

## **CENTRO PAULA SOUZA**

### **ETEC DONA ESCOLÁSTICA ROSA CURSO TÉCNICO EM COMÉRCIO EXTERIOR**

### **ESTRATEGIA DE INTERNACIONALIZAÇÃO DA CACHAÇA OURO EXPORTADAS PARA OS ESTADOS UNIDOS**

**BÁRBARA GALINDO DOS SANTOS<sup>1</sup>**

**FELIPE BARBOSA PALMIERI<sup>2</sup>**

**OTÁVIO SAMUEL DE FREITAS DO NASCIMENTO<sup>3</sup>**

**SAMUEL DE AGUIAR ALMEIDA <sup>4</sup>**

**ORIENTADORA:** Prof.<sup>a</sup> Ms. MELISSA LIMA OLIVEIRA REGO<sup>5</sup>

1º SEMESTRE/ 2026

**Resumo:** O artigo mostra a relevância da exportação da cachaça ouro para os Estados Unidos, destacando o potencial do mercado norte-americano para destilados de diferentes origens. Ele evidencia a importância da conformidade com as normas tributárias e da compreensão da logística local para o sucesso das negociações

---

<sup>1</sup> Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – [bárbara.santos25@aluno.cps.sp.gov.br](mailto:bárbara.santos25@aluno.cps.sp.gov.br)

<sup>2</sup> Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – [felipe.palmieri@aluno.cps.sp.gov.br](mailto:felipe.palmieri@aluno.cps.sp.gov.br)

<sup>3</sup> Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – [otávio.nascimento01@aluno.cps.sp.gov.br](mailto:otávio.nascimento01@aluno.cps.sp.gov.br)

<sup>4</sup> Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – [samuel.almeida10@aluno.cps.sp.gov.br](mailto:samuel.almeida10@aluno.cps.sp.gov.br)

<sup>5</sup> Professora Orientadora. Docente do Curso Técnico em Comércio Exterior da Etec Dona Escolástica Rosa, responsável pelo Componente Curricular Planejamento para o Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. E-mail: melissa.rego@cps.sp.gov.br.

internacionais. Ele reforça que estratégias de marketing consistentes e a popularização da marca entre consumidores norte-americanos são fundamentais para ampliar a competitividade. O trabalho conclui que a exportação de cachaça ouro exige planejamento estruturado, análise de riscos e incentivos mútuos, mas representa uma oportunidade concreta de expansão comercial e valorização da cultura brasileira no exterior.

**Palavras-chave:** cachaça; cachaça do tipo ouro; planejamento logístico; estratégias comerciais; índice de exportação.

## INTRODUÇÃO

A cachaça é uma bebida muito antiga, surgida no período da escravidão, entre os anos de 1516 e 1532. Inicialmente chamada de “pinga”, denominação que ainda é utilizada por algumas pessoas, o nome se originou da forma como a bebida apareceu: os escravos aproveitavam as sobras dos engenhos de cana, conhecidas como “melaço”, que ao serem fervidas produziam vapores. Esses vapores se acumulavam no teto e, ao pingarem sobre os ferimentos dos escravos, provocavam sensação de alívio e euforia, levando-os a dançar durante a noite. Por esse motivo, a bebida foi chamada de “pinga” e, posteriormente, de cachaça.

Com o passar do tempo, a cachaça passou a ser comercializada e sua exportação vem crescendo continuamente. Por ser um produto tipicamente brasileiro, é exportada com o nome “cachaça” para diversos países, entre eles Alemanha, Paraguai, Estados Unidos, França e Portugal. Nos Estados Unidos, entretanto, até 2013 a bebida era denominada “Brazilian rum”, o que descaracterizava sua origem como produto nacional. Ainda hoje, a cachaça não possui grande visibilidade no mercado norte-americano, sendo frequentemente associada apenas à caipirinha, enquanto outras bebidas como tequila e vodka alcançam maior destaque. No Brasil, por outro lado, a cachaça é utilizada de diversas formas, não se restringindo à caipirinha. Nesse contexto, o problema de pesquisa que se coloca é que a cachaça ouro possui baixa exportação para os Estados Unidos, sendo pouco reconhecida em comparação à cachaça prata. A hipótese considerada neste estudo é que existem

