

ESTUDO DE ESTATÍSTICAS DE PRODUÇÃO E LEVANTAMENTO DO POTENCIAL DE IG DO SUCO UVA INTEGRAL DO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

Autora: Jeane Souza da Silva
Orientador: Marcos dos Santos Lima

INTRODUÇÃO

O suco de uva integral tem se destacado nos últimos anos, superando as crises atuais de mercado, da alta competitividade, da revolução tecnológica e da facilidade de acesso à informação. Nesse contexto, desponta um novo perfil de consumidor que busca conexão com empresas (da produção ao consumidor final) para garantir que seus valores culturais, nutricionais e de segurança alimentar estão sendo respeitados (KOTLER 2016, GRANATO et al., 2016; RITSCHER et al., 2018; IBRAVIN, 2019).

O principal estado produtor de sucos de uva no Brasil é o Rio Grande do Sul. Em uma década, as vinícolas do Rio Grande do Sul mais do que dobraram as vendas de suco de uva. Entre 2008 e 2018, o volume comercializado da bebida passou de 123 milhões para 282 milhões de litros anuais, de acordo com levantamento do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN). O resultado representa expansão de 128% no período. Em um mercado que cresce dois dígitos, em média, a cada temporada, os negócios envolvendo a bebida alcançaram o maior patamar da história. A tendência é de que o segmento siga batendo recordes. Desde 2004, a demanda por sucos de uva aumenta em escala exponencial. O único momento de retração foi observado em 2016, quando a quebra na safra da uva reduziu drasticamente a capacidade produtiva das vinícolas. Excetuando o suco concentrado, que é negociado principalmente para a indústria e representa mais da metade da produção, a versão integral é a campeã de vendas. No ano de 2018, as empresas gaúchas negociaram mais de 120 milhões de litros deste tipo. (RITSCHER et al., 2018; IBRAVIN 2019)

Esse mercado cresce, principalmente, porque o consumidor está buscando produtos saudáveis. As pessoas estão olhando mais os rótulos e a composição dos produtos e acabam ingerindo sucos de melhor qualidade, mesmo pagando um pouco a mais. Alguns critérios de qualidades adotados pelos consumidores em relação aos produtos agroindústrias, em sua maioria, estão baseados nas expectativas constituídas pelas impressões individuais dos elementos intrínsecos e extrínsecos que indicam seu potencial em atender suas exigências (GRUNERT et al., 1997). Assim, o suco integral de uva se mantém em destaque no seguimento de bebidas prontas para beber, se tornando a preferência de consumidores ávidos por alternativas saudáveis práticas, agradáveis ao paladar e que agreguem elementos que mantenham a jovialidade e disposição (KOTLER 2016, GRANATO et al., 2016; RITSCHER et al., 2018; IBRAVIN, 2019)

Um dos estigmas na produção do suco integral de uva, do momento de sua elaboração até os dias de hoje, é busca do equilíbrio entre o teor de açúcar e acidez, que é premissa básica para obtenção de suco de uva de boa qualidade, além de uma coloração atrativa. Na sua elaboração, a nível mundial, a uva Concord é a variedade mais utilizada para sua produção por se aproximar de tal equilíbrio. No Brasil, as variedades mais utilizadas são espécies resultantes de pesquisas de adaptação e

melhoramento genético, e os exemplares mais utilizados são as *Vitis labrusca* (Concord, Isabel e Bordô). (RITSCHHEL et al 2018; IBRAVIN 2019)

O Vale do Submédio São Francisco (VSF), localizado no Nordeste do Brasil, é uma região que se destaca por sua promissora vocação para produzir suco integral de uva com variedades brasileiras (*V. labrusca* e híbridos), que possuem alta atividade antioxidante, associada a compostos fenólicos (Lima et al. 2014; PADILHA et al. 2017a; DUTRA et al. 2018a). Essas variedades vem proporcionando a obtenção de sucos de elevada qualidade e tipicidade, apresentando propriedades sensoriais distintas, principalmente em relação aos compostos fenólicos. Diversos estudos foram realizados descrevendo a composição físico-química dos sucos, com a determinação dos açúcares, ácidos orgânicos, minerais e aromas (PADILHA et al. 2017b ; COELHO et al. 2018; DUTRA et al. 2018b).

O suco integral de uva é uma mistura de vários hidratos de carbono, ácidos orgânicos, antocianinas e outros compostos, responsáveis pelas características olfato-gustativas. Sua palatabilidade e qualidade podem ser descritas por sua composição química: a cor, que atrai ao primeiro contato os consumidores, devido à presença das antocianinas, a seus glicosídeos e produtos de condensação. O sabor, que é um fator chave para a fidelização dos clientes, se deve aos compostos ácidos orgânicos, açúcares e substâncias fenólicas; e seu aroma, que evoca a memória afetiva olfato-gustativa aguçando o paladar, é uma mescla de distintos metabolitos secundários voláteis em pequeníssimas quantidades (LIMA et al. 2014; PADILHA et al. 2017a; DUTRA et al. 2018b; LIMA et al. 2014; PADILHA et al. 2017a ; DUTRA et al. 2018a)

Esta composição do suco difere muito pouco da composição da uva. Assim, a qualidade do suco está visceralmente ligada às características e propriedades da fruta na colheita, sendo que na região do VSF, devido às características climáticas da região, que possibilita a colheita de duas safras por ano, mostrando que as condições de produção dessa região imprimem ao produto uma característica única e específica. Além da água contida na uva, que é o constituinte principal, o suco apresenta um elevado teor de açúcar, o que lhe garante o sabor doce e lhe atribui característica de bebida energética.

