

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
CURSO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL
- PLAGEDER**

Dirceu Luiz Lopes Machado

**TRANSFORMAÇÕES NO MERCADO DE MELADO DE CANA DE AÇÚCAR PARA
OS PRODUTORES DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, PARTICIPANTES DO
PROGRAMA PURO ENGENHO**

Santo Antônio da Patrulha

2011

Dirceu Luiz Lopes Machado

**TRANSFORMAÇÕES NO MERCADO DE MELADO DE CANA DE AÇÚCAR PARA
OS PRODUTORES DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, PARTICIPANTES DO
PROGRAMA PURO ENGENHO**

Trabalho de conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológica em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural - PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como quesito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Alvim
Beroldt da Silva

Co-orientadora: Tutora Daniela Oliveira

Santo Antônio da Patrulha

2011

Dirceu Luiz Lopes Machado

**TRANSFORMAÇÕES NO MERCADO DE MELADO DE CANA DE AÇÚCAR PARA
OS PRODUTORES DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, PARTICIPANTES DO
PROGRAMA PURO ENGENHO**

Trabalho de conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológica em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural - PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como quesito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural.

Aprovado em: Santo Antônio da Patrulha, 27 de maio de 2011.

Prof. Dr. Leonardo Alvim Beroldt da Silva - Orientador
UFRGS

Prof. Dr. Marcelo Antônio Conterato
UFRGS

Profa. Monique Medeiros
UFRGS

Dedico este trabalho à senhora Constância Lopes Machado, minha mãe, exemplo de agricultora guerreira que lutou no meio rural para proporcionar a mim e meus irmãos para que tivéssemos a oportunidade de estudar.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Universidade Federal do Rio Grande do Sul pela oportunidade que me proporcionou de cursar o Plageder, o que me possibilitou rever alguns conceitos, visualizar a realidade agrícola do Brasil e vislumbrar alternativas para um futuro promissor deste setor.

À Madelaine Beatriz Zanotto, minha companheira, que me acompanhou no decorrer deste curso e muito colaborou para que eu não fraquejasse.

Às tutoras Sônia Dalmar e Teresinha Oliveira que são os suportes incentivadores deste curso em Santo Antônio da Patrulha.

Ao professor orientador Leonardo Alvim Beroldt da Silva e a tutora orientadora Daniela oliveira, os quais me auxiliaram na confecção deste trabalho.

RESUMO

O comércio entre agroindústrias familiares produtoras de melado de cana de açúcar e fabricantes de rapadura em Santo Antônio da Patrulha, que necessitam deste produto como matéria prima para a fabricação de rapaduras, ocorre há décadas. Com um nível de crescimento econômico acentuado e desproporcional em relação aos produtores de melado, os fabricantes de rapadura ditavam o comércio conforme as suas conveniências. Após pesquisas realizadas a partir de 2006, pela prefeitura municipal de Santo Antônio da Patrulha, em 2008 foi criado o Programa de Qualificação Produtiva do Melado e Açúcar Mascavo, o Puro Engenho. Com objetivos de estruturar a cadeia produtiva do melado e do açúcar mascavo, agindo como articulador e consultor nas ações desenvolvidas. Os produtores familiares que trabalhavam na informalidade e aderiram ao programa, adequaram suas estruturas de produção e se qualificaram para a produção de um melado que atendesse as exigências mercadológicas. Este trabalho tem como objetivo verificar as mudanças que ocorreram neste mercado após a implantação do Programa Puro Engenho. Para tanto foram aplicadas entrevistas a três produtores familiares de Santo Antônio da Patrulha e um representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha, através de roteiro de entrevistas semi estruturado, bem como levantamento bibliográfico de temas inerentes ao trabalho em questão. A maioria das mudanças obtidas resultou de um novo posicionamento destes produtores, frente às negociações com os fabricantes de rapadura. A reconquista da auto estima destes agroindustriais familiares influenciaram a valorização dos seus produtos e a organização do mercado. O Programa também contribuiu para que a comercialização ocorresse agora registrada através de nota fiscal de produtor e a substituição das embalagens para transporte. Mudanças estas que tornaram o trabalho destes produtores menos penoso e mais valorizado, criando assim um mercado mais justo, e contribuindo para que haja maior dignidade no meio rural.

Palavras chaves: Agroindústria. Melado. Programa Puro Engenho. Fabricantes de rapadura. Santo Antônio da Patrulha.

ABSTRACT

Business between agro industrial families that produce “melado” and “rapadura” manufacturers which need this product as raw material has been happening for decades. With a distinct and disproportionate economic growth in relation to the producers of “melado” , the “rapadura” makers used to dictate the commerce according to their conveniences. After some researches accomplished from 2006 on by Santo Antônio da Patrulha City Hall, a Brown sugar and “melado” Productive Qualification Program was created in 2008 called - the Pure Mill. Its goals were to structure the "melado" and brown sugar productive chain, acting as a pleader and consuler on the developed actions. The producing families who used to work informally entered the program, adjusted their production structures and qualified to the production of a “melado” which considered the market demands. The goal of this work is to check the changes which have been taking place on this market since the implementation of the Pure Mill Program. In order to do so, interviews to three producer families in the county and a person representing the Rural Workers Union were made through a semi structured interviews agenda as well as a bibliographical survey on inherent themes of this work into question. Most of the obtained changes came from these producers positioning in face of business trade with the “rapadura” makers. The self esteem recovery by the agro industrial families influenced the value of their products as well as the market organization. The Program also contributed to a better commercialization, now registered with the maker fiscal note and the replacement of the packages for transportation. These changes turn the producers work less painful and more valuable creating then a fairer market and contributing to a dignity environment in the rural place.

Key words: Agroindustry, “ *Melado* Pure Mill Program, “*Rapadura*” Makers, Santo Antônio da Patrulha.

Glossary:

Melado - sweet stick syrup made from sugar cane

Rapadura - sweet lamp made from brown sugar. There are some variations of these candies made with nuts, coconut and other special ingredients.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	10
1. SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA.....	14
1.1 CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO.....	14
1.2 HISTÓRICO DA CANA DE AÇÚCAR EM SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA E REGIÃO LITORAL NORTE DO RS.....	16
2. CONTEXTUALIZAÇÃO.....	18
2.1 PURO ENGENHO.....	18
2.2 MERCADO.....	22
2.3 DESENVOLVIMENTO RURAL.....	23
2.4 AGROINDUSTRIA FAMILIAR.....	24
2.5 MELADO.....	24
2.6 RAPADURA.....	26
2.7 CACHAÇA.....	27
3. METODOLOGIA.....	28
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	29
4.1 MUDANÇAS NA ROTINA DE PRODUÇÃO DO MELADO.....	30
4.2 MUDANÇAS NO PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO DO MELADO	31
4.3 MUDANÇAS NO MERCADO DE MELADO.....	31
4.4 A INFLUÊNCIA DO PROGRAMA PURO ENGENHO SOBRE O MERCADO DO MELADO DE CANA DE AÇÚCAR.....	34
4.5 A PERSPECTIVA DE FUTURO EM RELAÇÃO AO MERCADO DO MELADO DE CANA DE AÇÚCAR.....	35
CONCLUSÕES.....	37
REFERÊNCIAS.....	39
APÊNDICE 1 – ROTEIRO DE ENTREVISTAS APLICADO JUNTO AOS PRODUTORES DE MELADO, PARTICIPANTES DO PROGRAMA PURO ENGENHO.....	42
APÊNDICE 2 – ROTEIRO DE ENTREVISTA APLICADO AO SINDICATO APLICADO AO SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA.....	44

ANEXO A - PROGRAMA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO PRODUTIVA DO MELADO E AÇÚCAR MASCADO DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA....	45
ANEXO B - DECRETO MUNICIPAL Nº 423, DE 19 DE JULHO DE 2007	58

INTRODUÇÃO

A cana de açúcar chegou às terras de Santo Antônio da Patrulha RS juntamente com os primeiros moradores da região. Encontrou no solo e no clima da região ótimas condições de cultivo, atingindo níveis de produtividade de primeira linha, igualando-se aos principais centros produtores do mundo, como Ásia e América Central. Seu cultivo nas encostas montanhosas, em solo pedregoso, dificulta o seu manejo se caracterizando como uma produção completamente artesanal, com preparo de solo e transporte com força animal, e plantio, tratos culturais e corte manuais.

Da cana, as famílias açorianas que colonizaram Santo Antônio da Patrulha desde o século XVIII, produziam o açúcar mascavo, o melado e a rapadura para o seu consumo. Esta tradição foi perpetuando-se de forma que o município divide o seu nome, pelo Brasil, com slogans como *Terra dos Canaviais* e *Terra da Cachaça e da Rapadura*.

A partir da década de 1980, grande parte das fábricas de rapadura iniciou um período de crescimento que dura até hoje. Abandonaram as pequenas estruturas e o maquinário primitivo, investiram em tecnologias, modernizaram-se e conquistaram o mercado de doces pelo mundo afora. No entanto as agroindústrias de melado, uma importante parte da engrenagem que constitui a cadeia da cana de açúcar, ficaram à margem deste processo de desenvolvimento. Produzindo em galpões rústicos e técnicas primitivas foram também perdendo o poder de negociação frente aos fabricantes de rapaduras.

Em 2008, fruto de um APL – Arranjo Produtivo Local, encabeçado pela prefeitura municipal de Santo Antônio da Patrulha e SEBRAE, com apoio do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Emater, Banco do Brasil e SENAR, surgiu o Programa de Qualificação produtiva do Melado e Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha, o Puro Engenho. O objetivo do Programa, na ocasião, consistia em articular e qualificar a cadeia produtiva da cana de açúcar bem como auxiliar os produtores em suas deficiências relativas à produção, comercialização e administração rural.

Este projeto de pesquisa justifica-se por entender que as negociações de mercado do melado de cana de açúcar, em Santo Antônio da Patrulha, realizado entre produtores e fabricantes de rapadura ocorre desde o início da década de 1980 até os dias de hoje. No início da sua implantação, as fábricas eram de pequeno porte e trabalhavam em estruturas precárias, e os produtores fabricavam o seu melado de forma arcaica, em galpões rústicos. Com o passar dos anos, as fábricas foram crescendo, se qualificando, fixando as suas marcas pelo Brasil e inclusive no exterior. À margem deste processo de crescimento, ficaram os produtores de melado de cana, sempre produzindo da mesma forma e em seus galpões rústicos. A negociação do melado entre ambos era ditada pelos fabricantes de rapaduras até então. Com a implantação do Programa Puro Engenho os produtores se posicionaram frente a estas negociações e condicionaram o mercado do melado em Santo Antônio da Patrulha.

Dessa forma, este trabalho teve como **objetivo geral** analisar as mudanças que ocorreram no mercado de compra e venda de melado de cana de açúcar após a implantação do Programa Puro Engenho em Santo Antônio da Patrulha, em 2008.