formas de modificar o consumo norte-americano em relação à cachaça ouro. Uma dessas formas seria a criação de fábricas brasileiras em solo americano, o que reduziria a tarifação e facilitaria a distribuição, tornando o destilado mais acessível ao público. Associada a essa iniciativa, ações de marketing voltadas para a marca de exportação “Magnífica”, incluindo participação em feiras de destilados e degustações, poderiam tornar a bebida mais frequente ao paladar dos consumidores. Com tais estratégias, espera-se que o consumo da cachaça ouro nos Estados Unidos aumente significativamente.

Considerando que o volume de exportação da cachaça para os Estados Unidos é reduzido, este estudo concentra-se na cachaça ouro, variedade menos exportada em comparação à cachaça prata. A análise busca apresentar a cachaça ouro como um produto versátil, capaz de ser utilizado em diferentes tipos de bebidas, e propõe comparações com a cachaça prata.

O objetivo principal é contribuir para o aumento da exportação da cachaça ouro para os Estados Unidos, de modo que sua comercialização possa superar os números da cachaça prata. Tal iniciativa é relevante por promover a cultura brasileira em outros

## **1 ORIGEM DA CACHAÇA**

A cachaça tem sua história diretamente associada à colonização portuguesa do Brasil e à produção de açúcar. O cultivo da cana para a produção do açúcar começou no Brasil na década de 1530. De acordo com as historiadoras, as primeiras mudas de cana-de-açúcar chegaram ao Brasil em 1532, sendo plantadas em São Vicente (SILVA, 2026).

Como não havia sido descobertos metais preciosos, diante da decadência do comércio de especiarias e das constantes invasões francesas nas terras portuguesas da América, a Coroa decidiu incentivar a ocupação do Brasil por meio da implantação da produção açucareira. A cana-de-açúcar foi introduzida no Brasil como parte da estratégia traçada por Portugal para desenvolver a atividade econômica na colônia. (SILVA, 2026.)

A produção do açúcar se tornou a principal atividade econômica do Brasil até o final do século XVII, e a sociedade colonial se desenvolveu em torno dela O

açúcar era produzido pelos portugueses nas moendas, e os primeiros engenhos se criaram em São Vicente, no ano de 1532. (SILVA 2026.)

Portugal tinha experiência com a produção açucareira, pois o cultivo do açúcar havia sido introduzido na Península Ibérica durante o período da ocupação muçulmana, além de Portugal ter introduzido essa produção em Açores e Madeira; A escolha do açúcar aconteceu por conta de ser uma mercadoria valiosa no mercado europeu, com alto retorno financeiro; por fim, o solo e o clima do Brasil eram propícios ao cultivo da cana-de-açúcar. (SILVA, 2026.)

Intimamente ligada ao ciclo da cana-de-açúcar, a cachaça tem sua origem no reaproveitamento do melaço não cristalizado nos engenhos. A etapa final do refinamento açucareiro se dava na casa de purgar, onde o açúcar passava por um rigoroso processo de branqueamento e secagem com duração de 40 dias.

Esse açúcar cristalizado era dividido em várias etapas de formas diversas, e, quanto mais branco o açúcar, mais valorizado ele era no mercado. Uma parte desse melaço, não se cristalizava, juntando-se no fundo dos reservatórios ou transbordando para fora da forma. Esse melaço que não se cristalizava era usado na produção da cachaça.

Essa reutilização tinha como objetivo não desperdiçar o melaço, dando a ele uma utilidade e potencial valor de mercado. Além de servir para a produção da cachaça, o melaço também podia ser aproveitado na alimentação de alguns animais, como os porcos. No caso da bebida, esse melaço passava por um processo de destilação que lhe dava origem. (SILVA, Daniel Neves, 20 de maio de 2026.)

