



Conectando Pessoas.  
Fortalecendo a Profissão!

## AGRICULTURA FAMILIAR: ESTUDO DO CUSTO DA PRODUÇÃO DE VINHOS TIPO COLONIAL EM UMA PROPRIEDADE NOS VALES DA UVA GOETHE

Graciete de Oliveira da Silva  
UNESC  
[gracieteoliveiras@outlook.com](mailto:gracieteoliveiras@outlook.com)

André Elias de Roche  
UNESC  
[andre.elias53@outlook.com](mailto:andre.elias53@outlook.com)

Giovani Frasson Junior  
UNESC  
[Giovane.frasson@unesc.net](mailto:Giovane.frasson@unesc.net)

Manoel Vilsonci Menegali  
UNESC  
[mvm@unesc.net](mailto:mvm@unesc.net)

### Resumo

O artigo tem como objetivo principal verificar os custos de produção do vinho colonial produzido em uma propriedade de agricultura familiar nos Vales da uva Goethe, para a apuração de resultado da safra 2019. Foi aplicada pesquisa descritiva com a análise qualitativa e o uso de uma entrevista não estruturada com o produtor do vinho. Os resultados demonstram que: (i) a produção do vinho artesanal é realizada em 12 processos; (ii) o produto mais produzido é o vinho branco seco Pinot que corresponde a 26,84% da produção; (iii) os gastos variáveis representam 51,60% da receita bruta, na pesquisa os custos de produção que mais se destacaram foram a matéria-prima com 32,90% e embalagem com 17,20% da receita bruta, resultando uma margem de contribuição de 48,40%. Com o auxílio das pesquisas e análises efetuadas, observa-se que houve uma lucratividade da produção do vinho colonial, e mostra que a atividade é viável para o produtor. Entende-se que o gerenciamento dos custos é fundamental para a vitivinicultura, pois contém o intuito de melhorar a administração e ajudar a diminuir as despesas para assim conseguir um resultado mais vantajoso.

**Palavras-chave:** Custeio variável. Demonstrativo de resultado. Agricultura familiar. Gestão de custos.

**Linha Temática:** Controladoria



## 1 INTRODUÇÃO

A origem das parreiras no Brasil ocorreu pela colonização dos portugueses em 1532, onde hoje é localizado o estado de São Paulo. Após a chegada da uva, a vitivinicultura se desenvolveu por várias regiões do país com as cultivares *Vitis Vinífera* oriundas da Espanha e Portugal (PROTAS; CAMARGO; MELO, 2002).

A vitivinicultura no Brasil teve grande ascensão no decorrer de sua história, passando por várias dificuldades, e atualmente pertence ao novo mundo vitivinícola, como outros grandes nomes da produção de vinho como Chile, Argentina, Estados Unidos, África do Sul, Austrália e outros, onde a fonte de sua produção é originária da região mediterrânea. Em várias regiões do Brasil, a um relevante avanço na vitivinicultura, em virtude das inovações tecnológicas na preparação dos vinhos e na expansão da área cultivada (BRUCH; VIERA; WATANABE, 2012). Destacam as autoras que a produção anual de vinho da região dos vales da uva Goethe supera a 1,5 milhões de garrafas de vinhos, de variados tipos de uva.

No Brasil a agricultura familiar é bastante variada, abrange agricultores que exercem a sua atividade para o próprio sustento e também os que estão mais inseridos no agronegócio. A distinção desses está ligada a suas heranças culturais, devido a suas conquistas ao longo da história. Mas dentre suas diferenças de capital e recursos naturais, os agricultores têm uma particularidade comum, a mão de obra familiar (SOUZA FILHO; BUAINAIN; GUANZIROLI; BATALHA, 2007).

Uma ferramenta muito eficaz e importante na manutenção e desenvolvimento de uma organização é a gestão de custos, pois com as informações e redução de gastos que pode gerar, ajuda na tomada de decisão. Grande parte dos agricultores não se beneficiam de ferramentas tão poderosas como as gerenciais, e se preocupam só com a produção, deixando para trás questões de caráter gerencial (ZUIN; QUEIROZ, 2015).

Seguindo a mesma linha de raciocínio temos as pequenas vinícolas, que são de procedência familiares, situadas no sul de Santa Catarina, na região denominada Vales da Uva Goethe. As vinícolas precisam, como várias empresas de outros ramos, adequar seu modo de gestão para poder continuar no mercado de forma sustentável. Deste modo, uma forma de ajudar na gestão é realizar o gerenciamento de custos (PANDINI et al., 2019).

Para produzir um produto de qualidade e que agrade os clientes, o vinicultor gera gastos consideráveis, como por exemplo os insumos, por isso, são de suma importância para os produtores a utilização dos controles de custos para alcançar seus objetivos e aumentar os lucros. Neste contexto surge a seguinte questão problema: Quais os custos envolvidos na produção do vinho colonial em uma propriedade de agricultura familiar localizada no município de Morro da Fumaça – SC, que pertence à região dos Vales da Uva Goethe?

