

**ADOÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS COMO DIFERENCIAL
COMPETITIVO: ESTUDO DE CASO DE UMA INDÚSTRIA DE CACHAÇA**

***ADOPTION OF SUSTAINABLE PRACTICES AS A COMPETITIVE ADVANTAGE: A
CASE STUDY OF A CACHAÇA INDUSTRY***

Joseane de Carvalho^I

Fernando Frachone Neves^{II}

Área: Gestão e sustentabilidade

RESUMO

A cachaça é uma bebida muito popular e é genuinamente brasileira, sendo a terceira bebida destilada mais consumida no mundo, movimentando grande quantidade de recursos financeiros. Segundo o Ministério da Agricultura e Pecuária, em 2021, 936 produtores formalizados foram responsáveis por 4,969 rótulos do produto. Em expansão no Brasil, a indústria busca inovar não somente em métodos e implementação de tecnologias, como também agregar valor aos produtos fabricados, levando-se em consideração a inserção de padrões de qualidade ambiental. No presente estudo, objetivou-se analisar algumas estratégias ambientais, no processo de fabricação de cachaças da Cachaça Dona Odila, uma indústria localizada em Jaboticabal, Estado de São Paulo. Para tanto, o presente estudo caracterizou-se como exploratório, com abordagem qualitativa, havendo-se utilizado o procedimento técnico de estudo de caso. Os resultados demonstraram que a Cachaça Dona Odila prima por agregar valor ao produto, mantendo uma cultura conservacionista dos recursos naturais, alinhadas aos objetivos globais para 2030, ou seja, os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), em sua linha de produção. Conclui-se que a adoção de práticas sustentáveis observadas, podem tornar os produtos mais atrativos a um público mais seletivo e instruído, sendo um importante diferencial competitivo deste mercado.

Palavras-chave: Qualidade. Diferencial competitivo. Valor agregado. Sustentabilidade.

ABSTRACT

Cachaça is a highly popular beverage and is distinctly Brazilian, ranking as the third most consumed distilled spirit globally, generating a significant financial turnover. According to the Ministry of Agriculture and Livestock, in 2021, 936 formalized producers were responsible for 4,969 labels of the product. Expanding in Brazil, the industry aims not only to innovate in methods and technology implementation but also to add value to manufactured products, considering the integration of environmental quality standards. In this study, the objective was to analyze some environmental strategies in the production process of cachaça at Cachaça Dona Odila, an industry located in Jaboticabal, State of São Paulo. Therefore, the present study was characterized as exploratory, with a qualitative approach, using the technical procedure of a case study. The results demonstrated that Cachaça Dona Odila prioritizes adding value to the product while maintaining a conservationist culture of natural resources, aligned with the global goals for 2030, namely, the Sustainable Development Goals (SDGs), in its production line. It

^I

^{II}

is concluded that the observed adoption of sustainable practices can make products more appealing to a discerning and informed audience, representing a significant competitive advantage in this market.

Keywords: Quality. Competitive advantage. Added value. Sustainability.

Data de submissão do artigo: __/__/2023. [\[inserir a data de submissão no sistema\]](#).

Data de aprovação do artigo: __/__/2023. [\[responsabilidade da editora da revista\]](#)

DOI: [\[responsabilidade do administrador do sistema\]](#)

1 INTRODUÇÃO

Com cerca de 500 anos de história, o surgimento da cachaça não possui data nem origem precisas. Para os pesquisadores, as evidências caminham por duas vertentes distintas: a primeira relata que os portugueses improvisaram uma bebida destilada a partir da fermentação dos derivados do caldo da cana-de-açúcar; já a segunda versão relata que durante o processo de fervura da garapa para criação do açúcar, surgia uma espuma que era jogada no cocho dos animais. Esse resíduo fermentava e se transformava em um caldo, chamado de “cachaça”, que revigorava o gado que o consumia (IBRAC, 2023).