Aliado às características organolépticas e valor nutricional, o suco de uva pode contribuir na dieta alimentar, pois em sua composição estão todos os constituintes principais do próprio fruto: açúcares, ácidos orgânicos, substâncias minerais, vitaminas e compostos fenólicos. Pode-se dizer também, que é uma bebida diferenciada tanto no aspecto energético quanto terapêutico e de fácil digeribilidade, sendo seus componentes facilmente assimiláveis pelo organismo humano. Assim, constatam-se as atividades benéficas de uma dieta rica em suco de uva, que pode até diminuir o risco de doenças cardiovasculares, de Alzheimer e outras doenças . Essas características se mostraram mais acentuadas nos estudos realizados com os sucos integrais da região do VSF, conferindo características únicas quanto à composição química, que auxiliam na manutenção da saúde, acentuando o sabor e aroma.(DUTRA e et al. , 2020)

Nesse contexto, segundo Falcão e Révillion (2010), existem também alguns atributos intrínsecos e extrínsecos que representam uma “qualidade credencial”, particularidades ou características que não podem ser comprovados pelo consumidor

nem antes nem após a compra. Nesse caso o consumidor passa a ter suas decisões baseadas nas informações transmitidas em veículos de comunicação, em informações na embalagem ou em relatos de influenciadores digitais e especialistas no assunto. (FALCÃO e RÉVILLION 2010)

Para Kotler e Armstrong (2015), um componente que auxilia os consumidores na decisão de compra é a gestão da marca, que envolve muito mais do que nome, sinal, termo, símbolo ou designe. Os compradores desenvolvem relacionamentos emocionais com a marca, atribuindo valores intangíveis que vão muito além dos atributos físicos do produto, desenvolvem relacionamentos com elas, identificando nos produtos elementos que lhe trazem benefícios mais amplos do que a satisfação de uma necessidade (KOTLER E ARMSTRONG, 2015)

Para garantir ao consumidor sobre a credibilidade desses atributos “de credencial”, são desenvolvidos certificados (FALCÃO e RÉVILLION 2010). “Porém, a percepção de qualidade de produtos “de credencial” depende de um processo de comunicação que envolve tanto a credibilidade da fonte, quanto a habilidade de percepção do consumidor” (GRUNERT et al., 1997).

No caso dos produtos agroindustrias, como no suco integral de uva, essa relação torna-se mais confiável quando estabelecida através de uma Indicação Geográfica (IG), seu reconhecimento, por meio de um selo de certificação, que lhe confere o status “de credencial”. No caso dos sucos, assim como acontece com os vinhos, o terroir – termo que exprime a interação entre os fatores de produção naturais (clima e solo) e humanos – representa um fator fundamental na percepção de qualidade pelos consumidores que o reconhecem, principalmente, quando expresso em uma IG (FALCÃO e RÉVILLION 2010)

Uma Indicação Geográfica (IG) é um nome geográfico que distingue um produto ou serviço de seus semelhantes ou afins, por que este apresenta características diferenciadas que podem ser atribuídos à sua origem geográfica, configurando nestes o reflexo de fatores naturais e humanos. No Brasil, Em âmbito nacional, a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, conhecida como Lei de Propriedade Industrial (LPI), regulamentou a matéria, definindo IG como sendo uma Indicação de Procedência (IP) e/ou uma Denominação de Origem (DO). O registro de uma IG reconhece uma condição pré-existente. Por IP, entende-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. E, por DO, o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. (LOCATELLI, 2008)

Aproveitando a boa imagem do suco de uva, oportunizada pela divulgação de trabalhos científicos relacionando o seu consumo à saúde, beleza, longevidade e outros benefícios, as empresas produtoras começaram a estruturar seus projetos no sentido da obtenção de matérias-primas de melhor qualidade. Uma das maneiras de se melhorar a qualidade do suco de uva brasileiro foi pelo desenvolvimento de novas variedades, criadas pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA UVA E VINHO), alavancando assim a produção na região semiárida no vale do São

Francisco. Em paralelo, e de forma mais intensa, foram realizados novos investimentos nas estruturas físicas e tecnológicas das empresas produtoras de suco de uva tornando a produção no Vale do São Francisco tão peculiar que se mostra digna de uma certificação distintiva das demais regiões (LIMA 2014; PEREIRA et al., 2016; PADILHA et al., 2016)

Segundo Porter (1992) O fator determinante que expressa a decolagem ou declínio de qualquer empreendimento “depende da vantagem competitiva que essa empresa possa ter em relação aos competidores”. Os fatores geradores dessa vantagem poderão se dar do potencial que cada empreendimento possui em atender as necessidades e expectativas de seus clientes, podendo essa agregação ser expressa através da oferta de um produto/serviço, a um custo mais baixo que o da concorrência, ou pelo fornecimento de benefícios únicos ao comprador, que compensem o preço cobrado (PORTER, 1992).

A fim de identificar o potencial de Indicação Geográfica do suco integral de uva do Vale do São Francisco, e, averiguar a percepção dos produtores sobre as vantagens e os fatores agregados e de qualidade que sinalizem que a IG dos sucos de uva como um fator de valorização do produto, este estudo buscou identificar e conhecer o perfil da produção de suco integral de uva no Vale do São Francisco frente ao desafio de promover o desenvolvimento da atividade e atender à demanda interna e externa dessa bebida. Em especial, os objetivos da pesquisa contemplam: (I) identificar o conhecimento dos produtores sobre as vantagens das Indicações Geográficas; (II) identificar o conhecimento dos produtores quanto aos resultados das pesquisas e as propriedades do suco integral de uva do Vale do São Francisco; e (III) realizar um levantamento de perfil/censo da produção de suco integral de uva no VSF.

Segundo Soares (2014), os censos são operações de levantamento de dados fundamentais para a formulação de políticas públicas e para tomada de decisões acerca de investimentos privados e governamentais. Assim, esse estudo poderá ser uma ferramenta importante para nortear a implantação de uma IG do suco integral de uva no VSF.

Metodologia

O trabalho seguiu o tipo de pesquisa descritiva, onde procurou descrever o perfil da produção de suco integral de uva do VSF, apresentando informações, dados, inventários de elementos constitutivos ou contíguos a esse arranjo produtivo, detalhando-o e apresentando seu lugar no tempo e espaço, permitindo classificar, segundo suas diferenças e/ou similaridades, com as demais regiões produtivas desse setor (RODRIGUES, 1999). Dados de aspectos relacionados à produção e comercialização dos sucos foram coletados diretamente das empresas do VSF, sendo tabulados e apresentados na forma de gráficos de distribuição de frequências.