Assim, por meio do método de custeio variável, a seguinte pesquisa tem por objetivo geral, verificar os custos de produção do vinho colonial produzido em uma propriedade de agricultura familiar nos Vales da uva Goethe, para a apuração de resultado da safra 2019. Para alcançar o objetivo geral, estabeleceram-se os seguintes objetivos específicos: a) apresentar as fases de produção do vinho; b) apontar os gastos de produção ocorridos na safra 2019; c) apurar o resultado da produção do vinho, no período estudado, por meio do método de custeio variável.

A realização desta pesquisa se justifica devido à falta de controle e planejamento dos custos de produção do vinho colonial na vinícola estudada. Assim, com a presente pesquisa, espera-se que a vinícola identifique e administre seus gastos com mais primor, e também, que possa planejar e expandir seu negócio, gerando maiores lucros para a família, além de ser um incentivo aos demais produtores que têm interesse em aprimorar os seus resultados econômicos.

O presente estudo está organizado do seguinte modo: primeiramente a introdução, apresentando o tema de pesquisa, a questão problema, objetivo geral, objetivos específicos e a

justificativa. Logo após na segunda parte, tem-se a fundamentação teórica, que trata sobre a agricultura familiar, a vitivinicultura, a contabilidade de custos na agricultura familiar, os conceitos de custos e métodos de custeio, e ferramentas e indicadores de análise. A terceira parte traz os procedimentos metodológicos. E por fim, na última seção é apresentada a análise dos resultados e considerações finais.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Neste capítulo estão presentes os conceitos de agricultura familiar, vitivinicultura, contabilidade de custos e método de custeio variável.

### 2.1 AGRICULTURA FAMILIAR

Os agricultores antigamente eram tratados como pessoas do mato, atrasadas, não eram vistos com os mesmos olhos e eram motivo de chacota para muitos que moram em centros urbanos. Em alguns lugares do Centro-Oeste do Brasil eram chamados de “roceiros e caipiras”, no Nordeste brasileiro os homens do campo eram apelidados de “tabaréu” e em outras partes do País ficaram conhecidos como “caboclos” (ALTAFIN, 2007).

Após passar por um tempo de dificuldades onde não recebia o devido reconhecimento, hoje, a agricultura familiar tem ganhado relevância e passa a ser reconhecida com uma dinâmica diferente, mais promissora. Geram-se novas estruturas institucionais que demonstram a sua inserção na pauta da política nacional. Desperta interesse de importantes pesquisadores e instituições que começam a gerar mudanças significativas neste novo período em que se encontra hoje a agricultura familiar (ESTEVAM; SALVARO; LANZARINI; BUSARELLO, 2012).

Examinando historicamente, grande parte dos agricultores, seguem os ensinamentos de seus familiares, dando continuidade às atividades agrícolas. Atualmente, para obter um resultado econômico que satisfaça o agricultor, é necessária uma boa relação de trabalho e gestão entre os membros da família. O patrimônio e a gestão da agricultura familiar, em países capitalistas originam-se na família (PANDINI et al, 2019).

Conforme o Censo agropecuário de 2017, publicado em 2019, a agricultura familiar produz cerca de 23% de toda a produção agropecuária do país. E correspondem a uma área de 80,9 milhões de hectares (ha), ocupados somente pela agricultura familiar (IBGE, 2017).

No Brasil a agricultura familiar traz consigo uma crescente carência de aperfeiçoamento e desenvolvimento para a sua manutenção e sua existência. A agricultura familiar brasileira ganha, especialmente com a cadeia vinícola, uma grande relevância na economia do Brasil (VALENTINI, VIEIRA, 2018).

### 2.2 VITIVINICULTURA

Segundo registros históricos o início do cultivo da videira no Brasil, foi no século XVI. Mas só em 1875, com a colonização italiana no sul do país, obteve-se uma atividade significativa no ponto de vista sócio econômico. No início a produção de uva e vinho era destinada só para a região, com o passar do tempo ganhou força até chegar no mercado nacional. Posteriormente a produção de uvas se expandiu para outras regiões de clima mais favoráveis, como em São Paulo, em cidades com temperaturas mais amenas (ROSA; SIMÕES, 2004).

Segundo o IBRAVIN (2019) o Brasil vem crescendo constantemente no mundo em relação ao mercado vitivinícola e se tornou o quinto maior produtor de bebidas da América do Sul, obtendo uma área de 83,7 mil hectares destinados à produção de uva. No Brasil a