De acordo com Câmara (2004), a origem da bebida está situada entre os anos de 1533 e 1534, no período colonial entre os escravos. A partir daí, surge o primeiro e típico destilado brasileiro, tão típico e original quanto a complexa estrutura social que lhe produziu. O Instituto Brasileiro da Cachaça (2023) defende, ainda, que a cachaça teria sido o primeiro destilado da América Latina.

Cascudo (2014) relata que a primeira cachaça teria sido destilada por volta de 1532 em algum engenho de São Vicente, estado de São Paulo. Segundo ele, com a multiplicação dos alambiques, a bebida teria se espalhado pelo Rio de Janeiro e Minas Gerais.

A popularização no Brasil foi tão grande que a cachaça passou a ameaçar as vendas dos vinhos portugueses.

“Os vinhos de Portugal sofreram as consequências da predileção popular. Diminuição sensível e depois alarmante na exportação. A Companhia de Comércio, então monopolizadora dos transportes, recorreu à Ciência do Conselho da Coroa. A solução foi genial. A metrópole precisava de açúcar e produzia aguardente. A Carta Real de 13 de setembro de 1649 proibiu a fabricação do vinho de mel, eufemismo da aguardente, em todo o Estado do Brasil.” (CASCUDO, 2014, p. 13).

No entanto, a produção local seguiu atendendo aos pedidos. A bebida foi, ainda, usada como símbolo de nacionalidade, quando o Brasil começou o processo de independência de Portugal.

Durante o século XIX, com o surgimento da economia do Café e uma sociedade elitista que valorizava hábitos europeus, a cachaça passou a ser um produto destinado a pessoas sem cultura e pobres. “Passada a efervescência entontecedora e contagiante, a cachaça recua para seus álveos comuns, para a circulação obscura de vendas e bodegas, suburbanas e rurais” e era considerada, portanto, “a bebida-do-povo, áspera, rebelada, insubmissa aos ditames do amável paladar” (CASCUDO, 2014, p. 32).

A valorização da bebida se deu a partir das décadas de 80 e 90. Atualmente, é considerada um produto tipicamente brasileiro, conhecida por destacar a riqueza cultural e a diversidade do país. Com a melhoria dos processos de fabricação, se tornou o terceiro destilado mais consumido no mundo, conforme aponta o Instituto Brasileiro da Cachaça.

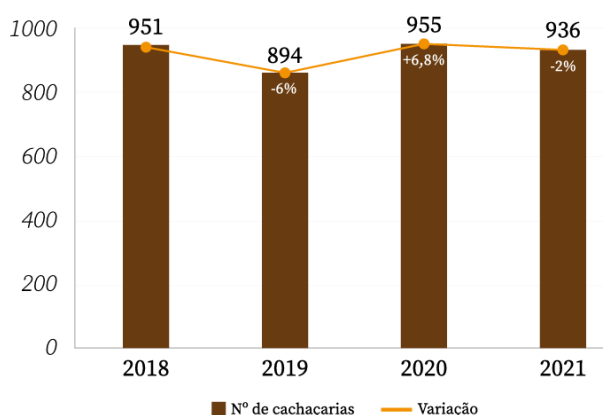
Em reportagem recente publicada pelo portal G1, foram atualizados os dados de exportação e produção da cachaça. A bebida

“movimenta R\$ 15,5 bilhões anualmente no país - montante que poderia ser ainda maior, se o Brasil explorasse, ao máximo, a capacidade produtiva da bebida. Segundo o Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac), o país tem capacidade para atingir um volume de produção de 1,2 bilhão de litros por ano. Atualmente, são cerca 800 milhões de litros” (FERREIRA, 2023).

Em 2022, ainda segundo a reportagem, a exportação bateu recorde: registrou um faturamento de quase US\$ 18,5 milhões, o maior valor dos últimos 12 anos. O número representa, ainda, um aumento de 54,74% em relação ao ano anterior.