No intuito de compreender o problema delimitado e alcançar os objetivos propostos nessa pesquisa, foi realizada inicialmente uma pesquisa bibliográfica para avaliar o

estado da arte em termos de temática e metodologia sobre “Sucos Integrais de uva do Vale do São Francisco e seu potencial para certificação por Indicação Geográfica”, aspectos ligados às políticas públicas para proteção da propriedade industrial e para o desenvolvimento regional através de certificação de Indicação Geográfica. Para isso, foram analisadas revistas, periódicos, artigos nacionais e internacionais, relatórios institucionais que contemplem o tema e pesquisa documental, tendo como base o banco de dados dos sites do IBRAVIN, EMBRAPA, OIV, IBGE, COMEXSTAT, OMPI, MAPA. Além dos sites desses órgãos, foram consultados sites, blogs, redes sociais e entrevistas de mídia das principais empresas desse setor instaladas no Brasil, com o intuito de obter dados específicos sobre o cenário atual da produção de suco integral de uva, em especial, da região do Vale do São Francisco. Além de fontes secundárias, também, foram coletados dados através de fonte primária. O instrumento utilizado, na fonte primária, foi formulário eletrônico, junto aos gestores de cada empresa produtora da região do Vale do Submédio São Francisco.

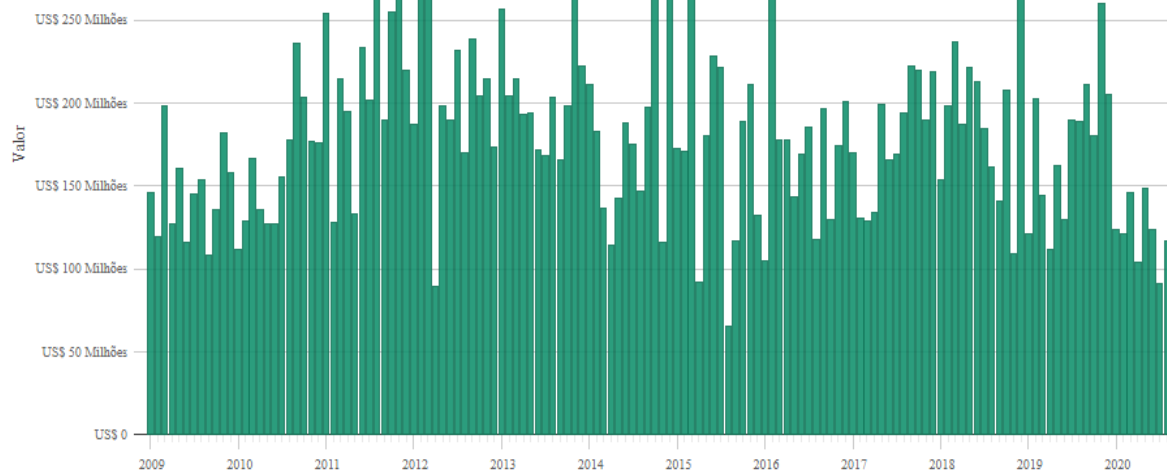
Para a avaliação da efetividade dos resultados, o estudo combinou métodos qualitativos e quantitativos. Na análise qualitativa foi utilizado o método de análise de conteúdo (BARDIN, 2011). No que se refere à análise quantitativa, os resultados dos questionários foram tabulados, de modo a atender os objetivos da pesquisa. Os dados que serviram de base para a análise do perfil da produção de suco integral de uva no VSF e seu potencial de Indicação Geográfica foi realizado através da utilização do software Excel, para o cálculo de médias e realizar correlações entre variáveis pertinentes ao estudo.

Dentre as questões investigadas, por meio dos métodos supracitados, foram observadas as percepções dos atores pesquisados através do método survey sobre o conhecimento da Indicação Geográfica, divulgação das pesquisas científicas do produto, processo de aquisição e seleção de matéria prima para a composição do produto, área de produção e relação das técnicas adotadas e as características edafoclimáticas com os métodos de produção adotados.

Resultados e Discussão

Os resultados apontam, de acordo com o GRÁFICO I, que na última década no Brasil o mercado de sucos de uva vem se consolidando e mantêm sua franca expansão, acompanhando a tendência mundial de consumo, com a busca por produtos mais naturais, práticos, que agreguem benefícios à saúde, personalizados e saborosos.

GRÁFICO I. Exportação de suco de Frutas e Vegetais no Brasil

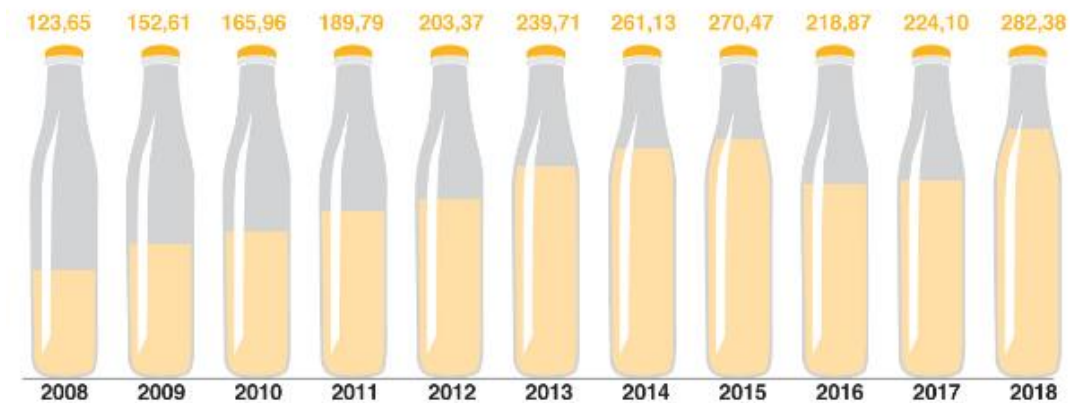


Fonte: COMEXSTAT, 2020

Os resultados também apontaram o mercado de suco integral de uva como um investimento promissor, em ascensão, com potencial de valor agregado que cada vez mais se consolida, principalmente pela divulgação dos estudos de suas propriedades. Esse cenário corrobora com os resultados apontados de Lima et al (2014), que afirma que o crescente interesse e boa aceitação de sucos de uva pelos consumidores brasileiros está relacionada principalmente aos benefícios para a saúde, que é devido à atividade biológica dos compostos fenólicos presentes no suco de uva.