Os historiadores ainda discutem de onde vem o nome “cachaça”. Uma das hipóteses é que a palavra teria origem em “cachaza”, termo usado na Península Ibérica para se referir à borra de um vinho de qualidade inferior. Já no período colonial brasileiro, “cachaça” era o nome dado à espuma que surgia durante o cozimento do caldo de cana.

Essa espuma era retirada e redirecionada para o consumo dos porcos (chamados de cachaços pelos portugueses). Uma segunda camada de espuma era retirada e dada aos escravos para que eles a consumissem, o que acontecia depois de passar por um processo de fermentação. Por fim, a bebida passou a ser

produzida dessa espuma ou do melaço não cristalizado que fermentava. A bebida produzida pela destilação também passou a ser chamada de cachaça.

Uma curiosidade sobre a cachaça é as suas possíveis origens a hipótese mais plausível por trás do nome "pinga" vem de que após um dia cansativo de trabalho, os escravos de um engenho ficaram cansados de mexer o melaço que era usado para criação do açúcar, esse melaço que pararam de mexer desandou, após verem que o melaço desandou, ficaram com medo dos capatazes, a única solução que os escravos tiveram foi esconder o melado a longe das vistas do feitor, no dia seguinte aquele melado já estava fermentado, sem outra ideia, jogaram o melado que havia fermentado com um novo melaço, o antigo melaço era álcool que após de um tempo começou a evaporar condensando no teto, virando goteiras que não paravam de pingar, daí o nome pinga, quando o líquido condensado pingava nas costas dos escravos que muitas vezes estavam machucados das chibatadas, ardia muito, por isso o nome água-ardente, o líquido após cair do teto, caía sobre as suas cabeças, escorrendo para a boca e deixando-os "felizes" e com vontade de dançar, então sempre que eles queriam ficavam "felizes" de novo.

## **2 PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CACHAÇA**

A cana colhida é levada para a moenda para a extração do caldo, que é filtrado e vai para a dorna de decantação com o objetivo de separar impurezas, como bagacilhos, terra e areia. A diluição do caldo é o processo em que se prepara o caldo de cana para atingir o teor de sacarose entre 14 e 16 graus Brix. Isto acontece com a adição de água de boa qualidade na dorna de diluição. Ainda nesta etapa, pode-se adicionar ácido sulfúrico para evitar a contaminação do caldo por bactérias que podem produzir outros compostos prejudiciais à qualidade final da cachaça.

Na fermentação utiliza-se a levedura *Saccharomyces cerevisiae*, comumente encontrada em supermercados e padarias. Nas pequenas fábricas de cachaça, em que não existem geladeiras para guardar o fermento, é utilizado o "fermento caipira", fabricado pelo próprio produtor com um pouco da garapa misturada com fubá. Pode-se, também, utilizar outros materiais, como farelo de arroz, por exemplo.

Independente do fermento utilizado, esse processo deve ser concluído em aproximadamente 24 horas. O método usual para verificar o fim da fermentação é quando o caldo começa a soltar borbulhas de forma uniforme e com cheiro agradável,

com leve aroma de frutas. O fermento depositado no fundo da dorna costuma ser reutilizado na próxima fermentação.

O vinho é retirado por gravidade das dornas de fermentação e levado diretamente para a destilação nos alambiques. Na etapa de destilação, não é aproveitado o álcool inicial (cabeça) e final (calda). Utiliza-se para a comercialização somente o álcool do meio da destilação (corpo ou coração), 80% do material destilado.

Após a retirada do álcool, este é padronizado para que o teor alcoólico fique entre 38 e 54%. A partir disso, a cachaça já pode ser engarrafada ou ir para tonéis de madeira para envelhecimento. A cachaça envelhecida tem sabor e aroma mais agradáveis do que a cachaça recém destilada, o que lhe agrega maior valor.