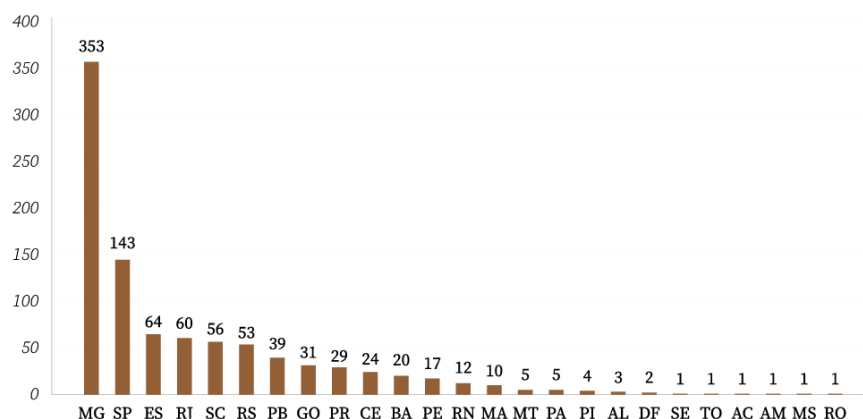
Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no Anuário da Cachaça (2022), em 2021, o número de estabelecimentos produtores registrados fechou o ano em 936 (Figura 1). Os cinco Estados brasileiros com mais estabelecimentos registrados são Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo, Rio de Janeiro e Santa Catarina, respectivamente (Figura 2).

Figura 1. Número de cachaçarias registradas no MAPA entre 2018 e 2021



Fonte: Anuário da cachaça 2021. MAPA, 2022

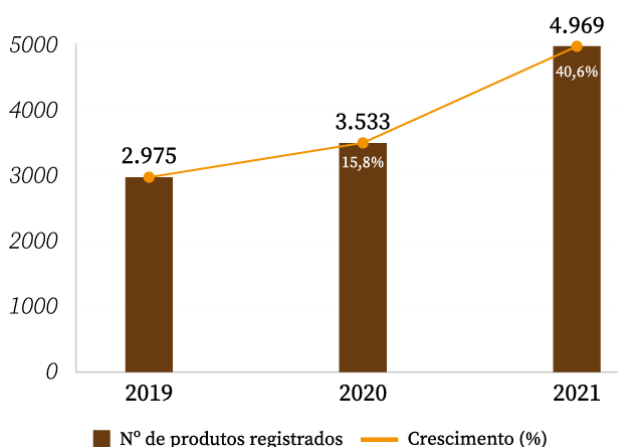
Figura 2. Número de estabelecimentos produtores de cachaça, registrados no MAPA em 2021.



Fonte: Anuário da cachaça 2021. MAPA, 2022

Ainda segundo o Ministério (2022), no ano de 2021 atingiu-se a marca de 4.969 registros de cachaças (Figura 3). Desses, 810 tinham mais de uma marca comercial no mesmo número de registro. Isso porque a legislação determina que os produtos devem possuir registros distintos sempre que tiverem composição ou denominação ou diferentes, ainda que sejam do mesmo estabelecimento comercial.

Figura 3. Total de produtos registrados entre 2019 e 2021.



Fonte: Anuário da cachaça 2021. MAPA, 2022

Essa determinação comumente se aplica, por exemplo,

“nos casos de produtos que sejam envelhecidos em madeiras diferentes ou por diferentes tempos de armazenamento, ou ainda quando houver adoçamento da cachaça com diferentes quantidades de açúcar. Se consideradas as diferentes marcas

comerciais comercializadas sob o mesmo número de registro de produto, chega-se à cifra de 6.795 produtos” (MAPA, 2022).

O crescente desenvolvimento deste mercado tem impulsionado a discussão sobre a sustentabilidade ambiental na produção de cachaças, não somente como forma de desenvolvimento econômico e social, mas também como um importante diferencial do produto, em um mercado formado por consumidores cada vez mais exigentes e conscientes dos impactos gerados no processo produtivo.

Uma produção de cachaça sustentável exige uma produção de cana mais limpa, a chamada cana orgânica. Nesse caso, nenhum aditivo químico pode ser incluído no processo. Isso garante a preservação e conservação dos recursos naturais. (MENEZHIN; BARBOZA, 2011). Um dos desafios é tornar essa produção mais rentável, já que ela acaba custando mais.