No Brasil a região sul é a que detém a maior produção de suco de uva, seguida pela região nordeste, mais especificamente o Vale do Submédio São Francisco. Em uma década, as vinícolas do Rio Grande do Sul tiveram um crescimento exponencial nas vendas de suco de uva. Os resultados apontam que houve uma expansão de 128% no período 2008 e 2018, passando o volume comercializado dessa bebida de 123 milhões para 282 milhões de litros anuais. O resultado, como apontado no GRÁFICO II, representa um crescimento de dois dígitos, em média, a cada temporada, sendo que os negócios envolvendo esse produto alcançaram o maior patamar da história (IBRAVIN 2019).

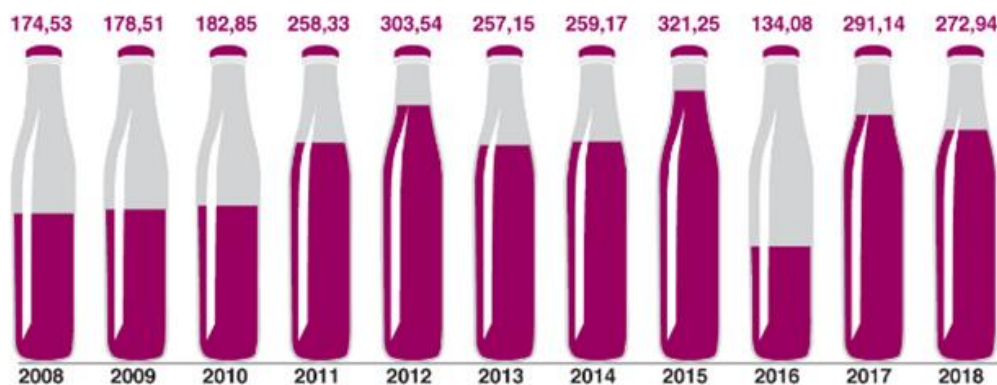
GRÁFICO II. Comercialização Brasileira de Suco de Uva



Fonte: Adaptado de IBRAVIN, 2019.

No ano de 2018, segundo IBRAVIN (2019), as empresas gaúchas negociaram mais de 120 milhões de litros deste tipo dentre os 272,94 milhões de litros de suco produzidos conforme GRÁFICO III.

GRÁFICO III. Produção brasileira de suco de uva



Fonte: Adaptado de IBRAVIN, 2019.

Assim, O Vale do Submédio São Francisco tem colaborado de forma inerente para o aumento da produção Brasileira de suco integral de uva como demonstrado no GRÁFICO IV.

Gráfico VI. Evolução da produção de sucos de uva no Vale do Submédio São Francisco



Produção de sucos de uva no Vale do São Francisco

Em milhões de litros por ano				
	2013	2014	2016	2019
Suco Integral	500.000	1.500.000	4.000.000	29.390.000
Suco concentrado				10.000.000

Fonte: Autor.

Nos últimos anos, com a entrada de novos produtores no mercado, os preços diminuíram. O suco integral de uva se tornou mais acessível à população e assim estimulando o consumo. Essa boa fama dos sucos do Vale do São Francisco atraiu vários investidores para essa região. Atualmente o Vale do São Francisco conta com um grande complexo agroindustrial, com grandes empresas de vitivinicultura renomadas atuando na produção de suco integral de uva nessa região, conforme a tabela I.

Tabela 1. Empresas produtoras de suco integral de uva instaladas no Vale do São Francisco.

Município – estado	Fazenda	Empresa (s)	Volume de produção em litros anual	Ano de inicio Produção de suco integral	Marca(s) do Produto
Santa Maria da Boa Vista – PE	Milano	Vinicola Vale do São Francisco Ltda.	–	2013*	Botticelli
	Sítio Gado Bravo	Terrior Garziera	1.000.000L Engarrafado+ 4.000.000 Granel	2008**	Sol do Sertão

Lagoa Grande – PE	Carnaubeira	Adega Bianchetti Tedesco Ltda.	6.500.000L	2012	Bianchetti
	Planaltino 1.600ha	VITIVINÍCOLA SANTA MARIA S/A – RIO SOL – VINIBRASIL	-	2019	Rio Sol
	Fazenda Formiga	VINÍCOLA MANDACARU	200.000L	2003	Terra sol
Santana do Sobrado, Casa Nova - BA.	Ouro Verde -	Vinícola Terranova do grupo Miolo	400.000L	2015	Sunny Days
	Fazenda Fortaleza,	GrandValle	500.000L	2014	GrandValle
Petrolina - PE	Timbaúba Agrícola	Timbaúba Agrícola-Grupo Queiroz Galvão S/A.	9.000.000 L	2016	OQ Bebidas Saudáveis e Vinhedos do Vale
	Timbaúba Agrícola	Coca-Cola Brasil - THE COCA-COLA COMPANY S/A.	7.000.000 L	2018	Del Valle 100% Origens
	Lote agrícola Projeto Senador Nilo Coelho núcleo 10	Paluma indústria e comércio Ltda.	10.000L	2018	Paluma
	??	ASA Indústria e Comércio Ltda	780.000L	2012	Casa de Vinhas