Como desdobramento deste objetivo apontamos os seguintes **objetivos específicos**: i) empreender estudo no sentido de analisar o mercado de melado de cana de açúcar anteriormente ao Programa Puro Engenho e a partir da década de 2000; ii) identificar os fatores que influenciaram a criação do Programa; iii) analisar as possíveis mudanças ocorridas no mercado de melado de cana de açúcar posteriormente à implantação do Programa Puro Engenho, bem como possíveis relações destas mudanças com o Programa.

Para atingir os objetivos propostos acima, serão realizadas consultas bibliográficas, consultas a documentos relacionados à produção da cana de açúcar e a sua industrialização, consulta ao Decreto que determina a criação do Programa Puro Engenho e ao Programa Puro Engenho, observação de algumas agroindústrias e entrevistas com agricultores participantes do Programa e com técnicos responsáveis pelas instituições envolvidas.

Para fins de organização didática, o texto deste trabalho será dividido em cinco seções. Na primeira seção será apresentada a caracterização do município de Santo Antônio da Patrulha e um breve histórico da cana de açúcar e do melado no município. Na segunda seção será realizada uma contextualização de alguns

temas inerentes a este trabalho. Será apresentado o Programa Puro Engenho, tomando como base documentos oficiais e entrevistas às instituições participantes do Programa. Serão apresentadas algumas definições de termos e abordagens de algumas relações com o Programa Puro Engenho com o mercado, o desenvolvimento rural, a agroindústria familiar, melado, rapadura e cachaça. Na terceira secção será apresentada a metodologia utilizada para a realização deste estudo. Uma quarta secção onde serão apresentados os resultados acerca da investigação a respeito dos impactos ocorridos no mercado de melado de cana de açúcar para participantes do Programa Puro Engenho, em Santo Antônio da Patrulha e a interpretação dos mesmos. Na quinta secção serão apresentadas as conclusões a cerca do trabalho desenvolvido. E por fim serão apresentadas as referências deste trabalho.



Figura 1: Folder de divulgação do município de Santo Antônio da Patrulha influenciado pela Produção de cana-de-açúcar local – década de 1970. Fonte: Acervo do Museu Juca Maciel.

Fabricantes de rapaduras e as agroindústrias de melado sempre foram parceiros comerciais, uma dependendo do desempenho da outra para se desenvolverem. Enquanto as agroindústrias de melado forneciam a matéria prima aos fabricantes de rapaduras, estes se especializaram em desenvolver novos produtos derivados do melado e comercializá-las.

Na década de 1980 os fabricantes de rapadura produziam em pequenas estruturas, igualmente o que ocorria com os produtores de melado. Com o passar dos anos o desenvolvimento do setor ocorreu de forma desigual. Enquanto as fábricas conquistavam novos mercados, modernizavam suas estruturas e expandiam seus negócios, os produtores de melado ficavam estagnados produzindo nas suas estruturas arcaicas à margem deste processo.

As agroindústrias de melado possuem uma grande importância na cadeia produtiva da cana de açúcar. Pelas características de produção que a rapadura tradicional de Santo Antônio exige, a experiência do produtor de melado em selecionar a cana ideal para industrializar o melado é de vital relevância para esta finalidade. Um ciclo da produção dentro da cadeia que os fabricantes de rapaduras não conseguem dominar. No entanto produzindo em galpões rústicos e técnicas arcaicas foram também perdendo o poder de negociação frente aos fabricantes de rapaduras. As negociações de melado entre ambos eram ditadas pelos fabricantes de rapadura até então.

As negociações realizadas entre produtores de melado de cana de açúcar e fabricantes de rapadura sofreram grandes alterações após a implantação do Programa Puro Engenho (2008). Com uma postura transformada os produtores se posicionam frente a estas negociações. Unidos e organizados, agora produzindo em estruturas adequadas houve uma valorização natural da auto estima destes produtores que agora barganham preços justos para a sua produção e valorizam o seu trabalho.

Este trabalho irá identificar estas mudanças que o Puro Engenho proporcionou ao mercado de melado, após a sua implantação.

1. SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA

Este trabalho foi desenvolvido no município de Santo Antônio da Patrulha, Litoral Norte do Rio Grande do Sul. Município com tradição no cultivo da cana de açúcar e industrialização de seus derivados.

1.1 CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO

Santo Antônio da Patrulha está localizado na região Litoral Norte do Estado do Rio Grande do Sul, distante 80 km da capital Porto Alegre. Foi um dos quatro primeiros municípios gaúchos, dividindo esta condição com Rio Grande, Rio Pardo e Porto Alegre. Município colonizado por imigrantes de origem açoriana, posteriormente recebeu imigrantes poloneses, italianos e alemães, tendo recebido igualmente importante contribuição dos negros descendentes de escravos.

Com uma população total de 39.679 habitantes (IBGE, 2010), sendo 70,83% na zona urbana e 29,17% em zona rural, acompanhando uma evolução observada no mundo nas últimas décadas: o fluxo dos habitantes da zona rural para a zona urbana. Em Santo Antônio da Patrulha, no ano de 1970 a população rural era estimada em 70% contra 30% de população urbana. Com a revolução verde, que promoveu uma insumação e uma mecanização da agricultura, e o processo de crescente industrialização, esta mão de obra migrou do campo para a cidade. A região Metropolitana de Porto Alegre foi o principal destino desses agricultores (KURY, 1987).

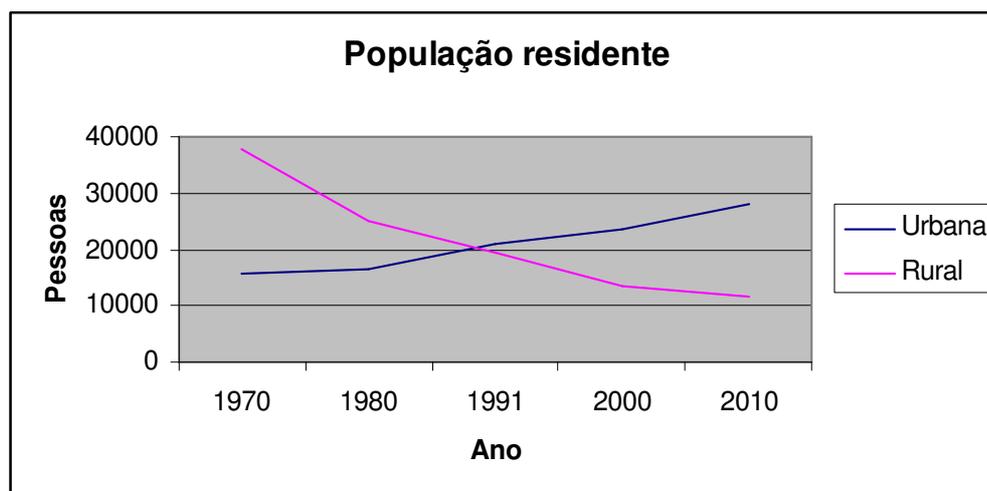


Gráfico 01: Proporção da população rural e urbana em Santo Antônio da Patrulha entre os anos 1970 e 2010. Fonte: Sistema IBGE de recuperação automática – SIDRA (2010)

Santo Antônio da Patrulha possui um relevo distinto, constituído de campos de várzeas e regiões com relevo bastante acentuado, onde as características da agricultura são bem diferenciadas. Na várzea, o arroz irrigado é largamente cultivado, beneficiado pela abundância de água e solos mecanizáveis em propriedades que variam de tamanho médio a grande e perfazem um total de 13.300 hectares cultivados (EMATER, 2010). Nesta região, a criação do gado de corte também é largamente utilizada em forma de consórcio arroz/pecuária, possuindo 68.359 cabeças. (EMATER, 2010).

Na região norte do município há a ocorrência de um relevo mais acidentado onde predominam pequenas propriedades. O relevo acidentado e com muitas pedras dificulta a mecanização exigindo do trabalho braçal e uso da força animal para os tratamentos culturais e o transporte da produção, meios imprescindíveis para a exploração desta região. Nesta região a cana de açúcar representa o principal cultivo comercial, pois dela os agricultores familiares produzem açúcar mascavo e melado comercializados com as fábricas de rapadura locais. Os pequenos produtores também cultivam feijão, milho, mandioca, verduras para o auto consumo.

As indústrias metal-mecânicas, calçadistas e fábricas de rapadura também representam um importante braço da economia local. Grande parte da mão de obra deste segmento é originária do meio rural, que dividem sua rotina com o trabalho em indústrias do meio urbano com atividades nas suas casas no meio rural, formando assim um novo perfil do homem do campo.

1.2 O HISTÓRICO DA CANA DE AÇÚCAR EM SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA E REGIÃO LITORAL NORTE DO RS

A tradição de Santo Antônio Patrulha no cultivo de cana de açúcar e produção de seus derivados atravessou séculos e até os dias de hoje é responsável por uma parcela importante da economia local. O município chegou a criar a identidade como “Terra da Cachaça e da Rapadura” e “Terra dos Canaviais” como cita Vera Lucia Maciel Barroso em *Moendas Caladas* (BARROSO, 2006).

A cana de açúcar chegou a Santo Antônio da Patrulha juntamente com a colonização açoriana no século XVIII e tornou-se uma cultura comum em todas as propriedades, sendo utilizado para a elaboração do açúcar e rapadura para o auto consumo familiar. Aliás, aqui ao contrário dos polos produtores de cana de açúcar do Brasil, a cana não é produzida como monocultivo em latifúndios. O seu cultivo é importante economicamente na pequena propriedade, mas divide espaço com outros cultivos para auto consumo como feijão, milho, aipim e a criação de gado de corte e leite. E, ao invés de ser direcionada a sua produção para o açúcar branco e álcool, aqui grande parte é utilizada para a fabricação da cachaça, do açúcar mascavo, do melado e da rapadura.

Em 1920, com o intuito de fortalecer a economia no Litoral Norte, o então governador Getúlio Vargas investiu em uma unidade de pesquisa de cana de açúcar em Conceição do Arroio, hoje Osório. Com um trabalho experimental e de multiplicação de variedades, vindas das regiões nordeste e sudeste do Brasil, as mudas eram distribuídas para produtores desde torres até Gravataí, Taquara e Rolante, transportadas através de carretas de bois, transporte lacustre ou ferroviário. Aqui no Litoral Norte, com clima propício ao cultivo de cana de açúcar com poucas incidências de geadas, temperaturas amenas e com solo fértil na encosta da mata atlântica a introdução de variedades produtivas trouxeram aos moradores da região uma ótima opção de cultivo econômico. A partir de então diversas experiências de indústrias para o processamento da cana surgiram, como a Usina de Santa Marta, Destilaria Hans André, Marumbi, Destil, Açúcar Gaúcho S.A. – Agasa, Usina do

Livramento, Cooperativa Canavieira de Santo Antônio LTDA, Cooperativa dos Produtores de cana de açúcar do RS - Coopercanasul.

Na década de 1940, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) indicou Santo Antônio da Patrulha como o município mais industrializado do Brasil, pois contava com 1600 indústrias. Na realidade, a grande maioria destas indústrias era pequenos engenhos que processavam a cana de açúcar para a transformação de melado, açúcar, cachaça e rapaduras.