Diante desse contexto, este artigo tem como objetivo apresentar os projetos e programas de produção sustentável na fabricação da cachaça na Cachaça Dona Odila, localizada no município de Jaboticabal, cidade do interior do Estado de São Paulo, além de identificar as oportunidades e diferenciais que tais metodologias agregam aos produtos.

2 A CACHAÇA DONA ODILA

Segundo o portal da marca, a história da Cachaça Dona Odila começou em meados de 1910, quando membros das famílias Pinelli e Basso, imigrantes italianos, desembarcaram no Brasil. Uma dos 16 filhos de Anselmo Basso, Odila Basso se casou com Orvilio Pinelli, em 1952.

O nome Cachaça Dona Odila (Figura 1) surgiu para homenagear a matriarca da família, com a proposta de traduzir o conforto, carinho e segurança que ela proporcionava a todos.

Figura 1: Espaço Dona Odila (Cachaça Dona Odila).



Fonte: Arquivo pessoal dos autores.

Cachaça Dona Odila é considerada única e marcante. Todos os produtos feitos a partir dela são pautados pela originalidade e qualidade (Figura 2) com tradição e toque caseiro. Odila guardava o segredo da produção a sete chaves e revelou apenas ao neto Carlos Eduardo Pinelli, bancário, que, por brincadeira, começou a purificar cachaças.

Figura 2: Showroom da Cachaça Dona Odila.



Fonte: Arquivo pessoal dos autores.

Em entrevista ao portal *2030 Today* (s.d.), Pinelli relata que começou a fazer a cachaça somente para consumo da família e logo se estendeu para os amigos. Veio, então, a curiosidade e o interesse em estudar madeiras e purificação.

Ele conta que, no ano de 2013, a empresa foi aberta, juntamente com a esposa Letícia, responsável pela área de qualidade e *blends* da cachaça. Foi feito um pedido do registro da marca e licença comercial e do produto no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

A loja da fábrica e o *showroom* estão localizados na Avenida Sylvio Vantini, 640, Nova Jaboticabal, na cidade de Jaboticabal, interior do Estado de São Paulo.

Os produtos são encontrados em mercados e lojas de departamentos da região, assim como em pontos de vendas na capital paulista, além das plataformas digitais Magalu, Americanas e *Amazon* e no próprio site da marca.

3 A PRODUÇÃO DE CACHAÇA

As cachaças produzidas na Cachaça Dona Odila seguem receitas familiares criadas a partir da matéria prima adquirida em uma destilaria da região de Jaboticabal (SP), cuja origem é protegida por contrato de sigilo entre as partes.

A empresa oferece 25 produtos diferentes, comercializando desde cachaças a granel até cachaças envelhecidas especiais (Figura 3). A mais velha é envelhecida em tonéis de Carvalho Europeu e considerada o carro-chefe da produção. Os barris de madeira, utilizados para o envelhecimento das cachaças, são de origem garantida e certificada, fato que é um valioso diferencial produtivo. A missão da empresa é chegar ao *blend* com seis madeiras.

Figura 3: Tonéis de Produção de Cachaça



Fonte: Arquivo pessoal dos autores.

Pinelli explica que, no processo de envelhecimento, a cachaça branca é engarrafada até um ano. A variedade envelhecida, permanece no processo de envelhecimento por tempo superior a um ano e, finalmente, as cachaças *premium* e extra, são envelhecidas por mais de três anos.

O produto final possui um processo de rastreabilidade por código QR ou *QR Code*, desde a nota fiscal, lote e sua análise. Este procedimento também atende à exigência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Quando uma garrafa é vendida, sabe-se o tempo de armazenamento, dados da nota fiscal, o laudo de entrada e quanto tempo ficou armazenada em barril.

Figura 4: Produtos Cachaça Dona Odila



Fonte: Arquivo pessoal dos autores.