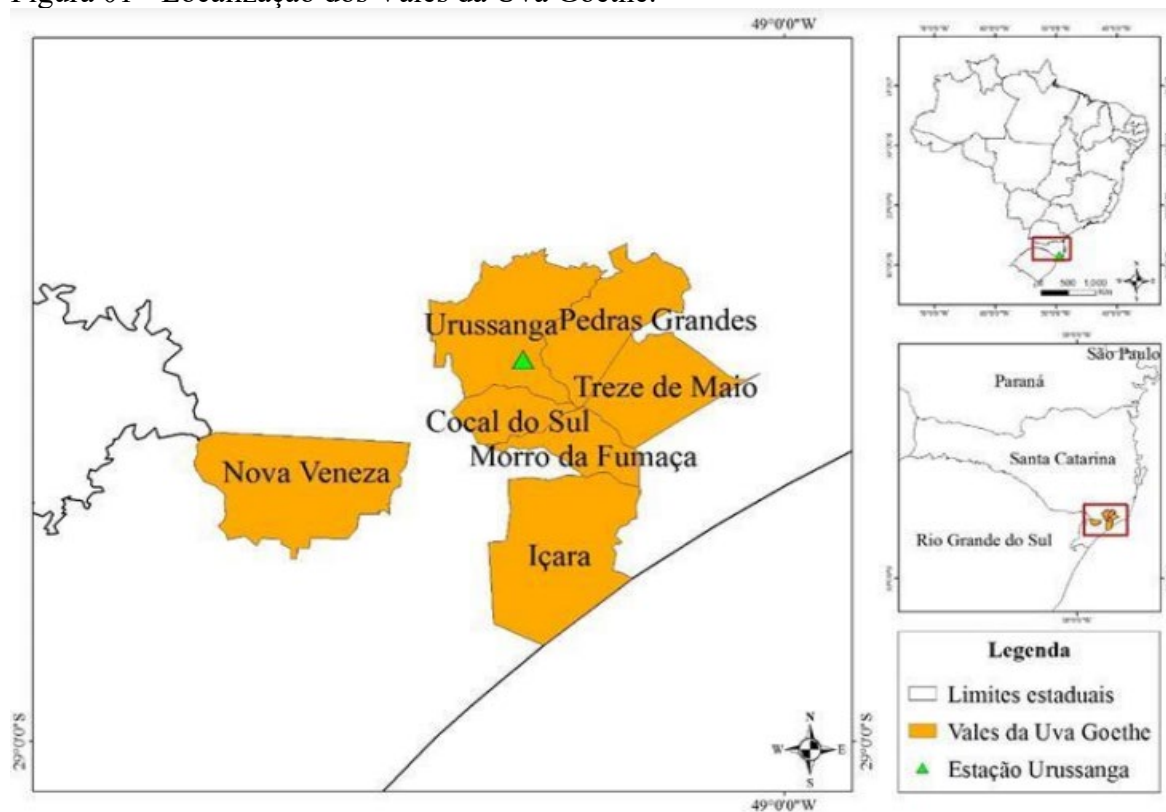


vitivinicultura é localizada em vários estados como: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo, Goiás, Mato Grosso, Bahia e Pernambuco todos com suas características diferentes e únicas. Atualmente o Brasil contém uma área de 82 mil hectares (IBGE, 2017) destinados a vitivinícola, com a média de 2 hectares de vinhedo por família, no país há cerca de 1,1 mil vinícolas espalhadas por seis regiões do Brasil.

A vitivinicultura é constituída por outras seções, além das uvas e dos vinhos, também é integrada pelo vinagre e a bagaceira. Além disso, tem como principais características a diversidade e a complexidade da viticultura no Brasil, E encontram-se espalhadas em diferentes partes do país cada uma com seu clima, mercado e sua estrutura agrária (SOUZA, 2005; IBRAVIN, 2019).

Conforme Pandini et al (2019), em Santa Catarina a vitivinicultura tem força em todo o estado, porém, uma das áreas mais importantes está localizada nas encostas da Serra Geral e no litoral sul catarinense, englobando os municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Orleans, Içara e Nova Veneza, denominados como Vales da Uva Goethe por sua história e tradição. Na Figura 01 apresenta-se a localização do Vales da Uva Goethe.

Figura 01 - Localização dos Vales da Uva Goethe.



Fonte: Vieira; Garcia, Bruch (2013 apud VIEIRA; PELLIN., 2015)

Todavia é possível verificar que esse território está extremamente conectado à cultura da produção de vinho, devido a suas condições climáticas diferentes e à sua superfície adequada para o plantio das videiras (BRUCH; VIERA; WATANABE, 2012).

Assim com a expansão da agricultura familiar torna-se imprescindível a aplicação de ferramentas de gestão como explanado na seção a seguir.

## 2.3 CONTABILIDADE DE CUSTOS

A Contabilidade de Custos é uma importante ferramenta responsável por produzir e classificar informações para ajudar o administrador na tomada de decisão em uma empresa. Tem como função providenciar informações concretas e ágeis dos custos das atividades realizadas pela empresa (PAULA; CORREA; SILVA, 2019).

No setor agrícola a contabilidade de custos é de suma importância, pois traz em valores financeiros, a situação em que se encontra uma determinada atividade. Com as diversas técnicas de custeio é possível apurar os custos de produção dos produtos agrícolas, entender a atuação dos custos e calcular os diversos procedimentos ocorridos no método de produção utilizado, demonstrando aquelas que utilizam um maior consumo de recursos (MARION, 2010). Salienta Crepaldi (2009, p. 2), que a “Contabilidade de Custos planeja, classifica, aloca, acumula, organiza, registra, analisa, interpreta e relata os custos dos produtos fabricados e vendidos”.