Em determinados momentos no auge do funcionamento destas empresas, os agricultores direcionavam parte da sua produção para o abastecimento delas, mas parte era direcionada para a fabricação de melado que era comercializado com pequenas fábricas de rapaduras que as comercializavam em pequenas tendas, ao longo da Rodovia RS 030, que liga Porto Alegre ao Litoral Norte do Rio Grande do Sul. A Rodovia RS 030 foi, até o ano de 1970, a única via que ligava a região metropolitana com o Litoral Norte, tornando-se um importante mercado estratégico para os produtos de Santo Antônio da Patrulha. Com a construção da BR 290 (*Free Way*), o fluxo do trânsito passou a utilizá-la preferencialmente ao invés da RS 030, o que diminuiu consideravelmente a venda dos produtos locais ao longo da rodovia. Após este período, as fábricas começaram a buscar o mercado em outras praças comerciais fora do território de Santo Antônio da Patrulha, levando seus produtos para a Região Metropolitana de Porto Alegre, o Vale dos Sinos, a Serra, a Fronteira e tantos outros lugares.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO

A seguir serão apresentados alguns conceitos comuns a rotinas dos produtores familiares que industrializam a cana de açúcar e que fazem parte do Programa Puro Engenho.

2.1. PURO ENGENHO

Em meados de 2006 com articulação de algumas entidades, lideradas pelo SEBRAE e Secretaria Municipal de Agricultura, começaram um estudo sobre a cadeia produtiva da cana de açúcar em Santo Antônio da Patrulha (SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, 2011).

Foram visitadas as fábricas de rapadura, os produtores rurais que industrializavam a cana de açúcar para a produção do melado e açúcar mascavo, comércio, bancos. Foi realizado um diagnóstico e uma avaliação sobre esta cadeia produtiva constatando uma total desestruturação de vital importância para todos os atores envolvidos.

Após várias reuniões de avaliações entre produtores e fabricantes de rapadura, chegou-se à conclusão que os fabricantes necessitavam de uma regularidade de abastecimento com produtos de qualidade que atendessem os padrões sanitários que a legislação estabelece. Para os produtores, esta regularidade no fornecimento também era importante, pois proporcionaria um possível planejamento da sua propriedade. O acesso a novas tecnologias seria necessário, pois agora eles precisariam fornecer um produto dentro das exigências mercadológicas, além de discutir um preço justo para o produto (SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, 2011).

Com os pontos fracos e as potencialidades da cadeia produtiva do melado e açúcar mascavo de Santo Antônio da Patrulha compilados, criou-se em 2007 através do Decreto nº 423 de 09 de julho de 2007 o Programa de Qualificação Produtiva do Melado e Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha, visando à qualificação da

produção do melado e do açúcar mascavo e a sua identificação através de um selo criado pelo programa, à agregação de valor ao melado e ao açúcar mascavo, a ampliação do mercado para estes produtos, promoção da geração de emprego e contribuição para um processo de desenvolvimento sócio econômico dos produtores municipais de cana de açúcar e de seus derivados.

Em agosto de 2008 fica então criado o Programa Municipal de Qualificação Produtiva do Melado e Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha, o Puro Engenho, instituído pela Secretaria Municipal de Agricultura com as justificativas das dificuldades de comercialização e de mercado para a produção de melado e açúcar mascavo, a necessidade de desenvolver processos agroindustriais que sejam técnica, social e ambientalmente sustentáveis, a importância econômica e social da produção de derivados da cana de açúcar devido ao grande número de pequenas agroindústrias existentes no município, gerando oportunidades de trabalho à população municipal e a necessidade de adoção de políticas que visem o fortalecimento da atividade agropecuária evitando o êxodo rural.



Figura 2: Selo identificador aos produtos que utilizam matéria prima provenientes dos engenhos participantes do Puro Engenho. Fonte SEBRAE (2011)

No seu regulamento ficam determinados os objetivos, finalidades, atribuições, criando um comitê gestor formado por integrantes da Secretaria Municipal de Agricultura, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Emater e SEBRAE. As condições das instalações, os equipamentos, os processos de fabricação e armazenagem em conformidade com a legislação sanitária também são determinadas em regulamento.



Figura 3: Consultoria do Comitê Gestor ao produtor participante do Programa Puro Engenho. Foto Dirceu L. Machado (2009)

Em 2009, a Prefeitura Municipal de Santo Antônio concorreu e foi premiada em duas ocasiões pelo Programa Puro Engenho. Primeiro pelo Sindicato dos Auditores Fazendários – SINDAF, o Prêmio Gestor Público 2009, que considerou o Programa como importante agregação de renda à produção e o aumento da venda do melado e do açúcar mascavo através da Nota Fiscal de emitida pelos produtores no Município, agregando também confiabilidade aos seus produtos (CORREIO DE SANTO ANTÔNIO, 2009).

Segundo, já em 2010, o Prefeito de Santo Antônio da Patrulha, Daigon Maciel foi um dos premiados na região Sul, recebendo o prêmio Prefeito Empreendedor promovido pelo SEBRAE pelo desenvolvimento do Programa Puro Engenho.

O Puro Engenho hoje é conduzido pelo Comitê Gestor que regularmente promove reuniões de avaliação do Programa, discutindo preços, novos mercados, concorrências com produtores de melado e açúcar mascavo e fabricantes de rapadura. Estas reuniões acabam por organizar a cadeia produtiva, pois são neste momento que são balizadas todas as informações pertinentes ao setor, que ali expressam seus anseios e estes encaminhados pelo Comitê Gestor as instituições que podem resolvê-las.



Figura 4: Reunião entre produtores familiares de melado, fabricantes de rapadura e Comitê Gestor do Programa Puro Engenho. Foto Dirceu L. Machado (2007)

As articulações entre entidades, fabricantes de rapadura e produtores também são realizadas pelo Comitê Gestor, que possui internamente, um comitê técnico, formado por um integrante da Emater e outro da Prefeitura Municipal que atendem os produtores em questões sobre adequação das suas estruturas, equipamentos e produção dos derivados de cana de açúcar aos padrões vigentes da legislação.



Figura 5: Fabricante de rapadura analisando qualidade do melado de produtor participante do Programa Puro Engenho. Foto Dirceu L. Machado(2009)

2.2. MERCADO

O mercado é o espaço de interação e troca regido por regras formais ou informais, onde são emitidos sinais que influenciam as decisões dos atores envolvidos (WAQUIL; MIELE; SCHULTZ, 2010, pg 11).

Os produtores de melado e os fabricantes de rapadura são os atores envolvidos neste mercado em questão, onde o melado é o produto negociado entre ambos. Este mercado sofre a influência de produtos substitutos como o açúcar cristal e a glicose de milho, produtos largamente utilizado na fabricação de rapaduras. Este mercado foi por muito tempo influenciado pela falta de concorrência na compra da produção e o isolamento dos produtores de melado, favorecendo assim os fabricantes de rapadura que praticavam preços baixos e ditavam a demanda na compra do produto.

Com a criação do Programa Puro Engenho houve um equilíbrio entre os atores envolvidos na cadeia do melado valorizando a função dos produtores de melado e ampliando este mercado, antes comercializado com compradores locais e agora com também compradores de outros municípios.

A qualificação do melado, aliado ao marketing do programa despertou interesse de fabricantes de doces de outras regiões, aumentando a demanda para próximo do potencial produtivo da região.

A demanda e a oferta são mecanismos determinantes à quantificação do preço dos produtos no mercado. Neste caso demanda é a necessidade de aquisição de melado, por parte dos compradores. Oferta é a quantidade de melado disposta pelos produtores de melado. Este equilíbrio contribuiu para o poder de barganha dos produtores que passaram a valorizar mais a sua produção.

2.3. DESENVOLVIMENTO RURAL

O desenvolvimento rural por muito tempo foi ligado ao crescimento econômico. Políticas públicas incentivavam a agricultura patronal por julgarem que o aumento da renda per capita seria a resposta mais eficiente para o crescimento agrícola do Brasil. O incentivo a modernização da agricultura também alavancaria outros setores, como a indústria de equipamentos, fertilizantes e defensivos agrícolas. Este conceito perdurou no Brasil, segundo NETO (2005), de 1970 à 1990, degradando o meio ambiente, concentrando renda, favorecendo o setor secundário da economia e estimulando o êxodo rural. Principalmente por pessoas ligadas a agricultura familiar que migravam da atividade agrícola para as indústrias, uma vez que não tinham perspectiva na pequena propriedade.

Para Menegetti (s/d) este era um modelo insustentável de desenvolvimento pois excluía pequenos agricultores deste processo. O desenvolvimento deve estar alicerçado em três bases de consistência, a sustentabilidade econômica, social e ambiental.

Os produtores de melado são pequenos produtores e conseguem na transformação da cana de açúcar uma forma de agregar valor na sua produção. O Programa Puro Engenho dentre as suas justificativas estão a de desenvolver processos agroindustriais que sejam técnica, social e ambientalmente sustentáveis e a importância econômica e social desta atividade devido ao grande número de pequenas agroindústrias no município.

2.4. AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

A agroindústria familiar desempenha um papel importante em termos econômicos e sociais. Aqui será abordada a importância do cultivo da cana de açúcar, sua transformação para a manutenção da agricultura familiar.

Para Pelegrini (2008) os empreendimentos agroindustriais familiares possuem o papel de amplo desenvolvimento junto às famílias rurais que agroindustrializam a sua produção. E caracteriza-se como uma estratégia de reprodução social que a partir de 1990 surgiu com força para fortalecer a agricultura familiar que durante muitos anos se viu enfraquecida na dependência de insumos e tecnologias externas à propriedade. O estudo de Pelegrini se refere à região do Alto Médio Uruguai do estado do Rio Grande do Sul, com agricultores descendentes de imigrantes italianos e alemães, em sua maioria. A região é outra, a descendência dos habitantes também, mas o histórico é semelhante ao das agroindústrias familiares de Santo Antônio da Patrulha. Vítimas das políticas implantadas no decorrer da história que as direcionava para a agricultura patronal, a agricultura familiar perdeu o controle sobre a produção dentro da propriedade, principalmente com a revolução verde que incentivou o uso de agrotóxicos, adubos químicos e a mecanização da agricultura ficando o produtor dependente destas tecnologias. Para Menegetti (S/D) este modelo de desenvolvimento é insustentável e não foi acompanhada da modificação da estrutura agrária que é um fator determinante para sustentabilidade econômica, social e ambiental da agricultura familiar.

2.5. MELADO

Para Cesar e Silva (2003), o “melado nada mais é que o caldo de cana de açúcar concentrado pela evaporação da água até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75%”. Para a fabricação do melado de qualidade todas as fases do processo contribuem para o resultado final. A cana de açúcar deve ser de boa qualidade, com boa sanidade e ponto de maturação adequado (acima de 18º Brix) e

deve ser colhida com uma antecedência máxima ao seu processamento de 24 horas. Através de um conjunto de moendas o seu caldo é separado o bagaço da cana, então este deve ser filtrado para separar o máximo de impurezas possíveis, como o bagacilho, terra, palhas. O caldo deve ser levado ao fogo para a sua concentração. Normalmente aqui os meladeiros da região possuem tachos de ferro que variam de 350 a 500 litros, em fornalhas a fogo direto. Já, no tacho, ocorre a limpeza térmica, onde o caldo atinge 80°C e as impurezas floculam. Estas devem ser retiradas antes que ocorra o fervimento do caldo, pois se isto ocorrer as impurezas se misturam sendo impossível a sua retirada e resultando em um produto sem qualidade. Esta operação deve acontecer com a utilização de uma espumadeira com furos de 2mm.