** Inicialmente produzia suco artesanal pelo método com vapor. A partir de 2018 iniciou a produção de suco integral

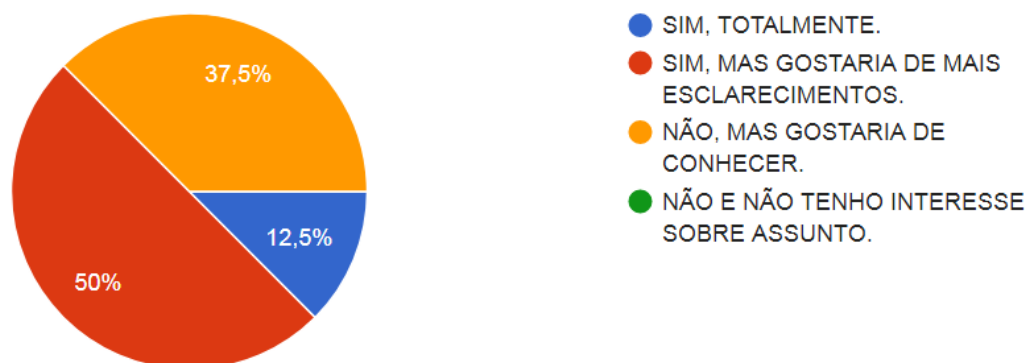
A vitivinicultura nordestina, voltada para a produção de suco integral de uva, está concentrada no Vale do Submédio São Francisco (VSF), no Polo Petrolina-Juazeiro, considerado pelo BNB (1998) como um Polo de Desenvolvimento Integrado. Abrange uma área de 24.385 km², com eixo econômico focado na irrigação com fruticultura, olericultura e vitivinicultura. Desse território, fazem parte municípios de Pernambuco (Lagoa Grande, Orocó, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista) e da Bahia, Casa Nova, Curaçá, Juazeiro e Sobradinho (IBRAVIN 2019). Estas cidades compõem a Rede Integrada de Desenvolvimento (RIDE) do polo Petrolina-Juazeiro, que será a área delimitada da Indicação Geográfica Vale do São Francisco, em fase final de conclusão pelo VINHOVASF (Instituto do Vinho do Vale do São Francisco), e que será encaminhada para o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (PEREIRA et al., 2018).

Esse arranjo produtivo agrega credibilidade e expertise, possui um aparato de instituições científico-tecnológico. Segundo Falcão e Révillion (2010), dentre os fatores relacionados à confiança associada à IG, destacaram-se a credibilidade das vitivinícolas e credibilidade da região, evidenciando a necessidade de um trabalho sinérgico entre os agentes produtivos e as instituições regionais para consolidar uma

imagem de qualidade coletiva de seus produtos e de suas marcas. Esse autor ainda afirma que dentre as fontes importantes para o desenvolvimento do conhecimento sobre IG, destacaram-se o consumo e a literatura especializada, indicando que o consumidor pesquisado conhece e aprende sobre esse tipo de produto, tal como acontece com vinhos de IG, considerando, principalmente, suas características intrínsecas e auxiliadas por fontes menos publicitárias, como a literatura especializada.

Quanto a esse respeito, a pesquisa junto os gestores das empresas aponta que 50% deles conhecem as pesquisas sobre o suco integral de uva e afirmam que gostariam de mais esclarecimentos; 37,5% declararam não conhecer as pesquisas, mas gostariam de conhecer; e 12,5% afirmaram conhecer totalmente as pesquisas, conforme demonstrado no gráfico V.

GRÁFICO V. Nível de Conhecimento dos Produtores Região do Vale do São Francisco Sobre Suco Integral de Uva.

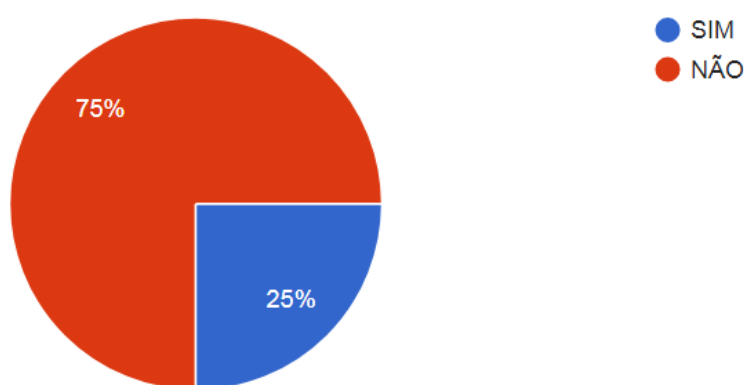


O sucesso desse produto local foi desencadeado pelos esforços técnico-científicos para desenvolver um produto que unisse tecnologia e tradição com vistas no aperfeiçoamento de alguns aspectos encontrados na produção local vigente, tais como coloração e formação de cristais. Os trabalhos de estudo em relação ao cultivo e produção do suco de uva integral foram realizados pelo professor Dr. Marcos dos Santos Lima em 2011, em cooperação técnica junto ao IF Sertão-PE, em parceria com a Embrapa Uva e Vinho, Embrapa Semiárido e a Universidade Federal de Santa Catarina. Os resultados dessas pesquisas apontaram soluções otimizadas no desenvolvimento, formulação e processo de extração. Além desses aspectos os resultados ratificaram as excelentes e distintas propriedades dos sucos integrais do Vale do São Francisco e impulsionaram outras empresas a investirem nesse segmento.

Quando perguntados sobre o conhecimento sobre regiões que possuem Indicação Geográfica, 75% revelaram não conhecer nenhuma região com IG nesse setor, 25%

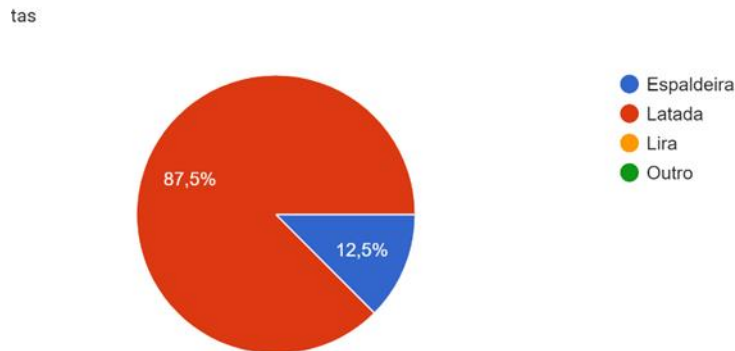
declararam ter conhecimento de alguma região com indicação geográfica, conforme gráfico VI.