Para Wernke (2005) considera que para uma gestão de custo é fundamental compreender as terminologias e classificações aplicadas a custos. Pois, o entendimento inadequado do arcabouço teórico, pode levar o gestor ao equivoco. Para entender melhor sobre as terminologias, elaborou-se o Quadro 01.

Quadro 01 – Terminologias

Terminologia	Conceito	Autor
Gasto	“Gasto é o sacrifício financeiro com que a entidade arca para obter um produto ou serviço qualquer, representado por entrega ou promessa de entrega de ativos (normalmente dinheiro)”.	Ching (2006, p. 43)
Custo	“São os gastos, necessários para fabricar os produtos da empresa. São os gastos, efetuados pela empresa, que farão nascer os seus produtos.”	Padoveze (2013, p. 16)
Despesas	Despesa é o valor destinado para a compra de bens ou serviços relacionados com as atividades da empresa para se obter receita.	Martins (2010)
Investimento	“São gastos contábeis responsáveis pela formação de futuras vantagens para o negócio.”	Cruz (2012, p. 41)

Fonte: Adaptado de Ching (2006, p. 43), Padoveze (2013, p. 6), Martins (2010) e Cruz (2012, p. 41).

Segundo Megliorini (2007), os custos carecem de uma classificação para que atendam a finalidade e análise. As duas classificações básicas são quanto ao volume produzido, que são variáveis ou fixos e quanto à identificação, que são diretas ou indiretas.

Os custos diretos são aqueles cujo valor do custo está relacionado diretamente na caracterização de cada produto fabricado, e são facilmente identificados. Os Custos Indiretos são o oposto dos custos diretos, ou seja, dependem de um método de rateio para serem alocados aos produtos, como por exemplo o aluguel, a depreciação, etc. (FERREIRA, 2007; CREPALDI, 2004).

Já custos relacionados ao volume produzido, estão os custos variáveis que são proporcionais à quantidade que for produzida. Enquanto os custos fixos, não sofrem alteração, independentemente de haver produção ou não, na entidade (FERREIRA, 2007; WERNKE, 2005).

Diante do arcabouço exposto, entende-se que a apuração dos custos deve seguir terminologias e classificações que guiam a sua mensuração e se tornam parâmetros para análise (MENEGALI, OLIVEIRA, 2015). A seguir apresenta-se o método de custeio direto ou variável.

O mecanismo de custeio variável é exigente, e para que o custo tenha ligação com o produto é preciso que ele tenha uma relação direta e modifique conforme o processo de produção. O método de custeio variável consiste na variação dos custos conforme a produção

ou volume que a atividade da empresa exercer (LEONE, 2012).

O sistema de custeio variável não é permitido pela auditoria externa e pela Legislação do Imposto de Renda. Isso ocorre devido ao fato de que o sistema de custeio variável lesa a legislação contábil, especialmente sobre a norma da competência. De acordo com essa norma, não é certo ter em conta os custos fixos de produtos que não foram vendidos, e que ainda irão gerar receita posteriormente (MARTINS, 2010).

No sistema de custeio variável os custos fixos existem independente da fabricação de um produto ou do crescimento ou diminuição da produção. Os rateios utilizados para distribuição dos custos fixos são arbitrários. Nesse critério, toda decisão com base em custos tem que considerar o volume, isso pois, mudando o critério de rateio pode ocorrer de um produto que era benéfico se tornar não benéfico, e o valor dos custos fixos depende do volume da produção. O critério de rateio é lógico para a avaliação de estoques, porém para a tomada de decisões acaba atrapalhando (CREPALDI, 2010).

### 3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo é de abordagem qualitativa, podendo proporcionar uma grande compreensão do problema em foco, procurando a sua solução. Assim nesta linha de pensamento este estudo busca coletar informações, interpretar e analisar os dados para bem realizar o cálculo do custo na produção do vinho colonial, buscando apurar o custo real do produto e fornecer subsídios para a análise de viabilidade (RICHARDSON, 1999).

O trabalho tem o método de pesquisa descritiva, a qual descreve os fatos ocorridos de forma que não haja interferência do escritor (ANDRADE, 2007). O critério de pesquisa descritiva possibilita a oportunidade de examinar e estudar as informações encontradas, sem alterar os fatos de origem (Oliveira, 1999).

Para realizar a coleta dos dados foi utilizado o método de pesquisa documental, por meio de documentos e dados retirados mediante a entrevista não estruturada que o pesquisador executou com o produtor. Conforme Andrade (2007, p. 133), “A entrevista constitui um instrumento eficaz na recolha de dados fidedignos para a elaboração de uma pesquisa, desde que seja bem elaborada, bem realizada e interpretada”.

Nos procedimentos utilizados, realizou-se um estudo de caso, que é o esforço sobre um objeto para conhece-lo profundamente (GIL, 1996).