Figura 6: Fabricação de melado de um produtor participante do Programa Puro Engenho.
Foto Lindomar A. Cardoso (2011)

O ponto de retirada deve ser quando o melado atinge 105° C resultando em uma concentração de 72° Brix. Este ponto também após se ter adquirido prática na fabricação pode ser obtido visualmente, mergulhando a espumadeira no melado e observando a forma como escorre e se desprende o melado da espumadeira.

O caldo de cana possui três açúcares, a sacarose, glicose e a frutose, podendo variar a proporção destes no caldo de acordo com as características do solo onde são cultivadas, época do ano, clima, e inversão química durante o

processo. Estas características são transmitidas ao melado. Aqui diferentemente da fabricação de rapaduras do resto Brasil, o melado é utilizado como matéria prima, ao invés de apurar o caldo de cana até o ponto de rapadura.

2.6. RAPADURA

Para Pereira (2009, p. 10) “rapadura é um produto obtido a partir do caldo de cana recém extraído e que se coloca em grandes tachos para ferver, de modo que aconteça a remoção da água pelo processo de evaporação”.

Para Cesar e Silva (2003) “rapadura é o melado com concentração entre 82 e 85º Brix que se solidificam em blocos após o seu resfriamento”.



Figura 7: Fabricação da rapadura tradicional de Santo Antônio da Patrulha
Foto Google (2011)

Na região há preferência por um melado equilibrado na proporção de sacarose e glicose, que resultará como produto final a rapadura “puxa”. A proporção entre a sacarose e a glicose é de suma importância, pois um melado rico em glicose não é possível fabricar a rapadura, pois ela não solidifica moldando o quadro de

doce. Enquanto o melado rico em sacarose origina um produto açucarado, pouco apreciado na região.

A rapadura produzida em Santo Antônio da Patrulha é fabricada a partir do melado e após o seu fervimento, quando atinge o ponto de 90% de teor de sólidos (Brix) ou quando atingir 126°C é transferido para uma bateadeira que a bate em alta velocidade, resultando num produto macio, conhecida na região como “rapadura puxa”, ao contrário de outras regiões que as fabricam a partir da garapa e quando atingem o ponto ideal são batidas manualmente resultando num produto açucarado.

2.7. CACHAÇA

A cachaça também se tornou um produto típico de Santo Antônio da Patrulha. Com características próprias da região influenciada pelo clima e solo e tecnologias aplicadas pelos produtores locais na sua fabricação, a cachaça produzida aqui rompeu fronteiras alcançando fama nacionalmente.

A partir de 2001, com a criação do Decreto Federal nº 4.062, a cachaça é a denominação para o produto destilado da cana de açúcar com graduação alcoólica entre 38º e 48º GL (Gay-Lussac), que corresponde ao percentual de álcool presente no produto final, produzido exclusivamente no Brasil.

Em 2002, a Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha realizou uma pesquisa e encontrou 25 pequenos alambiques e três alambiques de produção média, que de forma artesanal chegavam com capacidade de fabricar 1.000.000 de litros de cachaça por ano no município (Santo Antônio da Patrulha, 2011). Com alambiques de cobre, os produtores realizam destilações de bateladas, onde o vinho fermentado da cana de açúcar é colocado de uma só vez e através do calor é possível a separação dos componentes desejáveis para a formação de uma boa cachaça. Aqui, ainda muito apreciada a “azulzinha”, cachaça destilada com folhas de bergamoteiras, resultando em um destilado com tonalidade levemente azulada e com um sabor um pouco mais ácido, é muito procurada pelos turistas e viajantes.

3. METODOLOGIA

Neste capítulo será apresentado o método de pesquisa utilizado na busca dos resultados para identificação das mudanças que ocorreram no mercado do melado de cana de açúcar no município de Santo Antônio da Patrulha para os participantes do Programa Puro Engenho após a sua criação, fazendo um comparativo com o mercado anterior a este período.

Foram realizadas pesquisas exploratórias com a finalidade de buscar subsídios que esclarecessem a atual forma de negociação entre produtores de melado de cana de açúcar e fabricantes de rapadura comparando-a com negociações anteriores à implantação do Programa Puro Engenho. Para tanto foi realizado levantamento bibliográfico de temas inerentes ao assunto, levantamento documental relacionados ao Programa Puro Engenho, como o programa de qualificação produtiva do melado e açúcar mascavo de Santo Antônio da Patrulha e o Decreto Municipal Nº 423, de 19 de julho de 2007. Foram também realizadas entrevistas direcionadas a alguns produtores que já possuem o alvará sanitário e ao representante do sindicato dos trabalhadores rurais. Para esta etapa foram utilizados roteiros de entrevistas semi-estruturados (Apêndice 01 e 02). Para Gil (2008), a pesquisa exploratória visa esclarecer, desenvolver e modificar conceitos e idéias proporcionando maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais claro.

O estudo foi realizado no interior de Santo Antônio da Patrulha, em três propriedades de produtores de melado de cana de açúcar, participantes do Programa Puro Engenho.

Foram colhidas informações relacionadas às negociações entre produtores de melado e fabricantes de rapaduras, antes e depois da criação do Programa Puro Engenho, volume de produção, área cultivada de matéria prima, e perspectivas de futuro em relação ao mercado do melado e a relação das mudanças com a participação das instituições no decorrer do programa.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para a elaboração deste trabalho foram entrevistados três produtores de melado que participam do Programa Puro Engenho desde a sua criação e um representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha. Aqui não trataremos os produtores pelos seus nomes para preservação de suas identidades, bem como o nome do representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha. Os produtores serão chamados pelas letras A, B e C, enquanto o sindicalista pela letra X. Os três produtores acessaram financiamentos para construir novas estruturas para a produção do melado. Elas atendem as normas exigidas pela legislação sanitária. Hoje, eles possuem alvará sanitário expedido pela 18ª Coordenadoria Regional da Saúde podendo inclusive embalar o produto com marca própria, mas todos ainda preferem a venda do melado como matéria prima a outros fabricantes.

Os produtores entrevistados estão distribuídos em regiões distintas dentro do município de Santo Antônio da Patrulha. O produtor “C” possui o seu engenho na localidade de Ribeirão, o produtor “A” em Guarda Velha e “B” em Roça Grande. Todos os empreendimentos são semelhantes entre si quanto ao seu funcionamento, características da propriedade e período de experiência na fabricação do melado. Todos trabalham no regime de agricultura familiar, com poucas pessoas contratadas, no máximo uma por propriedade como diaristas no corte da cana ou no período da plantação e limpeza das lavouras, períodos que exigem mais força de trabalho.

Abaixo o Quadro 01 com síntese das principais informações a respeito da produção dos produtores de melado entrevistados.

	Produtor A	Produtor B	Produtor C
Área total	30 hectares	20,5 hectares	8 hectares
Área de cana de açúcar	6 hectares	7 hectares	4 hectares
Pessoas envolvidas no cultivo da cana e processamento do melado	2 pessoas	4 pessoas	3 pessoas

Produção anual	84 tonéis de 300 kg	126 tonéis de 300 kg	60 tonéis de 300 kg
Compradores do melado	Dacolônia e Doces São José	Rapaduras Puxa Da Boa	Fábrica de Rapaduras Dacolônia
Outros cultivos comerciais	Gado de corte e feijão	Gado de Corte	Não
Início na atividade	Desde 1990	Desde 2000	Desde 1995

Quadro 01: Características dos produtores de cana de açúcar participantes do Programa Puro Engenho, Santo Antônio da Patrulha, RS. Fonte: Pesquisa de campo realizada em janeiro de 2011.

4.1. MUDANÇA NA ROTINA DE PRODUÇÃO DO MELADO

Quando questionados sobre o que mudou na rotina da produção do melado com a implantação do Programa Puro Engenho todos os entrevistados afirmaram que a qualidade do melado melhorou. Também todos foram unânimes a apontar que o local de trabalho facilitou a tarefa de produzir o melado. O sistema de armazenagem para transporte foi apontado por dois entrevistados como também uma mudança significativa. E a venda realizada através da nota fiscal de produtor e assistência técnica foram apontadas apenas por um entrevistado.

Perguntado o que havia mudado na rotina da produção do melado após a implantação do Programa Puro Engenho, o sindicalista X representante do Sindicato dos Trabalhadores destacou:

O que mudou e a gente vê que eles melhoraram a estrutura de fabricação onde passaram a produzir com mais higiene melhorando muito a qualidade final deste produto. Outro fato positivo foi que as novas estruturas facilitaram o serviço dentro do engenho. As embalagens também foi um avanço, antes eram muito utilizados aqueles tonéis metálicos de 300 kg, hoje já estão utilizando bombonas plásticas de 50 kg, o que facilita muito o manuseio e a sua higienização para futura utilização. O padrão do melado também passou a ser exigido, agora ele precisa ter no mínimo de 75º Brix, antes não tinha padrão exigido. A assistência técnica também passou a ser mais presente após o início do projeto, facilitando assim a assimilação destas mudanças por parte dos produtores.

A mudança na rotina destes produtores, participantes do Programa Puro Engenho é visível. Agora trabalhando em estruturas planejadas e adequadas a produção de melado, facilitou muito esta tarefa, resultando não apenas na satisfação pessoal como também num produto final de qualidade superior.

O comitê gestor do programa discutiu com produtores e fabricantes, a forma de armazenamento deste melado para transporte, antes era transportado em bombonas de 300 quilos, o que dificultava e muito o manuseio destas para transporte. Chegou-se ao consenso que o armazenamento realizado em baldes de 25 quilos facilitaria este processo. A assistência técnica passou a ser mais freqüente na rotina destes produtores, auxiliando como consultores na construção e adequações de suas instalações, como na qualificação da produção do melado. A venda realizada através da nota de produtor rural foi um objetivo preconizado pelo projeto.

4.2. MUDANÇA NO PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO DO MELADO

Todos os entrevistados relataram que a regularidade na compra do seu melado como um fator positivo para o planejamento da sua produção, o que ficou explícito no depoimento do sindicalista X que considera que o Programa trouxe uma visão melhor de futuro com uma previsão de venda justa e segura. Confiando nisto os produtores acessaram financiamentos, modernizaram e adequaram seus engenhos as normas sanitárias. Hoje estão se prevenindo, aumentando suas plantações de cana de açúcar, adquirindo novas áreas e máquinas para melhor atender este mercado.

4.3. MUDANÇA NO MERCADO DE MELADO

Quando questionados sobre o mudou no mercado com a implantação do Programa Puro Engenho, dois entrevistados citaram o aumento de preço do produto.