4 MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo caracteriza-se como exploratório e qualitativo, tendo como método o estudo de caso único. Creswell (2014, p. 86) “explica que a pesquisa de estudo de caso é uma abordagem qualitativa na qual o pesquisador explora um sistema delimitado contemporâneo da vida real, por meio de coleta de dados detalhada em profundidade, envolvendo múltiplas fontes de informação e relata uma descrição do caso”.

Assim, o caso observado, analisado e descrito foi a produção de cachaça, na cachaçaria Dona Odila. Para tanto, foram realizadas visitas ao estabelecimento para acompanhamento e registro das operações industriais, com especial interesse às práticas sustentáveis durante a produção.

Além da coleta de evidências observadas, para a promoção da presente pesquisa fora realizado um estudo a partir de referencial bibliográfico, além de levantamento de dados contidos na *webpage* da Cachaça Dona Odila.

Todos os dados coletados foram analisados com o fito de se buscar evidências e identificação de boas práticas de gestão, associadas à sustentabilidade ambiental e que pudessem tornar-se um diferencial para o mercado da bebida.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em 2021, a Cachaça Dona Odila tornou-se a primeira cachaça a receber o Selo do Programa *SGS 2030 TODAY* que colocou a empresa na vanguarda da busca por um futuro mais sustentável (Figura 5).

Figura 5: Selo SGS 2030 Today, aplicado à Cachaça Dona Odila



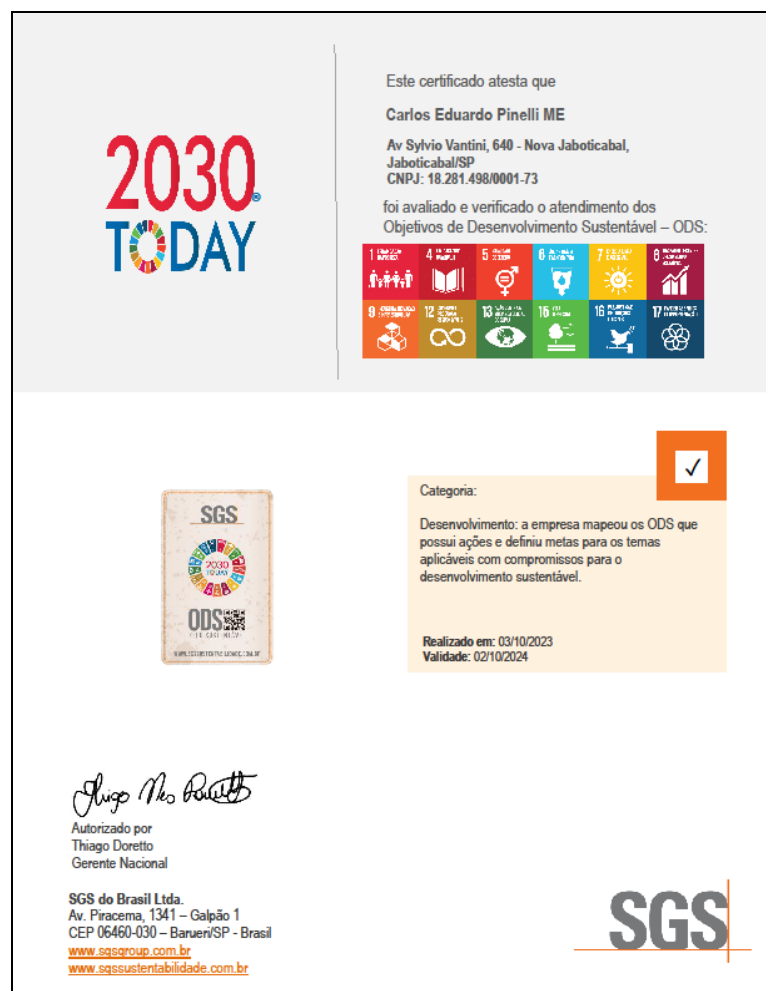
Fonte: Webpage Cachaça Dona Odila (<https://www.donaodila.com.br/certifica>)

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) integram a Agenda 2030, composta de objetivos e metas adotadas por 193 países na ONU. Ganham cada vez mais atenção das empresas, mercados e consumidores por focar as dimensões econômica, social e ambiental.