Esta pesquisa foi desenvolvida com a finalidade de verificar os custos de produção do vinho colonial produzido em uma propriedade de agricultura familiar nos Vales da uva Goethe, localizada no município de Morro da Fumaça no sul do Estado de Santa Catarina. O período determinado para o desenvolvimento da pesquisa foi a safra de 2019.

Primeiramente foram coletadas e examinadas as anotações manuais do produtor e registros fiscais das compras de matéria-prima e insumos utilizados na produção do vinho. Depois coletou-se informações, oriundas da entrevista realizada com o produtor do vinho, para entender todas as fases do processo produtivo do vinho colonial, e também verificar a mão de obra e a depreciação dos equipamentos e do edifício onde é realizado o processo.

### 4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS

A vinícola está estabelecida em uma área rural de 8 hectares, dispõe de uma instalação de cerca de 90 metros quadrados, onde é produzido o vinho. Está localizada no bairro de Estação Cocal, município de Morro da Fumaça - SC e pertence à região dos Vales da Uva Goethe.

No ano de 2019 foram esmagados um total de 10.123 quilos de variados tipos de uva.



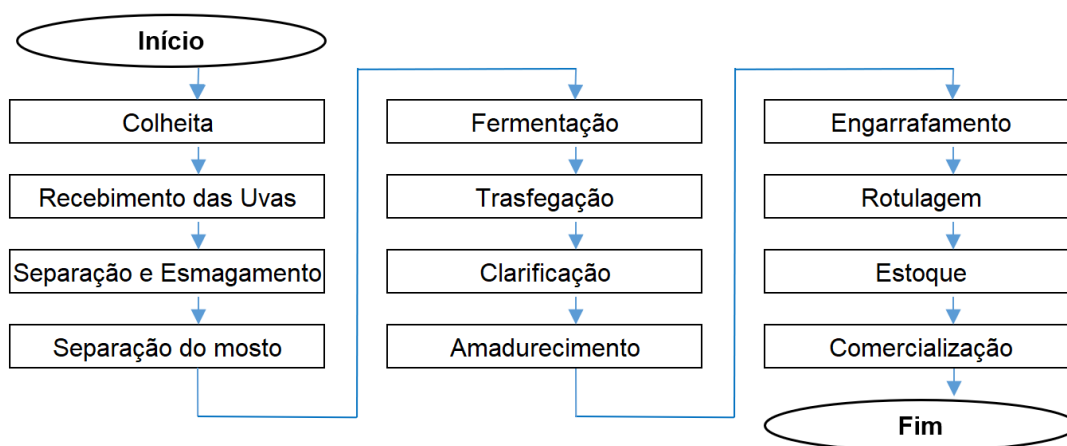
Destes, 70% das uvas utilizadas foram cultivadas pela família e os outros 30% foram adquiridos de terceiros.

A família responsável pela vinícola é composta por três pessoas, sendo que quem administra a produção e a venda do vinho é o pai, o restante ajuda com os demais afazeres. Os vinhos são vendidos para pessoas físicas e são comercializados na própria propriedade.

#### 4.1 PROCESSO DE PRODUÇÃO

Para compreender o processo de produção do vinho, efetuado na propriedade, apresenta-se na figura 02 o fluxograma das fases de produção do vinho.

Figura 02 – Fluxograma da produção do vinho artesanal



Fonte: Elaborado pelos autores (2020)

O início da produção de vinho na propriedade estudada inicia com a colheita da uva, a qual tem que ser realizada no momento adequado. E para evitar a oxidação das uvas a colheita tem que ser realizada em horários onde a temperatura é mais baixa. Uma vez recolhida, a uva fica armazenada em um ambiente refrigerado que a mantém fresca e sem exposição ao calor.

No processo de vinificação as uvas são colocadas na máquina desengaçadeira, onde são separados os cachos dos grãos e, em seguida, é esmagados os grãos rompendo as cascas das uvas.

Realizado o esmagamento, o mosto é posto em uma caixa, onde fica reservado por 48 horas, depois é separado da casca. Após estar decantado, o mosto é posto em tanques de aço inox para fermentar durante duas semanas, ao final desse período obtém-se o vinho.

Depois de elaborado o vinho é trasfegado, pois durante a fermentação, sobram resíduos sólidos e bactérias que se depositam no fundo dos tanques e para não correr o risco de prejudicar o sabor, aroma e cor, o vinho é transferido de um tanque para uma tina limpa. Acabados os processos de fermentação e trasfega, é necessário realizar a clarificação, ou seja, remover os sedimentos que tornam o vinho turvo.

Para o período de amadurecimento o vinho é colocado em tanques de inox ou tinas de polipropileno, onde permanecerá de 3 a 8 meses.

Para engarrafar o vinho, usa-se uma tina com uma torneira e, com auxílio de uma máquina de enrolar manual, é colocada a rolha. Em seguida, manualmente põem-se o rótulo e a cápsula no gargalo da garrafa. Por fim, o vinho é armazenado em prateleiras, o que ajuda a deixar o vinho estável, ficando em repouso até ser vendido.