Três entrevistados citaram a regularidade na compra como também uma mudança. Um entrevistado se referiu à venda de melado através da nota fiscal de produtor como uma alteração que antes não era utilizada. O aumento da demanda foi citado por um dos entrevistados. A presença das entidades junto a este processo de transição foi lembrada por dois dos entrevistados, e a mudança no formato das negociações entre produtores de melado e fabricantes de rapadura foi lembrado por dois entrevistados.

O produtor B respondeu:

Melhorou muito, antes o comprador pagava o preço que ele estipulava e se desse um excesso de oferta o preço já baixava, hoje o preço a gente que faz. Venda com nota fiscal antes eu quase não tirava, agora tiro toda produção com nota. O preço também melhorou muito, antes nós vendíamos por R\$ 0,80, hoje vendo por R\$ 1,60.

Os produtores entrevistados, bem como o sindicalista visualizaram bastantes mudanças no mercado do melado em Santo Antônio da Patrulha após a implantação do Programa Puro Engenho. A principal mudança não percebida pelos produtores foi a melhora da sua auto estima, a qual foi responsável pela alteração na forma de negociação, pelo aumento do preço do melado, e isto se justifica pela presença das entidades junto a estes produtores e fabricantes neste processo ajudando assim que ocorram transações de mercado mais justas. Quanto à regularidade na compra, isto se deu a partir que os produtores passaram a produzir com mais qualidade e deram um passo a frente, em relação aos concorrentes que não se adequaram. Os fabricantes de rapadura visualizando esta qualidade garantiram o seu suprimento firmando integração com estes produtores.

Outra alteração considerável foi o aumento da demanda pelo melado confirmado pelos três produtores em suas entrevistas, onde eles afirmam que hoje vendem 100% da sua produção, ao contrário do que ocorria no período anterior a implantação do Programa puro Engenho. O Produtor A afirmou que anterior ao período de implantação do Programa as fábricas não buscavam o melado produzido e este acabava por estragar, hoje os fabricantes tentam negociar com os produtores solicitando exclusividade nas compras.

A venda realizada através da Nota Fiscal de Produtor também teve um crescimento considerável, o produtor B afirmou que antes não realizava venda com Nota Fiscal, hoje vende toda produção com Nota. Na Secretaria Municipal de

Finanças da prefeitura municipal de Santo Antônio da Patrulha, no setor que realiza o controle dos blocos de produtores do município constataram em 2007 ocorreu uma venda da produção de melado totalizando 178.507 quilos no município de Santo Antônio da Patrulha, período em que o Programa ainda não estava em atividade. Já em 2008 quando o Puro Engenho já estava sistematizado a Secretaria de Finanças constatou a venda de 314.184 quilos de melado registrados através de Nota Fiscal de Produtor, o que pode ser conferido no gráfico 02, abaixo.

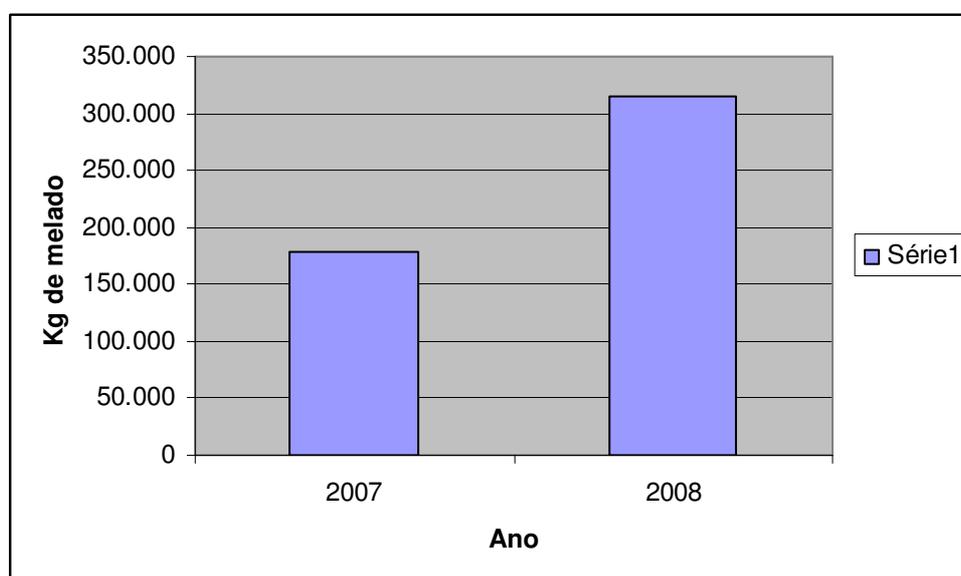


Gráfico 02: Produção de melado em Santo Antônio da Patrulha em 2007 e 2008.
Fonte Secretaria Municipal de Finanças de Santo Antônio da Patrulha, 2011.

Outra alteração considerável foi o aumento da demanda pelo melado confirmado pelos três produtores em suas entrevistas, onde eles afirmam que hoje vendem 100% da sua produção, ao contrário do que ocorria no período anterior a implantação do Programa puro Engenho. O Produtor A afirmou que anterior ao período de implantação do Programa as fábricas não buscavam o melado produzido e este acabava por estragar, hoje os fabricantes tentam negociar com os produtores solicitando exclusividade nas compras.

4.4. A INFLUÊNCIA DO PROGRAMA PURO ENGENHO SOBRE O MERCADO DO MELADO DE CANA DE AÇÚCAR

Questionados se a criação do Programa Puro Engenho resultou em alguma influência sobre o mercado do melado em Santo Antônio, dois responderam que o aumento do consumo por parte das fábricas aumentou. Em relação ao aumento do preço do melado um entrevistado citou como resultado a influência do Programa. A venda através de nota fiscal de produtor e o aumento da concorrência foram citados uma vez entre os entrevistados como resultado da influência do programa no mercado do melado.

Perguntado se a criação do Programa Puro Engenho resultou em alguma influência sobre o mercado do melado de cana de açúcar o produtor A respondeu que:

Sim, antes as fábricas vinham e pagavam o preço que eles queriam por que só eles compravam, agora tem outros compradores até de fora do município e eles tiveram que acompanhar o preço. A nota fiscal também mudou, antes eles não queriam nota, hoje se eu quiser vendo tudo só com nota. O programa que criou esta concorrência e influenciou estas mudanças.

O Programa Puro Engenho influenciou muito o mercado de melado de cana de açúcar em Santo Antônio da Patrulha, este aumento da demanda relatado por alguns entrevistados na verdade é o direcionamento da compra realizada pelos fabricantes aos produtores que acreditaram no programa e adequaram suas estruturas e se qualificaram para o fornecimento de um produto de qualidade. A venda através da nota fiscal sempre foi preconizada como um objetivo do Puro Engenho, já o aumento da concorrência e o aumento do preço passa por um processo de transição onde os produtores que se adequaram receberam uma maior visibilidade através da divulgação do programa assim tiveram uma maior predileção em relação aos que não realizaram qualquer melhoria nos seus estabelecimentos.

4.5. A PERSPECTIVA DE FUTURO EM RELAÇÃO AO MERCADO

Referente às perspectivas em relação ao mercado de melado, todos os entrevistados afirmam expectativa de melhoria nos preços. Após vem as expectativas em relação ao acesso aos mercados/garantias de venda e aumento da demanda, ambas sendo apontadas por dois dos quatro entrevistados. A expansão do crédito foi apontada por somente uma família.

Perguntado ao produtor B qual a sua perspectiva em relação ao futuro do mercado do melado, o mesmo respondeu o seguinte:

Espero que melhore cada vez mais, estou investindo mais em cana, plantei mais dois hectares porque espero que venda todo o melado que eu produzir e o preço melhore ainda mais.

As perspectivas dos produtores envolvidos no Programa Puro Engenho são de crescimento da demanda do melado e aumento de preço do produto, confiando nisto muitos estão expandindo suas lavouras para poderem atender este mercado que está por vir. O Programa vem proporcionando esta possibilidade aos produtores de poderem vender a um preço justo o seu produto.

Apesar da boa expectativa de mercado o sindicalista X afirma preocupação com a permanência da atividade em função do êxodo dos jovens e do envelhecimento da população.

Perguntado ao sindicalista X sobre se as reuniões regulares promovidas aos produtores possuem alguma influência sobre a postura destes frente às negociações com os compradores de melado, respondeu que:

Sim, estas reuniões foram sistematizadas para que os produtores trouxessem todas as suas dificuldades para uma discussão em grupo e com o Comitê Gestor do Projeto. Suas dificuldades com o acesso ao financiamento, o recolhimento do produto por parte da fábrica, com a conservação das estradas por parte da prefeitura e os preços praticados. O comitê dá o encaminhamento para solucionar o problema destes produtores. Isto fez com que o produtor não se sentisse sozinho melhorando sua auto estima e fazendo frente as fábricas nas negociações dos preços do melado.

As reuniões regulares promovidas pelo Comitê para avaliação do Programa proporcionaram aos produtores uma visão unificada do mercado e um suporte para

estes recuperassem a sua auto estima e se posicionassem frente às negociações com os compradores de melado. Isto ficou claro quando o sindicalista X afirma que com as reuniões periódicas os preços do melado passaram a ser balizados e bancados por eles frente aos fabricantes de rapadura. A desunião destes produtores acabava por enfraquecê-los, uma vez que concorriam entre si para vender os seus produtos, o que acabava baixando o preço do melado. Agora eles concorrem por preços melhores, regularidade de compra.

Questionados sobre a importância da união das entidades, na condução do Programa Puro Engenho, todos foram unânimes ao responder que sim, e que pode ser concluído com a resposta do sindicalista X.

Com certeza o ponto forte do programa é a união das entidades que compõem o comitê, transmitindo segurança aos produtores e cada uma com uma função definida dentro do próprio projeto. Com esta união buscou-se uma maior aperfeiçoamento das funções de cada uma direcionadas aos produtores rurais.

A presença do Comitê Gestor trouxe segurança aos produtores para que estes possam desenvolver melhor suas atividades dentro da sua propriedade.

CONCLUSÕES

As mudanças que ocorreram no mercado do melado com a implantação do Programa Puro Engenho foram detectadas através das entrevistas realizadas com os produtores e o representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha. Com a criação do Programa Puro Engenho e conseqüentemente a criação do Comitê Gestor, formado com representantes das entidades participantes, houve o ingresso de novos atores que passaram a influenciar a postura dos produtores frente ao mercado de melado de cana de açúcar.

A metodologia desenvolvida foi adequada para a busca dos objetivos que foram propostos neste trabalho. Os roteiros de entrevistas, bem como as consultas bibliográficas e as consultas verbais proporcionaram uma visualização da realidade anterior e posterior a implantação do Programa Puro Engenho do mercado de melado local e as mudanças que ocorreram, bem como os fatores que justificaram a criação do programa.