O Programa 2030 TODAY usa os ODS como filtro, para ampliar o nível de sustentabilidade da empresa. Este programa tem como foco a melhoria de processos, economia de recursos, humanização de ações, comunicação eficiente e obtenção de resultados, além da ampliação dos impactos positivos no ambiente interno e externo.

Até o momento, segundo o portal da empresa, a Cachaça Dona Odila atingiu 12 dos 17 ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável) da ONU (Organização das Nações Unidas), conforme ilustra a Figura 6:

Figura 6: Objetivos de Desenvolvimento Sustentável atingidos pela Cachaça Dona Odila



Fonte: Webpage Cachaça Dona Odila (<https://www.donaodila.com.br/certifica>)

Para garantir o impacto positivo na sociedade, a empresa firmou parcerias de apoio com cinco instituições filantrópicas, para as quais doa mais de 4 mil litros de leite por ano. Também há um grande foco no incentivo ao desenvolvimento regional, pois 100% dos colaboradores da cachaçaria são produtores locais.

Outra importante forma de desenvolvimento sustentável do negócio surgiu com vinculação da Cachaça Dona Odila aos projetos educacionais do município de Jaboticabal, em 2021, beneficiando 17 jovens através do patrocínio a programas sociais voltados ao esporte.

Sobre a gestão de efluentes gerados no processo industrial, 100% do esgoto e efluentes da empresa são tratados. A adoção da mesma prática também é descrita por De Castro *et al.*

(2012), quando analisou a produção de cachaça da empresa “Vale Verde Alambique Parque Ecológico, localizada em Betim (MG).

Ramos e Gonçalves (2018) informam que o surgimento de novas estratégias empresariais, como a diversificação produtiva baseada em uma performance ambiental, é característica do setor da agroindústria da cachaça.

Ter incorporado o Programa 2030 TODAY ao processo industrial demonstra não somente a preocupação com o meio ambiente e os recursos naturais, como também busca atender as exigências de um público consumidor muito instruído e exigente, tendo em vista que a análise de mercado realizada pela Cachaça Dona Odila demonstrou que o público consumidor é sensível ao apelo ambiental, com consumo consciente do produto.

A empresa demonstra sua governança e responsabilidade socioambiental, posicionando a marca como sendo a primeira a agregar selos de qualidade ambiental em sua produção, agregando valor entre os consumidores.

Nesse sentido, Pinelli afirmou que

“a Cachaça Dona Odila sai na frente, buscando minimizar custos e para que se mantenha vivo no mercado, demonstrando a preocupação com o ambiente e a comunidade, sendo a sobrevivência das empresas daqui um tempo. Buscamos a certificação para sermos a primeira cachaça do mundo, irá gerar um valor eterno. Estamos posicionando nossa marca no mercado, demonstrando a responsabilidade socioambiental” (2030 TODAY, (s.d.)).

Todos os produtos da Cachaça Dona Odila apresentam o selo SGS, uma empresa líder mundial em inspeção, verificação, testes e certificação, referência em qualidade e integridade. Tais selos de sustentabilidade funcionam como uma forma de garantir a saúde, a qualidade do produto e o desenvolvimento sustentável das empresas e do planeta.

Possuem também um *QR Code*, direcionando os consumidores para a *webpage* da empresa, destacando-se, assim, a certificação, os ODS que alcançaram e as metas para os próximos anos, gerando valor e sustentabilidade à marca e aos produtos.

Elkington (2012), em seu luminar trabalho, corrobora que a sustentabilidade tem papel fundamental em assegurar a existência humana e a manutenção da vida na terra, sendo que a extração e degradação dos recursos naturais fez com que surgisse uma preocupação em atingir o equilíbrio entre os recursos do meio ambiente e o desenvolvimento dos fatores econômicos e sociais.