Gráfico VI. Conhecimento dos produtores de sucos do VSF sobre regiões que possuem IG;



Em relação ao potencial de agregação de valor através da IG do suco integral de uva, 100% acreditam que a IG pode agregar valor ao seu produto. Também afirmaram que 75% de sua produção destinam-se ao mercado interno, 25% destina-se ao mercado interno e externo. Esses dados apontam uma tendência de expansão no consumo tanto interno quanto externo. A qualidade do suco de uva brasileiro e a inexistência de produtos semelhantes no mercado internacional têm se tornado um diferencial competitivo. Somente no primeiro semestre de 2018, o produto foi exportado para 13 países: Angola, Argentina, Austrália, Bélgica, Bolívia, Chile, China, Estados Unidos, Japão, Holanda, Paraguai, Portugal e Reino Unido e, em 2017, chegou a 22 países (IBRAVIN). Em relação ao destino total das uvas processadas pelas unidades produtoras de suco integral de uva, 50% das empresas declarou destinar 100% de suas uvas para produção apenas de suco integral, 50% delas destina 50% somente para produção de suco integral e os outros 50% destina-se para produção de vinho de mesa prioritariamente. Porém, 25% destas empresas destinam suas uvas também para produção de suco congelado (12,5%), polpa congelada (12,5%) e uma das empresas destinam 25% comercializando-as como uva de mesa. Sendo essa produção realizada 87,5% com uvas convencionais e 12,5% com uvas de cultivo orgânico. Quanto ao sistema de produção quase a totalidade usam o sistema de latada, conforme o gráfico VII.

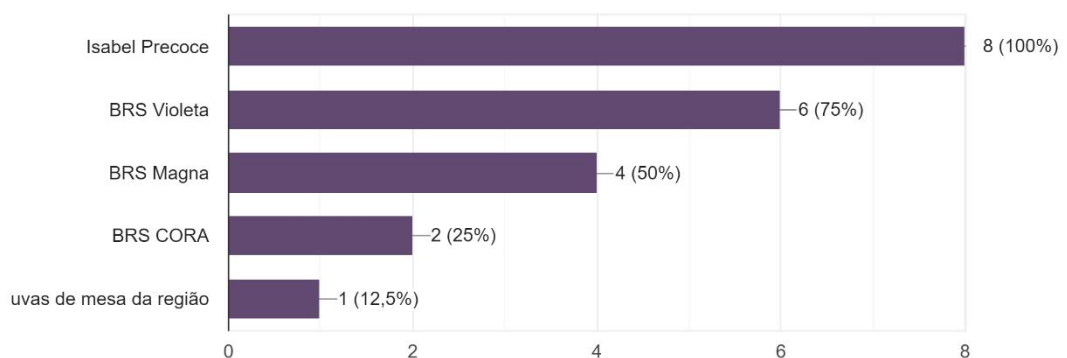
GRÁFICO VII: Distribuição do sistema de cultivo da uva para suco no VSF.



Essa produção de suco integral de uva rapidamente se expandiu, com o investimento em pesquisas que resultaram no desenvolvimento de novas variedades híbridas adaptadas ao clima dessa região, tais como: "Isabel Precoce", uma mutação somática de 'Isabel', 'BRS Cora', 'BRS Violeta', 'BRS Magna' e 'BRS Carmem', desenvolvidos pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Uva e Vinho)." (RITSCHER et al 2018).

No VSF, as principais variedades adotadas para produção de suco integral de uva são Isabel precoce, BRS Violeta, BRS Magna e BRS Cora. Sendo a variedade Isabel precoce a principal variedade na composição dos sucos da região como demonstrado no Gráfico VIII.

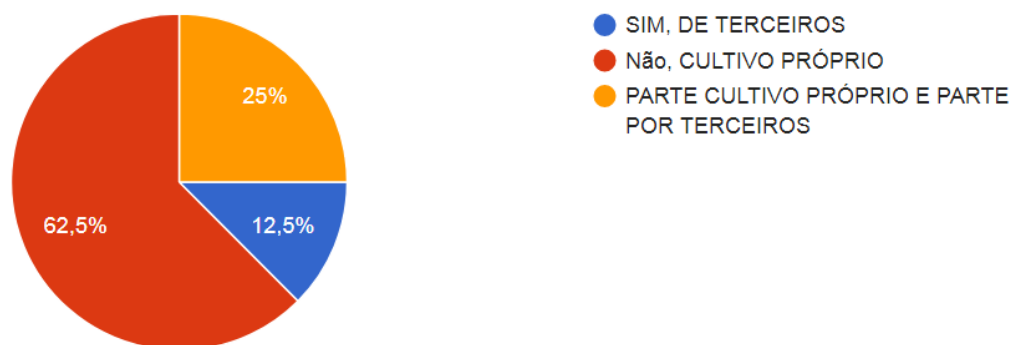
GRÁFICO VIII. Variedade de Uvas Utilizadas na Produção de Sucos no VSF.



Um fato peculiar da produção no Vale do São Francisco, que a difere da produção do Sul do Brasil, é a produção própria de uvas para processamento pelas empresas.

Dentre as empresas da região 62,5 utilizam uvas de cultivo próprio, 25,5 parte cultivo próprio e parte terceiros e somente 12% utilizam uvas de terceiros, conforme GRÁFICO IX.

GRÁFICO IX. Origem da produção das uvas para produção de suco integral no VSF

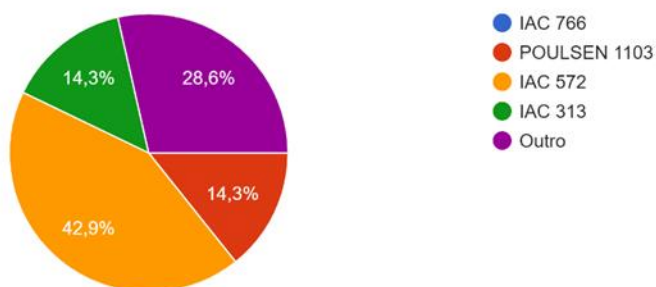


Fonte: Autoria própria através da ferramenta Google forms.

Para melhor desempenho das novas variedades nessa região, também foram realizadas pesquisas para desenvolvimento de porta-enxertos adaptados à viticultura tropical, “combinando vigor com resistência a altas temperaturas e as principais pragas e doenças associadas à videira”. Essa capacidade antioxidante em sucos de uva produzidos a partir de novas variedades híbridas cultivado em diferentes porta-enxertos demonstrou que “os sucos de uva produzidos a partir de novas variedades híbridas diferentes perfis de compostos fenólicos bioativos e antioxidantes capacidade, que se deveu principalmente às características genéticas de cada uva variedade” e que vários compostos foram influenciados pelo porta-enxerto, mas com variações entre as variedades de uva como aponta Da Silva (2019).