A valorização do melado teve um índice acima de 100% de reajuste. Índice invejável de aumento em um período em que o Brasil possui uma estabilidade econômica onde a variação de preços é quase imperceptível. Isto é resultado da qualificação da produção e a competitividade que este produto atingiu no mercado. Isto favoreceu o aumento da demanda de mercado uma vez que a produção local de melado atingiu mais visibilidade no âmbito regional. Este conjunto de acontecimentos proporcionou a recuperação de auto estima dessas famílias de produtores, pois este aumento trouxe uma equiparação justa ao trabalhador que investiu na sua propriedade, que luta para não abandonar o campo e inchar os cinturões de pobreza das cidades. Por décadas, estes produtores foram explorados e viram seus filhos procurando outros empregos na zona urbana, pois o campo não tinha futuro. O crescimento desproporcional de uma cadeia produtiva, onde os fabricantes de rapadura se alicerçavam no mercado com fartos volumes de vendas de produtos derivados do melado enquanto os produtores abandonavam a atividade por que esta não era viável a ponto de manter o sustento da família. Sem acesso a

tecnologias e sem poder de investimento, ficavam submissos ao tratamento dos fabricantes de rapadura.

O Programa não teve todos os seus objetivos atingidos. A utilização do selo identificador para os produtos que utilizassem matéria prima oriunda de produtores participantes do projeto não despertou o interesse dos fabricantes de rapadura, talvez por que este não abriria mercado satisfatório ou não agregasse renda aos produtos frente aos da concorrência. O certo que o melado ainda possui como produto substituto a glicose de milho. A sua utilização pelos grandes fabricantes de rapadura inibe um pouco a expansão da fabricação do melado, uma vez que esta é um produto mais barato, mas menos saboroso.

O Programa Puro Engenho trouxe muitos benefícios à cadeia produtiva da cana de açúcar, facilitação de acesso a financiamentos através do Pronaf – Programa Nacional da Agricultura Familiar, acesso a tecnologias de fabricação, através dos cursos do SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, assistência técnica mais atuante através da Emater e da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, aumento no preço do produto, facilitação de armazenagem e transporte do melado através da utilização de bombonas de 50 quilos, registros das vendas através da Nota Fiscal de Produtor, regularidade no fornecimento às fábricas, um produto de maior qualidade comparado ao antes fornecido. Mas o principal benefício foi a recuperação da auto estima destas famílias de produtores que hoje sentem orgulho da sua profissão e do produto que elaboram.

REFERÊNCIAS

BARROSO, Vera Lucia Maciel, **Moendas caladas: Açúcar Gaúcho S.A. – AGASA: um projeto silenciado; Santo Antônio da Patrulha e Litoral Norte do Rio Grande do Sul (1957 – 1990)**. Orient. Núcia Santoro de Constantino. – Porto Alegre: PUCRS, 2006.

CESAR, Marco Antônio Azeredo, SILVA, Fábio Cesar da, **Pequenas Indústrias Rurais da Cana de Açúcar** <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Pequenasindustriasrurais_000ft7j8ao102wyiv80ukm0vf70megy1.pdf> acesso em 13 de dezembro de 2010.

FAVARETO, Arilson, Agricultores, trabalhadores. **Os trinta anos do novo sindicalismo rural no Brasil**. Disponível em: http://moodleinstitucional.ufrgs.br/file.php/3580/novo_sindicalismo_rural_brasileiro_RBCS_cap_16_06.pdf> acesso em 29 de janeiro de 2011.

GIL, Antônio Carlos, **Como elaborar projetos de pesquisa** – 4. Ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GIL, Antônio Carlos, **Métodos e técnicas de pesquisa social** – 6. Ed. São Paulo: Atlas, 2008.

http://www.fee.rs.gov.br/sitefee/pt/content/resumo/pg_municipios_detalhe.php?municipio=Santo+Ant%F4nio+da+Patrulha acesso em 18 de janeiro de 2011.

JORNAL CORREIO DE SANTO ANTÔNIO, **Programa Puro Engenho dá a Santo Antônio da Patrulha o Prêmio Gestor Público 2009**, Edição do dia 13 de novembro de 2009, p 07.

KURY, Afonso Pena, **Santo Antônio da Patrulha uma visão apressada**. Editora Pallotti, 1987.

MAIA, Amazile Biagioni Ribeiro de Abreu, CAMPELO, Eduardo Antônio Pinto, **Tecnologia da Cachaça de Alambique** – Belo Horizonte: SEBRAE/MG; SINDBEBIDAS, 2005.

MENEGETTI, Gilmar Antônio, **Desenvolvimento, sustentabilidade e agricultura familiar**. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br/site/br/arquivos/servicos/biblioteca/digital/art18.pdf>> Acesso em 20 de janeiro de 2011.

MIELE Marcelo, WAQUIL, Paulo Dabdab, SCHULTZ, Glauco. **Demanda, Oferta e Movimentos de Preços**. Porto Alegre, UFRGS, 2009. Disponível em: <https://moodleinstitucional.ufrgs.br/file.php/7893/DERAD016 - Modulo II - texto_basico.pdf> Acesso em 10 de agosto de 2009.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR, **Arranjos produtivos Locais – APLs**. Disponível em: <<http://www.mdic.gov.br/sitio/interna/interna.php?area=2&menu=300>> Acesso em: 12 de dezembro 2010.

NETO, Benedito Silva, BASSO, David, **Sistemas agrários do Rio Grande do Sul, análise e recomendações de políticas** – Editora Unijuí, 2005.

PELEGRINI, Gelson, GAZOLLA, Marcio, **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul. Limites e potencialidades a sua reprodução social**. Frederico Westphalen: Ed. Da URI, 2008.

PEREIRA, José Antônio Marques, **Fabricação de Melado** – 2. Ed. Brasília: SENAR, 2009.

PEREIRA, José Antônio Marques, **Fabricação de Rapadura, Rapadurinha e Açúcar Mascavo** – 2. Ed. Brasília: SENAR, 2009.

RECH, Luiz Roberto Dalpiaz, **A verdadeira política da terra**. Imprensa Livre Editora, 1994.

RIBEIRO, José Carlos, **O Sindicalismo de Trabalhadores Rurais no Brasil**. Disponível em: [http://moodleinstitucional.ufrgs.br/file.php/3580/O Sindicalismo de Trabalhadores Rurais no Brasil Ribeiro.pdf](http://moodleinstitucional.ufrgs.br/file.php/3580/O_Sindicalismo_de_Trabalhadores_Rurais_no_Brasil_Ribeiro.pdf) acesso em 29 de janeiro de 2011.

Rapadura de Santo Antônio, disponível em: <http://www.google.com.br/images?q=rapadura%20de%20santo%20ant%C3%B4nio&oe=utf-8&rls=org.mozilla:pt-BR:official&client=firefox-a&um=1&ie=UTF-8&source=og&sa=N&hl=pt-br&tab=wi&biw=1024&bih=576> acesso em 25 de março de 2011.

SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Consulta verbal em janeiro de 2011.

SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, Secretaria Municipal de Finanças, Consulta verbal realizada em janeiro de 2011.

SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, Escritório Municipal da Emater, Consulta verbal realizada em janeiro de 2011.

SANTOS, Claiton H. C. dos, *et all*, **Diagnóstico sobre políticas e programas em segurança alimentar e nutricional no município de Santo Antônio da Patrulha-RS**, Trabalho do módulo IV, Derado 25 – Tópicos especiais – Segurança alimentar e nutricional, (2011).

SEBRAE, **Agricultura Familiar formaliza produção no Litoral**. Disponível em: <<http://www.usen.com.br/central-noticias/memorias/agricultura-familiar-formaliza-producao-no-litoral/9142155.aspx>> acesso em: 12 de dezembro 2010.

SIDRA/IBGE. Sistema IBGE de recuperação automática. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br/>. Acesso em 18 de dezembro de 2010.

WAQUIL, Paulo Dabdab, MIELE, Marcelo, SCHULTZ, Glauco, **Mercado e comercialização de produtos agrícolas** – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2010.

WILKINSON, John. **Agricultura familiar e mercados velhos e novos**. Rio de Janeiro, UFRRJ. Disponível em: <https://moodleinstitucional.ufrgs.br/file.php/7893/textosComplem/j_wilkinson_agricultura_familiar_e_mercados.pdf> Acesso em: 30 de julho de 2009.

APÊNDICE 1 – Roteiro de entrevistas aplicado junto aos produtores de melado, participantes do Programa Puro Engenho.

01. Qual o seu nome?
02. Qual o tamanho da sua propriedade?
03. Qual a área destinada à produção da cana de açúcar?
04. Quais outros cultivos são produzidos que trazem retorno financeiro?
05. Quando iniciou a produzir melado?
06. Quantas pessoas estão integradas no cultivo da cana e no processamento do melado?
07. Qual a produção anual de melado?
08. Você é participante do Programa Puro Engenho?
09. O que mudou na tua rotina de produção do melado com a implantação do Programa Puro Engenho?
10. O que mudou no planejamento da produção do melado com a implantação do Programa Puro Engenho?
11. O que mudou no mercado do melado com a Implantação do Programa Puro Engenho?
12. Quais são os seus clientes na aquisição do melado?
13. Na sua opinião a criação do Programa Puro Engenho resultou em alguma influência sobre o mercado do melado de cana de açúcar?

14. Quais as suas perspectivas em relação ao mercado do melado futuramente?

15. Na tua opinião é importante a união das entidades na condução do programa?

APÊNDICE 2 - Roteiro de entrevistas aplicado junto aplicado ao representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha.

01. Qual o seu nome?
02. Qual entidade tu representa dentro do Programa Puro Engenho?
03. Quantos engenhos produtores de melado fazem parte do Programa Puro Engenho?
04. Qual o papel do Sindicato dos Trabalhadores Rurais dentro do Programa?
05. O que mudou na rotina produtiva do melado com a implantação do Programa Puro Engenho para os engenhos participantes?
06. O que mudou no planejamento da produção do melado com a implantação do Programa Puro Engenho aos engenhos participantes?
07. O que mudou no mercado do melado com a Implantação do Programa Puro Engenho?
08. Na sua opinião as reuniões regulares entre os produtores que ocorrem aqui no Sindicato possuem alguma influência sobre a postura dos produtores frente às negociações com as fábricas de rapaduras?
09. Quais as suas perspectivas em relação ao mercado do melado futuramente?
10. Na tua opinião é importante a união das entidades na condução do programa?