### **3 EVOLUÇÃO DAS EXPORTAÇÕES DE CACHAÇA**

No início dos anos 2000, a cachaça era exportada em volumes mais elevados, emplacando 11,1 milhões de litros em 2001, 14,8 milhões em 2002 e 16 milhões em 2004. Porém, este valor arrecadado era baixo: em 2003, a receita foi de apenas 4,3 milhões (Groossmann, 2006). Em 2010, o Brasil exportou 10,44 milhões de litros de cachaça, gerando uma receita de aproximadamente US\$ 15,95 milhões. O destilado passava por uma série de oscilações no mercado. Isso se deve a uma série de fatores; um bom exemplo é que o destilado não era chamado de cachaça, sendo denominado Brazilian rum, o que retirava sua identidade cultural e reduzia seu valor agregado, só começando a ser chamado de cachaça a partir do ano de 2013, após esta mudança, o cenário mudou drasticamente, com o Brasil tendo exportado, 9,31 milhões de litros, ou seja, menos volume do que em 2001–2004, mas com uma receita recorde de US\$ 20,8 milhões (IBRAC, 2023; Agência Brasil, 2023). Uma das estratégias que levaram a esse aumento no número de exportações é a mudança do foco da quantidade para a qualidade, posicionando a cachaça como um destilado de alta qualidade no mercado internacional.

A cachaça é o principal destilado brasileiro e é exportada para diversos países, como Alemanha, Paraguai, Estados Unidos, França e Portugal. Dentre estes países, os Estados Unidos se destacam pelo maior volume arrecadado. De acordo com a Expocachaça (2022), os Estados Unidos lideraram no ranking de importação em valor, com 25,78%, seguidos pela Alemanha (12,02%) e Portugal (9,43%). Estes dados

mostram a predominância norte-americana no quesito de importação em dólares, mostrando que é realmente um mercado a ser mais explorado.

#### **4 TIPOS DE CACHAÇA E PREFERÊNCIAS DE MERCADO**

A classificação da cachaça baseia-se primordialmente em seus processos de pós-destilação e no contato com a madeira, dividindo-se em categorias distintas que atendem a diferentes perfis de consumo. A cachaça branca, também denominada "prata" ou tradicional, caracteriza-se por não passar por processo de envelhecimento em barris de madeira ou, quando passa, por ser armazenada em madeiras inertes que não alteram sua coloração original. Esse processo preserva as notas sensoriais primárias da cana-de-açúcar e o frescor do destilado. Em contrapartida, a cachaça ouro passa obrigatoriamente por um período de maturação em barris de madeira, o que resulta na alteração de sua cor, aroma e sabor. Dentro desse segmento, destacam-se as cachaças envelhecidas em madeiras especiais, tanto nativas brasileiras — como a amburana, o jequitibá-rosa, o ipê e a bálsamo — quanto internacionais, a exemplo do carvalho europeu e americano. De acordo com o portal Mapa da Cachaça (2014), essas madeiras agregam grande complexidade sensorial ao destilado, conferindo-lhe notas que variam do floral ao especiado, o que eleva substancialmente o status do produto no mercado internacional de bebidas finas.

No cenário internacional, especificamente no mercado norte-americano, observa-se uma nítida hegemonia da cachaça branca em relação às demais variedades. Marcas de grande escala de produção e forte apelo comercial, como Pitú e Ypióca, consolidaram-se historicamente como as principais referências do produto, liderando os volumes e dividindo a relevância logística nos canais de exportação (SOUZA, 2007).

Estatisticamente, a variante branca configura-se como a mais exportada para os Estados Unidos, apresentando números de desempenho comercial significativamente superior aos das versões envelhecidas. Como aponta a Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS, 2015), esse fenômeno justifica-se, em grande parte, pela forte associação do destilado brasileiro à "caipirinha" no exterior. Sendo a cachaça branca o ingrediente padrão e de sabor mais limpo para o preparo do coquetel, a demanda da coquetelaria internacional acaba se concentrando massivamente nessa tipologia, em detrimento das versões maturadas.

Apesar do alto valor agregado e da riqueza sensorial das cachaças que passam por barreiras de madeira, a variante ouro ainda enfrenta uma baixa representatividade no comércio exterior. Esse panorama evidencia a necessidade latente de formulação de estratégias de marketing e posicionamento específicas para ampliar a visibilidade desse produto no mercado internacional.