### 4.3 PRODUTOS PRODUZIDOS

Os dados da produção da vinícola, utilizados na elaboração do presente estudo, são correspondentes ao ano de 2019, onde a quantidade envasada de garrafas foi de 71,15% e a de garrafões de 28,85% do total de litros de vinhos engarrafados. Na Tabela 01 demonstra-se a produção anual de cada tipo de vinho, considerando a quantidade de uva utilizada.

Tabela 01 – Quantidade produzida

Variedade de Embalagem	Variedade de Produto	Quantidade Produzida Anual (Uni)	Quantidade Produzida Anual (L)	% Produção	Uva (KG) Por Litro
4,6	Vinho Branco Niágara	73	336	6,26%	435
	Vinho Tinto Suave	49	225	4,19%	300
	Vinho Bordo Seco	81	375	6,99%	550
	Vinho Isabel	133	612	11,41%	800
<b>Subtotal Garrafões</b>		<b>336</b>	<b>1548</b>		<b>2085</b>
750 ml	Vinho Branco Niágara	388	291	5,42%	401
	Vinho Branco Lorena	1.152	864	16,10%	2.160
	Vinho Branco Pinot	1.920	1.440	26,84%	3.600
	Vinho Bordo Seco	500	375	6,99%	550
	Vinho Isabel	520	398	7,42%	520
	Vinho C. Sauvignon	300	224	4,18%	560
	Vinho Tinto Suave	300	225	4,19%	300
<b>Subtotal Garrafas</b>		<b>5.080</b>	<b>3.817</b>		<b>8.091</b>
<b>Total</b>		<b>5.416</b>	<b>5.365</b>		<b>10.176</b>

Fonte: Elaborado pelos autores com base nos dados da pesquisa (2020).

O Vinho Branco Seco Pinot em garrafa de 750ml é o produto mais produzido e vendido, alcançando 26,84% do total, em seguida é acompanhado pelo Vinho Branco Lorena, também de garrafa de 750ml, totalizando 16,10% e o Vinho Tinto Isabel de garrafão de 4,6L com um total de 11,41%. A produção total da vinícola no ano de 2019 foi de 5.365 litros de vinho. Foi utilizado 10.176 quilos de uva para realizar a quantidade de vinho mencionada, em geral são necessários 1 quilo de uva para gerar 600 ml de vinho aproximadamente. As uvas Pinot, Lorena e Isabel foram produzidas na propriedade da família, que dispõe de 8 hectares destinados ao cultivo das uvas.

### 4.4 GASTOS INCORRIDOS DO VINHO TIPO COLONIAL

A metodologia utilizada para a análise dos custos, nesta pesquisa, foi o método de custeio variável. No estudo de caso da produção de vinho tipo colonial, destaca-se os gastos com mão de obra (pró-labore), insumos, depreciação, manutenção e despesas.

#### 4.4.1 Gastos variáveis

O total dos custos variáveis altera conforme a produção realizada na vinícola e



corresponde aos gastos com matéria-prima, embalagens e insumos. A tabela 02 traz a relação dos custos variáveis com a matéria-prima e a embalagem.

Tabela 02 – Custos variáveis

Variedade de Embalagem	Variedade de Produto	Quantidade Produzida (Uni)	Matéria - Prima (R\$)	Embalagem (R\$)
4,6 L	Vinho Branco Niágara	73	826,50	182,50
	Vinho Tinto Suave	49	600,00	122,50
	Vinho Bordo Seco	81	1.100,00	202,50
	Vinho Isabel	133	1.520,00	332,50
<b>Subtotal Garrações</b>		<b>336</b>	<b>4.046,50</b>	<b>840,00</b>
750 ml	Vinho Branco Niágara	388	761,90	1.008,80
	Vinho Branco Lorena	1.152	4.752,00	2.995,20
	Vinho Branco Pinot	1.920	11.880,00	4.992,00
	Vinho Bordo Seco	500	1.100,00	1.300,00
	Vinho Isabel	520	988,00	1.352,00
	Vinho C. Sauvignon	300	2.800,00	780,00
	Vinho Tinto Suave	300	600,00	780,00
<b>Subtotal Garrafas</b>		<b>5.080</b>	<b>22.881,90</b>	<b>13.208,00</b>
<b>Total</b>		<b>5.416</b>	<b>26.928,40</b>	<b>14.048,00</b>

Fonte: Elaborado pelos autores com base nos dados da pesquisa (2020)

As matérias-primas utilizadas foram a uva e o açúcar. O açúcar é utilizado em poucas quantidades para regular a fermentação. Foram considerados os seguintes preços médios de custo, por quilo, para as uvas produzidas pelo dono da vinícola: Pinot R\$ 3,30, Lorena R\$ 2,20 e Isabel R\$ 1,90. O restante das uvas foi adquirido de terceiros com preço médio por quilo de R\$ 2,00. O Valor total da matéria-prima foi de R\$ 26.928,40 no ano de 2019.