ANEXO A - PROGRAMA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO PRODUTIVA DO MELADO E AÇÚCAR MASCAVO DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA:

CAPÍTULO I - JUSTIFICATIVAS

Artigo 1º. São justificativas para a implantação do Programa Municipal da qualificação Produtiva:

- a) as dificuldades na comercialização e de mercado para produção de melado e de açúcar mascavo produzido no município de Santo Antônio da Patrulha;
- b) a necessidade de se estabelecer processos agroindustriais para a produção de melado e de açúcar mascavo que sejam técnica, social e ambientalmente adaptadas às condições municipais;
- c) a desuniformidade do melado e do açúcar mascavo produzido no município, resultado de processos diferenciados de produção e da necessidade de capacitação dos produtores destes produtos;
- d) a importância econômica e social da produção do melado e do açúcar mascavo para o município, produtos de um grande número de pequenas agroindústrias, gerando oportunidades de absorção da cana-de-açúcar local e gerando oportunidades de trabalho à população municipal;
- e) as dificuldades enfrentadas pelas agroindústrias familiares de melado e açúcar mascavo na melhoria de seus empreendimentos, tanto em estrutura física como nos processos agroindustriais;
- f) a necessidade de estimular os investimentos em empreendimentos de interesse das comunidades rurais, contribuindo para o desencadeamento de processos de desenvolvimento local e regional;

g) a necessidade de adoção de políticas que visem o fortalecimento da atividade agropecuária no município evitando o êxodo rural

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS E FINALIDADES

Artigo 2º - O: Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do Município de Santo Antônio da Patrulha, criado pelo Decreto lei nº 423 de 19/07/2007, visa atender os produtores e empreendedores rurais interessados na qualificação da produção de melado e de açúcar mascavo, pessoas físicas e/ou jurídicas estabelecidas no município de Santo Antônio da Patrulha RS;

Tendo como objetivos:

- a) Qualificar a produção do melado e do açúcar mascavo, produzidos no município de Santo Antônio da Patrulha, identificando estes produtos por um selo de identificação emitido pelo programa;
- b) Agregar valor ao melado e ao açúcar mascavo produzido no município;
- c) Ampliar o mercado para o melado e de açúcar mascavo produzidos em Santo Antônio da Patrulha;
- d) Contribuir para que o melado e o açúcar mascavo produzidos em Santo Antônio da Patrulha tenham maior competitividade no mercado;
- e) Melhorar a renda e as condições de vida dos produtores municipais de cana de açúcar e de seus produtos - melado e açúcar mascavo;
- f) Promover a organização da produção. e a organização rural municipal;
- g) Promover a geração de emprego;
- h) Contribuir para o desencadeamento de um processo de desenvolvimento sócio-econômico municipal;

Art.3º São objetivos específicos do Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha:

- a) Promover e apoiar a melhoria das estruturas de produção do melado e de açúcar mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha;
- b) Incrementar e aperfeiçoar a comercialização do melado e de açúcar mascavo produzido pelas agroindústrias municipais;
- c) Promover e apoiar a formação e capacitação técnica e gerencial dos empreendedores e funcionários das agroindústrias de melado e de açúcar mascavo do município, melhorando os processos produtivos e sua competitividade perante o mercado;
- d) Implementar e facilitar o acesso ao crédito aos produtores locais de cana de açúcar e seus produtos - melado e açúcar mascavo visando o aumento da produção, da produtividade. e a melhora da qualidade da cana-de-açúcar, melado e açúcar mascavo;
- e) Apoiar a produção da cana de açúcar, fonte de matéria prima para a produção de melado e de açúcar mascavo em Santo Antônio da Patrulha;
- f) Incentivar e promover o uso do melado e açúcar mascavo produzido no município pelas indústrias locais de doces e rapaduras;
- g) Promover e apoiar mudanças no sistema de embalagem adotado para o melado e o açúcar mascavo, produzidos no município, padronizando-as melhorando a conservação, transporte e manuseio destes produtos.

CAPÍTULO III - DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 4º- O Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha terá as seguintes atribuições:

- a) Coordenar, apoiar e promover ações destinadas à consecução de seus objetivos;
- b) Organizar e realizar cursos, treinamentos e atualizações aos empreendedores e seus funcionários como forma de qualificar os produtos oriundos da agroindústria de melado e de açúcar mascavo do município;
- c) Orientar e acompanhar os participantes do programa na execução dos projetos de melhoria da produção de cana de açúcar e das agroindustriais de melado e de açúcar mascavo;
- d) Viabilizar aspectos técnicos e financeiros necessários ao desenvolvimento de suas ações;

Parágrafo Único: Para o atendimento de suas atribuições o Programa de Qualificação do Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha contará com um Comitê Técnico, consultivo, composto de um representante da Secretaria Municipal de Agricultura/Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha, um representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha, um representante do SEBRAE-RS e um representante da Emater-RS/Ascar;

Art. 5º Para alcançar seus objetivos do Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha poderá contar com o apoio de outras entidades ou instituições com atuação no município.

CAPÍTULO IV - DOS PROCEDIMENTOS

Art. 6º- O Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha buscando a obtenção de melado e o açúcar mascavo de qualidade baseado nos procedimentos recomendados pela Câmara Especializada de Desenvolvimento Rural do Conselho Municipal de

Desenvolvimento Econômico de Santo Antônio da Patrulha, estabelece que, para as boas práticas de fabricação:

A) Das Condições das Instalações:

- a) A seção de moagem deve ser coberta e cercada para conter e evitar a entrada de animais;
- b) Sala de processamento com paredes de alvenaria, rebocadas, pintadas com tinta lavável;
- c) As seções do estabelecimento deverão ter o pé direito suficiente para o bom funcionamento das operações de processamento da cana;
- d) O piso das seções deve ser impermeável, com desnível para facilitar a lavagem, revestido de azulejo ou concreto queimado;
- e) O prédio deve possuir aberturas metálicas sendo expressamente proibido o uso de madeira;
- f) A totalidade das aberturas devem estar equipadas com telas contra insetos e devem proporcionar ótima ventilação e saída do vapor do recinto;
- g) A boca alimentadora da fôrnilha deve estar situada na parte externa da sala do processamento em área coberta;
- h) A fôrnilha deve ser totalmente revestida com azulejo;
- i) As paredes que circundam o tacho de cozimento do melado devem estar revestidas de azulejo com altura mínima de 1 metro acima do tacho;
- j) A sala de processamento deve possuir uma calha de escoamento para a área externa viabilizando a retirada do resíduo do processo de limpeza do melado;

- l) O teto deve ser construído com forro de PVC, telha de fibro cimento ou metálica;
- m) O engenho deve estar equipado com as devidas barreiras sanitárias, como a pia;
- n) As luminárias devam conter proteção gradeada para evitar estilhaços no caso de quebra;
- o) O engenho deve ter em sua planta baixa, definidas as seções de moagem, processamento e armazenamento;
- p) O engenho deve possuir instalações sanitárias de uso humano, adequadas e disponíveis aos trabalhadores rurais;
- q) As águas servidas/residuais devem ter destinação adequada conforme a legislação ambiental;
- r) A área externa que circunda o engenho deve ser limpa e organizada;

B) Dos Equipamentos:

- a) O decantador é equipamento de uso obrigatório, devendo ser de inox ou de polietileno;
- b) As tubulações ou calhas para transporte do caldo e do melado devem ser de material não poroso (aço inox, polietileno ou fibra), permitindo sua higienização;
- c) É obrigatório o uso dos seguintes equipamentos de medição: sacarímetro, termômetro, indicador de pH, balança;
- d) Deve ser utilizada espumadeira e rodo de material não poroso, permitindo sua higienização;

- e) Recipiente para esfriar e cristalizar o açúcar deve ser de aço inox ou polietileno;
- f) Os vasilhames utilizados para o armazenamento do melado devem ser em recipientes adequados e higienizados de inox ou plástico;
- g) Para o acondicionamento do açúcar mascavo é obrigatório o uso de sacos plásticos adequados e depositados em cima de estrados;
- h) Não será permitido nenhum tipo de equipamento de madeira na sala de processamento;

C) Do Processo de Fabricação:

- a) A cana a ser processada deve estar limpa, despalhada, sadia e sem raízes;
- b) Fica expressamente proibida a queima da cana na ocasião da colheita;
- c) Antes da moagem a cana de açúcar deverá ser depositada no engenho sem contato direto com o solo, protegida do acesso de animais;
- d) Após a moagem a garapa deverá passar por um processo de filtragem e decantação, com material impermeável (inox, PVC ou azulejada);
- e) Os equipamentos devem ser limpos diariamente, antes e após seu uso no processamento (moenda, caixa coletora de garapa, calhas, encanamentos, filtros);
- f) O produtor deve retirar o bagaço da cana e depositar em local adequado conforme a legislação ambiental vigente;
- g) A água utilizada no estabelecimento produtor deve ser considerada potável segundo legislação vigente;
- h) O forno deve estar em plenas condições de higiene;

- i) As tubulações ou calhas para transporte do caldo e do melado devem ser limpas antes e depois do processamento;
- j) Os produtores (as) devem usar roupas limpas e exclusivas com touca (boné) protetora de cabeça e usar calçados em condições higiênicas na sala de processamento;
- l) Retirar a espuma de limpeza do melado através de encanamento com saída para a área externa (tonel coletor);
- m) Lavar as mãos sempre quando acessar a sala de processamento;
- n) Realizar a limpeza do melado dentro do padrão qualidade orientado pela assistência técnica;
- o) É obrigatório o uso dos equipamentos de medição e insumos necessários à fabricação do melado e açúcar mascavo definidos pela assistência técnica;
- p) Realizar a filtragem do melado depois de alcançar o ponto;
- l) Durante as operações a sala de processamento deve ser mantida sempre fechada, pois não será permitida a presença de areia, terra, fragmentos de insetos, animais no produto final;
- r) Para a produção do açúcar mascavo será obrigatória a limpeza da esfriadeira e enxadas antes e depois da sua utilização;
- s) Os produtores devem manter a sala de processamento e armazenagem sempre limpa e organizada;
- t) A fonte de energia utilizada pelos produtores para o processamento da cana deve estar de acordo com a legislação ambiental;

u) É expressamente proibida a utilização de mão-de-obra infantil nas operações do processo produtivo;

D) DAS EMBALAGENS E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E TRANSPORTE:

a) As fábricas devêm disponibilizar baldes plásticos, com tampa, de uso alimentar, com capacidade de 20 litros, em número correspondente ao dobro da quantidade de embalagens necessárias para armazenar o volume de produção contratado com o fornecedor e para o transporte;

b) No caso da utilização de tambores maior capacidade de volume, os mesmos devem ser de uso alimentar e adequadamente higienizados, preservando a qualidade e a segurança do produto armazenado;

c) Fica expressamente proibida a utilização de tambores que não permitem sua higienização interna;

d) O açúcar mascavo deverá ser embalado em sacos plásticos envoltos em uma embalagem trançada, a ser fornecidas pelas fábricas;

e) O transporte da matéria-prima deverá ser realizado em veículo fechado, livre de fontes de contaminação;

Art. 7º- Toda a matéria-prima comercializada deverá estar acompanhada de Nota fiscal do Produtor Rural e a fabrica deverá emitir a contra-nota, que será fixada no bloco do produtor.

Art. 8º- O engenho produtor cadastrado no Programa receberá uma identificação específica informando sua condição de ENGENHO CADASTRADO e um CERTIFICADO que ateste o cumprimento das regras estabelecidas pelo Programa de Qualificação Produtiva;

Art. 9º- Os engenhos obrigatoriamente devem estar cadastrados no Programa estadual da Agroindústria Familiar;

Art. 10º- Os agricultores familiares deverão obrigatoriamente participar de um curso de Boas Práticas de Fabricação reconhecido pelo Programa;

CAPITULO V - DAS PENALIDADES

Art. 11º- Os produtores que não se adequarem e respeitarem as regras acima estabelecidas serão excluídos da condição de ENGENHO CADASTRADO E CERTIFICADO;

4.2- As fábricas não se obrigam a comprar a matéria prima contratada no mês daqueles engenhos que não estão cumprindo conforme laudo técnico mensal, as normas preconizadas pelo programa.