A introdução das cachaças envelhecidas em âmbitos estrangeiros carrega um elevado potencial de diferenciação cultural e de mercado. Ao explorar a singularidade das madeiras nativas do Brasil e obter certificações rigorosas de órgãos internacionais (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, 2012), o setor possui a oportunidade de reposicionar a cachaça. O objetivo é apresentá-la não apenas como um ingrediente para coquetéis tropicais, mas como um destilado premium de degustação, capaz de competir diretamente em mercados exigentes com categorias consolidadas globalmente, como o bourbon, o whisky e o conhaque.

## **5. BARREIRAS TARIFÁRIAS E ACORDOS COMERCIAIS.**

A exportação de cachaça como principal destilado brasileiro é algo realmente muito importante para a balança comercial do país. Só no ano de 2022, ela gerou US\$ 20,8 milhões em receita. Alguns acordos comerciais já foram estabelecidos para que este número continue crescendo. O principal deles é o reconhecimento da cachaça como bebida 100% brasileira, sendo protegida no acordo Mercosul–União Europeia e a eliminação de tarifas para sua entrada no comércio europeu. Esta eliminação de tarifas por si só já eleva o valor agregado da bebida.

### **5.1 UNIÃO EUROPEIA**

No caso da União Europeia, em 2026 foi firmado um acordo com o Mercosul que estabeleceu a redução de tarifas e o combate às falsificações, visando maior competitividade no mercado europeu (oliveira, 2026). Esses acordos comerciais dão salvaguarda aos produtos brasileiros, protegendo-os no mercado internacional e evitando falsificações. Além disso, a proteção fortalece a identidade da cachaça como destilado premium e amplia sua aceitação no paladar europeu, criando um ambiente mais favorável para a expansão da bebida nesse mercado.

## 5.2 ESTADOS UNIDOS.

Já em relação aos Estados Unidos, em 2013, houve o reconhecimento oficial da cachaça como bebida distinta, fazendo com que o destilado não fosse mais denominado "Brazilian Rum". Esse reconhecimento elevou seu valor cultural e abriu espaço para estratégias de marketing mais consistentes. No entanto, desde 6 de agosto de 2025, os produtos brasileiros enfrentam um tarifário de 50%, o que afeta negativamente a competitividade da cachaça frente a outros destilados já comercializados no solo norte-americano (Rezende, 2025).

Apesar dessa barreira, os Estados Unidos continuam sendo os maiores compradores em volume de dólares, o que mostra o potencial do mercado. Por isso, reconhece-se a necessidade de novos acordos comerciais com a América do Norte. Enquanto não houver redução dessa tarifa, a cachaça continuará sendo pouco exportada para os EUA. Ainda assim, com ajustes de tratados e marketing direcionado, há grande potencial de crescimento da cachaça ouro nesse mercado (Rezende, 2025).

## 6. PROCEDIMENTOS PARA A EXPORTAÇÃO DA CACHAÇA.

A exportação da cachaça, principal destilado brasileiro, requer o cumprimento de diversas etapas regulatórias e logísticas para assegurar a conformidade legal e a integridade do produto. O registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) constitui o primeiro passo, garantindo que a empresa e, quando necessário, o produto esteja devidamente cadastrado. Posteriormente, é imprescindível atender aos requisitos do país de destino, pois cada mercado apresenta normas específicas de rotulagem e certificação.

Certificados oficiais, como o Certificado de Livre Venda e o Certificado de Origem, emitidos pelo Portal de Serviços do Governo Federal, podem ser exigidos. A habilitação no Siscomex, obtida por meio do RADAR da Receita Federal, é outro requisito fundamental para que a empresa possa atuar no comércio exterior. No aspecto logístico, a cachaça, por ser um produto sensível, demanda cuidados específicos de embalagem e paletização, em conformidade com normas internacionais, como a Instrução Normativa 32/15. A documentação fiscal deve

contemplar a Nota Fiscal de exportação, o Conhecimento de Embarque e a Fatura Comercial (Commercial Invoice).