As embalagens englobam as garrafas de 750ml, garrações de 4,6l, rolhas, capsulas, rótulos e as caixas de papelão. Esses custos variam de acordo com a produção de vinho e no período de 2019 corresponderam ao valor de R\$ 14.048,00.

Nas despesas variáveis, tem-se o Fundo de Assistência ao Trabalhador Rural (Funrural), que é a contribuição ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), com a alíquota da comercialização rural de 1,5%, que foi estabelecida pela Lei 13.606/2018 no art. 14 e tem a seguinte composição: i. Alíquota de 1,2% para a Previdência Social; ii. Alíquota de 0,1% Risco de Acidente de Trabalho (RAT) e, iii. Alíquota de 0,2% de outra entidade/terceiros.

Conforme a Lei nº 12.959/2014 e a Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016 o produtor rural poderá comercializar os vinhos em feiras ou na propriedade sem precisar abrir uma empresa, somente utilizando o talão de produtor rural para emissão das notas, ficando isento dos impostos.

#### 4.4.2 Gastos fixos

Os gastos fixos são aqueles cujos valores totais tendem a permanecer constantes (fixos) e não sofrem alteração com a quantidade produzida. Na Tabela 03 explana-se os gastos fixos.

Tabela 03 – Gastos fixos

GASTOS	DESCRIÇÃO	VALOR R\$
Custos Fixos	Mão de Obra terceirizada	700,00
	Água	300,00
	Depreciação	6.490,45
	Enólogo	600,00
	Energia	600,00
	ITR	150,00
	Manutenção de Estrutura	300,00
	Manut. de Máq./Equipamentos	170,00
<b>Total dos Custos Fixos</b>		<b>9.310,45</b>
Despesas Fixas	Pró-Labore	11.976,00
	Taxas e licenças (DAP, MAPA)	550,00
	Brindes	92,00
	Doação	95,00
	Limpeza e manutenção	5.870,93
	Honorários Contador	1.600,00
	Internet	780,00
	Material de expediente	349,80
	Outros	124,66
	Seguro	340,00
	Telefone (Celular)	385,69
	Despesas com viagens	100,00
	Eventos/Congressos	150,00
	Publicidade e Propaganda	200,00
	Tarifa bancária	141,16
<b>Total das Despesas Fixas</b>		<b>22.755,24</b>
<b>Total dos Gastos Fixos</b>		<b>32.065,69</b>

Fonte: Elaborado pelos autores com base nos dados da pesquisa (2020)

Os custos fixos da produção dos vinhos totalizaram R\$ 9.310,45 no período estudado, são eles mão de obra terceirizada, água, depreciação, enólogo, energia elétrica, ITR, manutenção de estrutura e manutenção de máquinas e equipamentos. Vale salientar que as consultas feitas pelo técnico enólogo são realizadas todos os meses. As análises na EPAGRI são feitas anualmente para todos os vinhos, visando assegurar a qualidade e padrão do vinho, para que o vinho possa ser comercializado normalmente.

Para realizar o cálculo da depreciação foram aplicadas as taxas da tabela da Receita Federal do Brasil, IN 162/98, conforme os ativos levantados na pesquisa. Na instalação foi utilizada uma taxa de 4% onde totalizou R\$ 3.800,00, e nos móveis, tintas, caixas, motores e máquinas foi utilizada uma taxa de 10% onde resultaram em R\$ 2.690,45.

As despesas fixas são gastos que não se relacionam diretamente com o processo produtivo. No presente estudo identificou-se as despesas de administração e comercialização, que resultaram o total de R\$ 22.755,24. Destacam os valores de pró-labore com 14,6%, limpeza da vinícola e manutenção do local com 7,2% e honorários do contador que corresponde a 2,0%.

Observa-se também o valor do pró-labore, que consiste no valor pago pela mão de obra do dono da vinícola. Além disso, o esmagamento da uva é realizado por meio de mão de obra terceirizada.

#### 4.5 ANÁLISES DO RESULTADO

Uma vez registradas as operações econômicas e financeiras da propriedade vinícola de agricultura familiar, objeto deste estudo, e levantadas as informações sobre a produção e os gastos incorridos no período analisado, pode-se elaborar o demonstrativo do resultado, explanado na Tabela 04.

Tabela 04 – Demonstrativo do resultado do vinho.