4.2 As fábricas que forem identificadas pelo Comitê Técnico utilizando indevidamente o selo de qualidade do Programa Municipal, serão advertidas num primeiro momento, e caso haja reincidência da infração, sofrerão seu descadastramento do Programa Municipal, ficando expressamente proibida a utilização futura do selo de qualidade.

CAPÍTULO VI – DA UTILIZAÇÃO DO SELO DE QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA

5.0 Da utilização do Selo de Qualidade do Melado e Açúcar Mascavo pelo Programa.

5.1 O Selo de qualidade da matéria prima tem o objetivo de identificar os produtos que contenham melado e açúcar mascavo produzidos conforme as regras estabelecidas pelo Programa Municipal, oriundos das propriedades familiares cadastradas no Programa Municipal.

5.2 As fábricas arcarão com os custos de impressão do selo do programa e registro dos rótulos dos produtos que receberão o selo. O custo dos selos que serão entregues deverá ser coberto pela fábrica no ato da entrega das notas fiscais de compra do melado *elou* açúcar mascavo. Os selos serão entregues pelo comitê técnico às fábricas tão logo a gráfica contratada concretize o serviço.

5.3 Os produtos comercializados pelas fábricas que poderão ser identificados com o selo de qualidade são os seguintes: Melado, açúcar mascavo e rapadura puxa, e este último deve conter 100.% de melado de cana oriundo de engenhos cadastrados no Programa Municipal.

5.4 As fábricas que não cumprirem com os preços mínimos, prazos e quantidades estabelecidos com cada produtor dentro do Programa Municipal, não terão seus volumes de produção de matéria prima adquirida convertida em selos.

5.4 A autorização para a impressão do selo de qualidade será fornecida pelo Comitê Técnico do Programa de Qualificação Produtiva em gráfica especificamente contratada para esta finalidade.

5.5 A fábrica apresenta a nota fiscal do produtor referente à compra do melado *elou* açúcar mascavo ao Comitê Técnico.

5.6 O Comitê Técnico registra as informações da nota fiscal do produtor em planilha específica, contendo nome do produtor, quantidade do produto, nº da nota fiscal e quantidade de selos a que tem direito, devidamente assinada pelo representante da fábrica, cujo nome será previamente definido.

5.7 O número de selos a ser autorizada sua impressão respeitará a proporção máxima de 1:2 no caso da compra de açúcar mascavo e de 1:4 no caso da compra do melado de cana. Assim, para cada quilo de açúcar mascavo a fábrica receberá a autorização para imprimir 2 selos e para cada kg de melado comprado, a fábrica receberá autorização para 04 selos.

5.8 O Comitê Técnico emite autorização de impressão dos selos, assinada por dois de seus membros, designados como representantes, identificando no seu conteúdo:

- a) a quantidade de selos a ser emitida;
- b) o nome da empresa autorizada;
- c) o número de registro da autorização;

5.9 A sede do Comitê Técnico funcionará no Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha, situado na Avenida Borges de Medeiros, nº 612.

5.10 Ficam definidos como representantes responsáveis pelo controle de autorização no processo de emissão do selo de qualidade os Srs. João Carlos Machado Lopes (STR) e Flademir Heleno Schmidt (Emater).

5.11 O prazo da responsabilidade acima definida será de 02 (dois) anos, ficando o COMDECON com a atribuição de indicar ou reconduzir representantes que compõem o Comitê Técnico.

5.12 O Comitê Técnico prestará contas trimestralmente ao Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural em reunião ordinária.

5.13 A gráfica executora da impressão dos selos manterá registro próprio das autorizações de impressão para submeter à auditoria do Comitê Técnico.

6. Só poderão utilizar a imagem do selo de qualidade da matéria-prima as fábricas cadastradas no Programa, mediante assinatura do Contrato de Cooperação com os produtores rurais cadastrados em quantidade mínima de matéria prima que garanta o pagamento da parcela do PRONAF.

7. Somente poderá ser convertido em direito de impressão de selos o volume de produção de açúcar mascavo *elou* melado que for comprado diretamente da agricultura familiar, com engenhos cadastrados no programa municipal.

8. Quaisquer dúvidas que por ventura venham a acontecer no andamento do Programa, o Comitê Técnico reserva-se o direito de analisar e encaminhar as soluções cabíveis.

CAPÍTULO VII - DOS -RECURSOS DO PROGRAMA

Art. 12º- Para o desenvolvimento do Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha serão destinados recursos do orçamento municipal canalizados através da Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo Único: Visando atender os objetivos do Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha, apoios e recursos poderão ser também canalizados de outras secretarias do executivo, assim como recursos obtidos de outras fontes da esfera estadual, federal e da iniciativa privada.

Santo Antônio da Patrulha, 01 de agosto de 2008.

ANEXO B – DECRETO Nº 423, DE 19 DE JULHO DE 2007.

Cria o Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha e dá outras providências

O Prefeito Municipal de Santo Antônio da Patrulha-RS, no uso de suas atribuições,

Considerando as dificuldades na comercialização e de mercado para produção de melado e de açúcar mascavo produzido no município de Santo Antônio da Patrulha;

Considerando a necessidade de se estabelecer processos agroindustriais para produção de melado e de açúcar mascavo que sejam técnica, social e ambientalmente adaptadas às condições municipais;

Considerando a grande desuniformidade do melado e do açúcar mascavo produzido no município, resultado de processos diferenciados de produção e da necessidade de capacitação dos produtores destes produtos;

Considerando a importância econômica e social da produção do melado e do açúcar mascavo para o município, produtos de um grande número de pequenas agroindústrias, gerando oportunidades de absorção da cana-de-açúcar local e gerando oportunidades de trabalho à população municipal;

Considerando a dificuldade enfrentada pelas pequenas agroindústrias de melado e açúcar mascavo na melhoria de seus empreendimentos, tanto em estrutura física como nos processos agroindustriais;

Considerando a necessidade de estimular os investimentos em empreendimentos de interesse das comunidades rurais, contribuindo para o desencadeamento de processos de desenvolvimento local e regional;

Considerando, ainda, a necessidade de adoção de políticas que visem o fortalecimento da atividade agropecuária no Município, evitando o êxodo rural,

DECRETA:

Art. 1º Fica criado, na Secretaria Municipal de Agricultura, o Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha, a fim de atender os produtores e empreendedores rurais interessados na qualificação da produção de melado e de açúcar mascavo, pessoas físicas e jurídicas estabelecidas no município de Santo Antônio da Patrulha-RS, tendo como objetivos gerais:

- I- A qualificação da produção do melado e de açúcar mascavo produzidos no município de Santo Antônio da Patrulha, identificando estes produtos por um selo de identificação emitido pelo programa;
- II- Agregar valor ao melado e ao açúcar mascavo produzido no município;
- III- Ampliar o mercado para o melado e de açúcar mascavo produzidos em Santo Antônio da Patrulha;
- IV- Contribuir para que o melado e o açúcar mascavo produzidos em Santo Antônio da Patrulha tenham maior competitividade no mercado;
- V- Melhorar a renda e as condições de vida dos produtores municipais de cana-de-açúcar e de seus produtos – melado e açúcar mascavo;
- VI- Promover a organização da produção e a organização rural municipal;
- VII- Promover a geração de emprego;
- VIII- Contribuir para o desencadeamento de um processo de desenvolvimento sócio-econômico municipal.

Art. 2º São objetivos específicos do Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha:

- I- Promover e apoiar a melhoria das estruturas de produção do melado e de açúcar mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha;
- II- Incrementar e aperfeiçoar a comercialização do melado e de açúcar mascavo produzido pelas agroindústrias municipais;
- III- Promover e apoiar a formação e capacitação técnica e gerencial dos empreendedores e funcionários das agroindústrias de melado e de açúcar mascavo do município, melhorando os processos produtivos e sua competitividade perante o mercado;
- IV- Implementar e facilitar o acesso ao crédito aos produtores locais de cana-de-açúcar e seus produtos – melado e açúcar mascavo, visando o aumento da produção, da produtividade e a melhoria da qualidade da cana-de-açúcar, melado e açúcar mascavo;
- V- Apoiar a produção da cana-de-açúcar, fonte de matéria-prima para a produção de melado e de açúcar mascavo em Santo Antônio da Patrulha;
- VI- Incentivar e promover o uso do melado e açúcar mascavo produzido no município pelas indústrias locais de doces e rapaduras;
- VII- Promover e apoiar mudanças no sistema de embalagem adotado para o melado e o açúcar mascavo produzidos no município, padronizando-as e melhorando a conservação, transporte e manuseio destes produtos.

Art. 3º O Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha terá as seguintes atribuições:

- I- Coordenar, apoiar e promover ações destinadas à consecução de seus objetivos;
- II- Organizar e realizar cursos, treinamentos e atualizações aos empreendedores e seus funcionários como forma de qualificar os produtos oriundos da agroindústria de melado e de açúcar mascavo do município;

- III- Orientar e acompanhar os participantes do programa na execução dos projetos de melhoria da produção de cana-de-açúcar e das agroindustriais de melado e de açúcar mascavo;
- IV- Viabilizar aspectos técnicos e financeiros necessários ao desenvolvimento de suas ações.

Parágrafo Único: Para o atendimento de suas atribuições o Programa de Qualificação de Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha contará com um Comitê Técnico, consultivo, composto de um representante da Secretaria Municipal de Agricultura/Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha, um representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha, um representante do SEBRAE-RS e um representante da Emater/RS-Ascar.

Art. 4º Para alcançar seus objetivos, o Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha poderá contar com o apoio de outras entidades ou instituições com atuação no município.

Art. 5º O Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha estabelece que o melado e o açúcar mascavo para serem considerados de qualidade, devem:

- I – Ser produzidos segundo processos que adotem as boas práticas de fabricação e utilizando como matéria-prima produzida através de boas práticas agrícolas;
- II – Ser produzidos com respeito às leis trabalhistas em vigor e respeitando a legislação que rege o trabalho infantil;
- III – Ser produzidos respeitando a legislação ambiental vigente.

Parágrafo Único: O Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural de Santo Antônio da Patrulha elaborará os procedimentos de boas práticas agrícolas e de boas práticas de fabricação, baseados nos quais o Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio

da Patrulha estará fundamentado e tomará como referência para o desenvolvimento de suas atribuições e para atingir seus objetivos.

Art. 7º Para o desenvolvimento do Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo do município de Santo Antônio da Patrulha serão destinados recursos do orçamento municipal, canalizados através da Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo Único: Visando atender os objetivos do Programa de Qualificação da Produção de Melado e de Açúcar Mascavo de Santo Antônio da Patrulha, apoios e recursos poderão ser também canalizados de outras secretarias do executivo, assim como recursos obtidos de outras fontes da esfera municipal, estadual, federal e da iniciativa privada.

Art. 8º Este Decreto será regulamentado num prazo de 90 dias da data de sua publicação, baseado e respeitando as deliberações do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural de Santo Antônio da Patrulha sobre este tema.

Art. 9º Este Decreto entre em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Santo Antônio da Patrulha, ____ de _____ de 2007.

Registre-se e publique-se

Prefeito Municipal

Secretário Municipal de Agricultura