, convocada uma Assembléia Geral Extraordinária para análise, discussão e agregação de sugestões à versão final do conjunto documental.

Resultados e Discussão

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

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

Capítulo 1 – Da Produção: Neste capítulo é delimitada a área de produção; as variedades autorizadas, exclusivamente do grupo das *Vitis vinífera*, para a produção de vinhos tintos, vinhos brancos, vinhos licorosos e espumantes; os sistemas de condução autorizados; a produtividade de uva por hectare; padrão de qualidade mínimo, em °Brix, das uvas autorizadas para vinificação dos vinhos brancos, tintos, rosados e base para espumantes.

Estabelece ainda que, a área de produção de uva destinada à elaboração de vinhos da Marca Coletiva ACAVITIS deve estar localizada em altitude de, no mínimo, 900 metros, dentro da área delimitada de produção.

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

Capítulo III – Da Rotulagem: Neste capítulo são estabelecidas às normas de rotulagem bem como o sinal distintivo para identificação da MCA, conforme exigência do INPI, constante no Art. 155 da Lei n.9279/96. São estabelecidos também, os critérios operacionais para a gestão dos certificados e selo de controle da MCA.

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

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

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

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

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

1) Encaminhamento, ao Conselho Regulador, da “Declaração de Produtos Elaborados”. Neste caso, além do estabelecimento dos prazos, são estabelecidas outras providências complementares ao processo, são elas: Croqui da vinícola identificando cada recipiente (pipa/tanque) onde estão estocados os vinhos protegidos ou a serem protegidos pela MCA e, Comprovação da origem de, no mínimo, 75% da produção da uva principal, quando tratar-se um vinho varietal;

2) Critérios para coleta de amostras dos vinhos para a certificação da MCA, constantes da “Declaração de Produtos Elaborados”, anteriormente encaminhados ao Conselho Regulador. Neste caso são detalhados: os critérios de amostragem e o número de amostras, bem como os registros de controle; destinação das diferentes repetições de cada amostra; as análises a que as mesmas serão submetidas (físico/químicas e organolépticas); outros detalhes operacionais específicos para o caso dos espumantes e moscatéis.

3) Critérios para o fornecimento de Certificados e dos respectivos Selos de Controle da MCA, aos produtos aprovados. Neste caso, são estabelecidos os critérios e prazos para engarrafamento dos vinhos aprovados bem como as condições para a solicitação de

reavaliação de Certificados nos casos em que aqueles prazos não forem observados; critérios para o pagamento dos Selos por parte das empresas; e os procedimentos do Conselho Regulador para comunicação formal das inconformidades verificadas nos vinhos que não atenderem os pré-requisitos estabelecidos para a obtenção da MCA.

4) Orientação quanto à obrigatoriedade das empresas manterem um “Livro de Acompanhamento dos Vinhos da MCA”, onde são registrados as operações de vinificação, manipulação, armazenamento e engarrafamento dos vinhos, viabilizando assim a traçabilidade dos vinhos protegidos pela MCA.

NORMA DE PROCEDIMENTOS DE CORTES E VINHOS DA MCA DE DIFERENTES SAFRAS – O referencial básico, estabelecido neste documento, é o de que somente poderão ser objeto de corte entre si os vinhos já portadores de Certificado da MCA, provenientes de safras diversas. Estabelece ainda, que o vinho resultante do corte terá Certificação da MCA, desde que, sejam encaminhados ao Conselho Regulador, no momento da solicitação, os Certificados Originais, dos quais serão deduzidos os volumes utilizados nos referidos cortes. Complementarmente, são relacionados, passo a passo, as etapas a serem seguidas pelos associados solicitantes.

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

DECLARAÇÃO DE PRODUTOS ELABORADOS PARA OBTENÇÃO DA MCA - O desencadeamento do processo para obtenção da certificação dos vinhos da MCA, dá-se a partir do preenchimento e encaminhamento deste documento ao Conselho Regulador. Constam desta Declaração: a identificação da vinícola solicitante e dos respectivos responsáveis técnicos, registrando ainda: Quanto aos produtos: tipo e identificação dos recipientes onde estão depositados na vinícola e, Quanto a uva utilizada: variedade; quantidade; rendimento por hectare, graus (ºbabo e ºbrix); fornecedor; número da nota fiscal; número do lote e identificação do município onde a uva foi produzida. Para ser aceita pelo Conselho Regulador, a Declaração deverá ser encaminhada com a assinatura do seu responsável.

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

respectivamente, com o seguinte formato e composição: 1) Conselho Regulador: Diretor – um empresário representante da ACAVITIS; Membros: quatro empresários representantes da ACAVITIS; um pesquisador representante da Embrapa Uva e Vinho; um professor especialista em vitivinicultura representante da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC; um técnico representante da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI e um enófilo representante dos Consumidores; 2) Comissão de Degustação: Coordenador - um enólogo representante da Embrapa Uva e Vinho; Membros: três enólogos representantes da ACAVITIS; um enólogo representante da EPAGRI; um enólogo representante da Associação Brasileira de Enologia – ABE e um enófilo representante dos Consumidores.

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

CONCLUSÕES:

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

No período de 19 e 20 de março de 2010: uma reunião de trabalho, na cidade de Florianópolis, envolvendo os Membros dos dois fóruns acima citados, com o objetivo de estabelecer os critérios e procedimentos operacionais que nortearão o processo de certificação dos vinhos da Marca Coletiva ACAVITIS. Na oportunidade realizou-se a avaliação sensorial dos vinhos das empresas associadas com o objetivo de selecionar aqueles que representariam a ACAVITIS nos eventos/feiras comerciais em que a entidade participasse em 2010. No âmbito da Comissão de Degustação, o evento possibilitou um maior e melhor conhecimento das características sensoriais dos produtos bem como um primeiro exercício para o estabelecimento dos padrões mínimos para “linha de corte” dos vinhos submetidos à certificação.

No período entre 24 e 27 de novembro de 2010: um segundo evento, organizado e formatado nos mesmos moldes do anterior, sendo que, desta vez, buscando um local mais adequado, as degustações foram realizadas no Laboratório de Avaliação Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, na cidade de Bento Gonçalves.

No período de 24 a 25 de fevereiro de 2011: como última etapa desta fase preliminar realizou-se mais um evento com objetivos e forma semelhantes aos anteriores, desta vez na Estação Experimental da EPAGRI, na cidade de Videira. Na ocasião foram selecionados os vinhos que representarão a ACAVITIS nos eventos/feiras comerciais em que a entidade participará no ano de 2011. Com base na estrutura normativa criada e depositada no INPI e no aprendizado operacional obtido com a realização dos três

eventos acima relatados, o Conselho Regulador implantará, para os vinhos da safra de 2011, o processo de Certificação dos vinhos da Marca Coletiva ACAVITIS.

Bibliografia

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

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

PORTUGAL. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. *Decreto-Lei nº53, de 27 de março de 2003*. Disponível em: <http://www.igf.min-financas.pt/inflegal/bd_igf/bd_legis_geral/Leg_geral_docs/DL_053_2003.htm>. Acesso em: 18 abr. 2011.

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

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

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