Na região do VSF, os principais porta enxertos utilizados nas variedades destinadas a produção de suco integral de uva são: IAC 766, IAC 572, IAC 313, PAULSEN 1103, como demonstrado no Gráfico X.

GRÁFICO X. Principais porta-enxertos utilizados nas variedades destinadas à produção de suco integral de uva no VSF.



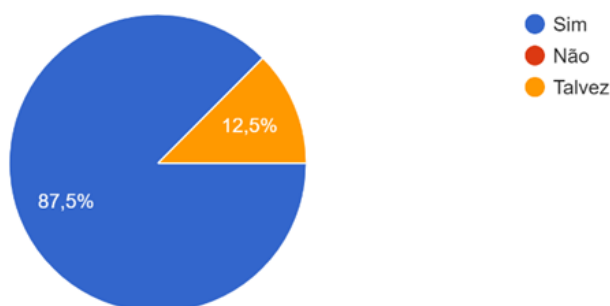
Fonte: Autoria própria através da ferramenta Google forms.

O VSF é uma região de clima tropical semiárido, única no Brasil, apresenta temperaturas ao longo do ano que possibilitam que os vinhedos irrigados com a água do rio São Francisco produzam uvas em todos os meses do ano (PADILHA et al., 2019). Essa afirmação condiz com os resultados do levantamento realizado junto aos produtores do suco integral de uva, onde 100% atestaram que sua produção acontece de janeiro a dezembro. Assim, com produção contínua de janeiro a dezembro, na região do Vale do Submédio São Francisco, são colhidas uvas de qualidade distinta que resultam na produção de 10.490.000 litros de sucos que são comercializados para os mercados da Bahia e de Pernambuco, em todo o território nacional. Comparado aos vinhos, o comércio do suco tem uma margem relativa de lucro um pouco maior, afirmam os produtores.

Quanto aos compostos voláteis, responsáveis pelos aromas dos sucos, a presença do furaneol difere os sucos de uva da região do VSF de outras regiões. Isso se deve em termos as suas condições climáticas, com uma temperatura média de 26 ° C, alta intensidade da luz solar (3000 h / ano) e baixa precipitação anual 500 mm por ano). Esses fatores, associados à gestão da irrigação influenciam a composição química das uvas dessa região e possibilita sua produção durante todo o ano (PADILHA et al., 2017). Esses entre outros atributos revelam preliminarmente o potencial de IG para esse produto.

Quando perguntados sobre o interesse na aquisição da IG para o suco de uva integral do VSF, 87,5% dos produtores se mostraram favoráveis, conforme mostrado no gráfico XI.

GRÁFICO XI. Interesse dos produtores do VSF em solicitar uma IP para sucos de uva integrais.



3.4 CONCLUSÃO

Embora a pesquisa tenha levantado muitos dados positivos em relação a esse arranjo produtivo do Vale do Submédio São Francisco, no que diz respeito à colaboração associativa nesse setor ainda não está consolidada. A inexistência de associação ou cooperativas revela a necessidade de articulação interempresarial. Dentre os fatores

relacionados à confiança associada à IG, destacam-se a credibilidade das vinícolas e da região, evidenciando a necessidade de um trabalho sinérgico entre os agentes produtivos e as instituições regionais para consolidar uma imagem de qualidade coletiva de seus produtos e de suas marcas. Esse fato sinaliza a necessidade de continuação dessa pesquisa e dessas ações de extensão para concretização das ações para aquisição dessa IG.

Assim, fica evidenciado que o VSF, no nordeste do Brasil, desvela-se como um novo mundo para a produção de sucos integrais de uva, levando ao mercado um produto único que imprime em sua essência as características distintas e exóticas dessa região.

3.5 REFERENCIAS

BOURDAIN, Anthony. **A cozinha confidencial**. Trad. Luis Henrique Horta. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; organização Luiz Otávio Pimentel – 4ª ed. – Florianópolis: MAPA, Florianópolis: FUNJAB, 2014. 415 p.: il. Inclui bibliografia ISBN: 978-85-7426-136-2. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf/view> Acesso em: 14 abril 2020.

BRUCH, Kelly Lissandra. Vieira, Adriana Carvalho Pinto. Gaspar, Ludimila Cesar Moura. Silva, Cristiane Francisco da. Araújo, Marcos Vinícius. **Normas técnicas para indicações geográficas** e seus reflexos no setor vitivinícola. In: VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; ZILLI, Júlio Cesar; BRUCH, Kelly Lissandra (Org.). Propriedade intelectual, desenvolvimento e inovação: ambiente institucional e organizações. Criciúma: EDIUNESC, 2017. P. [15] -35. DOI: <http://dx.doi.org/10.18616/pidi01>.

CASTILLA, P. et al. Concentrated red grape juice exerts antioxidant, hypolipidemic, and antiinflammatory effects in both hemodialysis patients and healthy subjects. **American Journal of Clinical Nutrition**, Bethesda, v. 84, n. 1, p. 252-262, July 2006.

CASSAROTO FILHO, N; PIRES, L. H. **Rede de pequenas e médias empresas e o Desenvolvimento regional**. São Paulo: Atlas, 1999.

COELHO, E.M. et al. Simultaneous analysis of sugars and organic acids in wine and grape juices by HPLC: Method validation and characterization of products from Northeast Brazil. *Journal of Food Composition and Analysis*, 66, 160–167. (2018). <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2017.12.017>

CONAB, Boletins trimestrais. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/> Acesso em dezembro de 2018.

DANI, C. et al. Phenolic content and antioxidant activities of white and purple juices manufactured with organically- or conventionally-produced grapes. **Food and Chemistry Toxicology**, Oxford, v. 45, n. 12, p. 2574-2580, Dec. 2007.

Dutra, M. da C. P. et al; Integrated analyses of phenolic compounds and minerals of Brazilian organic and conventional grape juices and wines: Validation of a method for determination of Cu, Fe and Mn . **Revista Food Chemistry**, V. 269, p.157–165, 2018b.