Ramos e Gonçalves (2018) também fortalecem os resultados apresentados, afirmando que a sustentabilidade é de extrema importância a fim de assegurar a qualidade de vida para as

gerações futuras e para isso é necessário que as empresas contribuam com práticas que garantam a preservação ambiental.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados e discussões apresentados, é possível concluir que a empresa, objeto do estudo de caso, demonstrou preocupação com as questões ambientais em sua linha de produção, adotando ações estratégicas de marketing.

Ficou evidente e amplamente demonstrado que a Cachaça Dona Odila inovou ao buscar estudar, mapear e implementar as oportunidades de melhorias em seus processos industriais, alinhando-se ao cumprimento das metas globais dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.

Claramente, esta estratégia posicionou os produtos da Cachaça Dona Odila muito além do comum, comunicando aos consumidores o valor agregado da produção que respeita e se responsabiliza pelos recursos naturais empregados no método produtivo. A empresa tornou-se pioneira na produção sustentável, havendo implementado com sucesso as metodologias ambientais como valor e diferencial de mercado.

Portanto, é recomendável acompanhar a evolução das inovações e melhorias nos processos produtivos da Cachaça Dona Odila pois, certamente, já é referência mundial em produção sustentável.

REFERÊNCIAS

2030 TODAY (s.d.). **Case 2030 Today: o Sucesso da Cachaça Dona Odila na Implementação do Desenvolvimento Sustentável.** Disponível em: <<https://2030today.com.br/noticias/Case2030Today-Cachaca-Dona-Odila>>. Acesso em 03 nov. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da Cachaça 2021 / Secretaria de Defesa Agropecuária.** – Brasília: MAPA/AECS, 2022. 29 p. ISBN: 978-85-7991-173-6. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-da-cachaca-2021-1.pdf>>. Acesso em: 20 out. 2023

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça Prazer Brasileiro.** Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da Cachaça,** 1898-1986 [recurso eletrônico]. São Paulo: Global Editora, 2014.

CRESWELL, J. W. **Investigação Qualitativa e Projeto de Pesquisa**. 3. ed. Porto Alegre: Penso, 2014.

DE CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza; SILVA, Paulo Henrique Correia. **Uma Abordagem dos Modos Sustentáveis de Produção da Cachaça Artesanal no Estado de Minas Gerais nas Óticas Sociocultural e Geohistórica**. XXI Encontro Nacional de Geografia Agrária. Uberlândia (MG), 2012.

DONA ODILA. (s.d.). **Cachaça Dona Odila**. Disponível em: <<https://donaodila.com.br/minhadonaodila>>. Acesso em: 21 nov. 2023.

ELKINGTON, John. **Sustentabilidade. Canibais com Garfo e Faca**. São Paulo. M. Books do Brasil Editora Ltda. 2012.

FERREIRA, Ana Carolina. **Terceiro destilado mais consumido no mundo, cachaça movimenta R\$ 15,5 bi no país; MG lidera produção**. G1 Minas. Disponível em: <<https://g1.globo.com/mg/minas-gerais/noticia/2023/07/09/terceiro-destilado-mais-consumido-no-mundo-cachaca-movimenta-r-155-bi-no-pais-mg-lidera-producao.ghml>>. Acesso em: 29 out. 2023.

IBRAC, Instituto Brasileiro da Cachaça. (s.d.). **História da Cachaça**. Disponível em: <<https://ibrac.net/cachaca/1/historia-da-cachaca#>>. Acesso em: 03 nov. 2023.

MENEGHIN, M. C.; BARBOZA, R. A. B. **Dossiê técnico: Produção de cachaça orgânica**. Universidade Estadual Paulista, Sistema Integrado de Respostas Técnicas, ago 2011, 22.

RAMOS, Jacqueline; GONÇALVES, Daniel Bertoli. **Produção sustentável de cachaça artesanal**. Revista da Universidade Vale do Rio Verde, v. 16, n. 1, 2018.

SELETA, Cachaça. (s.d.). **Histórias da Cachaça. Bebida Destilada Tipicamente Brasileira**. Disponível em: <<https://cachacaseleta.com.br/historia-da-cachaca>>. Acesso em: 11 nov. 2023.