## 6.1 MODALIDADES DE TRANSPORTE PARA EXPORTAÇÃO DA CACHAÇA

A seleção da modalidade de transporte depende do volume, custo, urgência e destino da carga. O transporte marítimo é predominante para grandes volumes e longas distâncias, como exportações para a Europa e os Estados Unidos, devido ao melhor custo-benefício. O transporte rodoviário é fundamental para o deslocamento interno até portos e aeroportos, além de ser empregado em exportações para países vizinhos da América do Sul. O transporte aéreo é recomendado para amostras, pequenos lotes ou cargas de alto valor que demandam agilidade na entrega.

## 6.2 TIPOS DE CONTÊINER APROPRIADOS

O transporte da cachaça pode ser realizado em diferentes tipos de contêiner, conforme a forma de acondicionamento da bebida. O contêiner Dry padrão (20' ou 40') é indicado para cachaça engarrafada e paletizada. O contêiner High Cube (40'), com altura superior, é utilizado para cargas volumosas. Para transporte a granel, emprega-se o contêiner tanque (isotank) ou o contêiner com flexitank, que possibilita o transporte de até 27.000 litros de líquido em bolsas flexíveis. Quando há necessidade de controle rigoroso de temperatura e umidade, o contêiner reefer (refrigerado) é a alternativa mais adequada.

## 6.3 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

A exportação de cachaça para os Estados Unidos requer atenção específica às normas do Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB). Todo produtor ou comerciante que pretenda exportar bebidas alcoólicas para esse mercado deve obter uma licença junto à TTB. Adicionalmente, as empresas importadoras precisam se registrar e obter autorização para operar, assegurando a conformidade com as regulamentações federais. A TTB é responsável por fiscalizar o cumprimento das normas relativas ao comércio de álcool e tabaco.

## **CONSIDERAÇÕES**

O artigo mostra a relevância da exportação da cachaça ouro para os Estados Unidos, destacando o potencial do mercado norte-americano para destilados de diferentes origens. Ele evidencia a importância da conformidade com as normas tributárias e da compreensão da logística local para o sucesso das negociações internacionais. Ele reforça que estratégias de marketing consistentes e a popularização da marca entre consumidores norte-americanos são fundamentais para ampliar a competitividade. O trabalho conclui que a exportação de cachaça ouro exige planejamento estruturado, análise de riscos e incentivos mútuos, mas representa uma oportunidade concreta de expansão comercial e valorização da cultura brasileira no exterior

## REFÊRENCIA

AFIANCI Disponível em: <https://afianci.com/como-escolher-o-melhor-modal-de-transporte-internacional/>. Acesso em 11 de março de 2026.

APEXBRASIL. Setor de Bebidas: Cachaça. Disponível em: <https://portal.apexbrasil.com.br/setor/bebidas/>. Acesso em 13 de março de 2026.

Grupo Serpa. Exportação de cachaça- Disponível em: <https://www.gruposerpa.com.br/exportacao-de-cachaca/>. Acesso em 16/04/2026

IBRAC- Instituto Brasileiro de Cachaça. Disponível em: <https://www.expocachaca.com.br/numeros-da-cachaca/>. Acesso em 07 de março de 2026.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/bebidas-e-fermentados/arquivos-bebidas/anuario-da-cachaca-2024.pdf/view..> Acesso em 12 de março de 2026.

Open Market. Disponível em: <https://openmarket.com.br/importacao-e-exportacao/tipos-de-container/>. Acesso em 11 de março de 2026.

PGL Brasil- Disponível em: <https://pglbr.com.br/exportacao-de-bebidas-brasileiras-veja-os-dados/>. Acesso em 10 de março de 2026.

SILVA, Daniel Neves. "História da cachaça"; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/curiosidades/a-origem-cachaca.htm>. Acesso em 07 de março de 2026.

## **ASSINATURAS DOS RESPONSÁVEIS**

---

**Bárbara Galindo dos Santos**

---

**Felipe Barbosa Palmieri**

---

**Otávio Samuel de Freitas do Nascimento**

---

**Samuel de Aguiar Almeida**

---

**Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Ms. Melissa Lima Oliveira Rego**

**Santos / SP**

**2026**