Falcão, T. F.; Révillion, J. P. P. The quality perception of Brazilian wine specialists according to geographical indications. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.40, n.2, p.453-458, fev, 2010.

Ferreira, K. A.; Alcântara, R. L. C. Approaches for implementation of the postponement strategy: a multicase study in the food industry. **Revista Gestão & Produção**, São Carlos, v. 20, n. 2, p. 357-372, 2013. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-530X2013000200008>.

GRANATO, D. et al. Effects of geographical origin, varietal and farming system on the chemical composition and functional properties of purple grape juices: a review. **Trends in Food Science & Technology**, [s.l], v. 52, p. 31-48, jun., 2016.

IBRAVIN, Instituto Brasileiro do Vinho. **Informativo Vitivinícola Brasileiro**. Tendências Mundiais para 2019. Edição 06 - Janeiro/2019. Disponível em: <https://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/ivb/1548874683.pdf>

Lima, M.d.S.et al (2019). Determining 1-kestose, nystose and raffinose oligosaccharides in grape juices and wines using HPLC: method validation and characterization of products from Northeast Brazil. **Journal of Food Science and Technology**, ed. 56, p. 4575-4584, 2019. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03936-x>

Lima, M.d.S. et al. Phenolic compounds, organic acids and antioxidant activity of grape juices produced from new Brazilian varieties planted in the Northeast Region of Brazil. **Food Chemistry**, 161, 94–103, (2014). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.03.109>

MASCARENHAS, G. WILKINSON, J. Desafios institucionais e organizacionais ao desenvolvimento das IG's no Brasil. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS. P. 261-285. 2013

Mello, L.M.R. (2019). Vitivinicultura brasileira: panorama 2018. **Comunicado Técnico Embrapa**, 210, 1-12. Available in: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1117682/1/ComunicadoTecnico211.pdf>

NIEDERLE, P. A. Indicações geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2013, p. 23-54.

O'BYRNE, D. J. et al. Comparasion of the antioxidant effects of Concord grape juice flavonoid and α -tocoferol on markers of oxidative stress in healthy adults. **American Journal of Clinical Nutrition**, Bethesda, v. 76, n. 6, p. 1367-1374, Dec. 2002.

OIV-International Organisation of Vine and Wine (OIV) under the supervision of Director General Pau Roca - on **World Vitiviniculture** -. This annual statistics reports provides data on the world's 2019, Report Disponível em: <http://oiv.int/public/medias/6782/oiv-2019-statistical-report-on-world-vitiviniculture.pdf>

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL (OMPI). Contracting Parties: UPOV Convention. Disponível em: http://www.wipo.int/treaties/en/ShowResults.jsp?treaty_id=27 Acesso em: 16 nov. 2018. **Introdução ao Curso Inicial de Propriedade Intelectual: DL 001.** [200-?]. Disponível em: http://www.wipo.int/academy/en/courses/distance_learning/catalog/pt/c_index.html. Acesso em: 15 nov. 2018.

PADILHA, C.V.S. LIMA dos S, M. TOALDO, I.M., PEREIRA, G.E. BORDIGNON, L. M.T. Effects of successive harvesting in the same year on quality and bioactive compounds of grapes and juices in semi-arid tropical viticulture. **Food Chemistry**, 301, 125170. (2019). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125170>

PELLIN, V.; VIEIRA, A. C. P. **Indicações geográficas no Brasil: uma perspectiva pro-registro.** In: LOCATELLI, L. (Org.). Indicações geográficas: desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei de Propriedade Industrial. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016, p. 89-112.

PEREIRA, G. E.; GUERRA, C.C.; AMORIM, F.F.; NASCIMENTO, A.M.S.; SOUZA, J.F.; LIMA, L.L.A.; LIMA, M.S.; PADILHA, C.V.S.; PROTAS, J.F.; ZANUS, M.C.; TONIETTO, J. VINHOS TROPICAIS DO SEMIÁRIDO DO BRASIL. Desvendando o Potencial Vitivinícola desta Nova Fronteira Geográfica do Vinho. *Territoires du Vin*, 2018, v. 9, 15 p.

PEREIRA, G.E., ZANUS, M.C., MELLO, L.M.R., LIMA, M.d.S., & PEREGRINO, I. Panorama da produção e mercado nacional de vinhos espumantes. **Informe Agropecuário**, v. 41, n. 310, 7-18, 2020. Disponível em: <http://www.informeagropecuaria.com.br/produtos.php?produto=203>. Acesso em 09 out. 2020.

QUESTEL, ORBIT AXONAL, Consultoria Tecnológica Ltda. **A empresa Questel Orbit, Inc.** 2020. Disponível em: <https://www.orbit.com/?nocache=1501275967191#PatentEasySearchPage>>>. Acesso em novembro. 2019.

QUESTEL, ORBIT AXONAL, Consultoria Tecnológica Ltda. **A empresa Questel Orbit, Inc.** 2020. Disponível em: <https://www.orbit.com/?nocache=1501275967191#PatentEasySearchPage>>>. Acesso em outubro. 2020.

RITSCHHEL, Patricia. MAIA, J. D. G.; PROTAS, JOSÉ F. da S. GUERRA, C. C. PEREIRA, G. E. LIMA, M dos S. « A viticultura e a agroindústria de suco de uvas americanas em um mercado em crescimento », **Territoires du vin** [En ligne], 9 | 2018, mis en ligne le 13 septembre 2018, consulté le 14 novembre 2018. URL: <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1678>

SATO, G. S. Globalização e Diferenciação no consumo de Alimentos. Análises e Indicadores do Agronegócio. **Análises e Indicadores do Agronegócio**, São

SOARES. P.R.B et al. Censo 2007: inovações e impactos no sistema estatístico e geográfico brasileiro. Pag. 527-557. In: **Censo entra em Campo/2014**. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/pt/bibliotecacatalogo?view=detalhes&id=291157> Acesso em 08/11/2018.

Paulo, v. 4, n. 6, jun.2009. Disponível em: < <http://www.iea.sp.gov.br/>> . Acessado em: 22 nov.2018.