Demonstrativo de Resultado	Vinho Branco Niagara	Vinho Branco Lorena	Vinho Branco Pinot	Vinho Branco Bordo Seco	Vinho Isabel	Vinho Cabernet Sauvignon	Vinho Tinto Suave	Total	Análise
<b>(+) RECEITA BRUTA</b>	<b>6.800</b>	<b>14.976</b>	<b>28.800</b>	<b>8.240</b>	<b>10.520</b>	<b>7.500</b>	<b>4.960</b>	<b>81.796</b>	<b>100,0%</b>
Quantidade vendida	627	864	1.440	750	1.010	224	450	5.365	0,0%
PV medio	11	17	20	11	10	33	11		
Receitas	6.800	14.976	28.800	8.240	10.520	7.500	4.960	81.796	100,0%
<b>(-) GASTOS VARIÁVEIS</b>	<b>(2.882)</b>	<b>(7.972)</b>	<b>(17.304)</b>	<b>(3.826)</b>	<b>(4.350)</b>	<b>(3.693)</b>	<b>(2.177)</b>	<b>(42.203)</b>	<b>-51,6%</b>
GV em %	<b>42,4%</b>	<b>53,2%</b>	<b>60,1%</b>	<b>46,4%</b>	<b>41,4%</b>	<b>49,2%</b>	<b>43,9%</b>	<b>51,6%</b>	<b>0,0%</b>
Uva	(1.588)	(4.752)	(11.880)	(2.200)	(2.508)	(2.800)	(1.200)	(26.928)	-32,9%
Embalagem	(1.191)	(2.995)	(4.992)	(1.503)	(1.685)	(780)	(903)	(14.048)	-17,2%
Funrural	(102)	(225)	(432)	(124)	(158)	(113)	(74)	(1.226,9)	-1,5%
<b>(=) MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO</b>	<b>3.918</b>	<b>7.004</b>	<b>11.496</b>	<b>4.414</b>	<b>6.170</b>	<b>3.808</b>	<b>2.783</b>	<b>39.593</b>	<b>48,4%</b>
MC em %	<b>57,6%</b>	<b>46,8%</b>	<b>39,9%</b>	<b>53,6%</b>	<b>58,6%</b>	<b>50,8%</b>	<b>56,1%</b>	<b>48,4%</b>	<b>0,0%</b>
<b>(-) GASTOS FIXOS</b>								<b>(32.066)</b>	<b>-39,2%</b>
GF em %								<b>39,2%</b>	<b>0,0%</b>
Folha e Pró-labore								<b>(12.676)</b>	<b>-15,5%</b>
Despesas Oper./Administrativas								<b>(18.799)</b>	<b>-23,0%</b>
Despesas Comerciais								<b>(450)</b>	<b>-0,6%</b>
Despesas Financeiras Líquidas								<b>(141)</b>	<b>-0,2%</b>
<b>(=) Resultado Líquido da Operação (R\$)</b>								<b>7.527</b>	<b>9,2%</b>

Fonte: Elaborado pelos autores com dados da pesquisa (2020)

O valor bruto de vendas da vinícola no ano de 2019, onde toda a produção de vinho foi vendida, gerou um total de R\$ 81.796,00, os gastos variáveis da produção de vinho resultaram em R\$ 42.203,00, totalizando 51,60% da receita bruta oriunda da comercialização do vinho artesanal.

Os custos de produção com maior destaque foram a matéria-prima (uva e açúcar) que teve 32,90% do total do faturamento e os insumos (embalagem) com 17,20% do total do faturamento. Sobre a receita bruta se aplicou 1,5% de Funrural, que totalizou um valor de R\$ 1.227,00.

Os gastos fixos do período totalizaram R\$ 32.066,00, o que corresponde a 39,20% da receita bruta. Os principais gastos incluídos nesse valor são: pró-labore de R\$ 11.976,00 e a mão de obra terceirizada de R\$ 700,00, que totalizam R\$ 12.676,00; às despesas administrativas resultaram em R\$ 18.799,00; a depreciação com total de R\$ 6.490,45; e a limpeza e manutenção que equivalem a R\$ 5.870,73.

A Margem de Contribuição resultou em 48,40% da receita, valor capaz para cobrir com todos os gastos fixos e poder gerar lucro para a vinícola.

Conforme o demonstrativo de resultado o valor líquido da operação foi de R\$ 7.527,00, que corresponde a 9,20% da receita bruta.

Conforme estudo realizado pela Pandini, Menegali, Guimarães, Silva, Vieira e Cittadin (2019), a empresa apresentou prejuízo contábil no período. Infere-se que isso ocorre devido a desconsideração da depreciação pelos gestores da entidade na formação do preço de venda, obtendo uma margem de contribuição de 39,67% que não é suficiente para cobrir os custos e despesas fixos e gerar lucro. Já para a pesquisa de Cunha et al. (2017), observou-se em relação às vendas totais que os custos variáveis representam 65,81%, as despesas variáveis 14,04%, os custos fixos 26,79% e as despesas fixas 27,72%. Nota-se que o faturamento obtido pela organização não é suficiente para cobrir esses gastos.

Nessa pesquisa destaca-se que o grande diferencial foram os subsídios estabelecidos conforme a legislação do produtor rural, que poderá comercializar os vinhos em feiras ou na propriedade da agricultura familiar sem precisar abrir uma empresa, ficando isento da tributação apresentada nos dois trabalhos anteriores.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo teve como objetivo, apresentar os custos de produção do vinho colonial de uma propriedade de agricultura familiar localizada nos vales da uva Goethe, para realizar o demonstrativo de resultado do período de 2019. Para alcançar o objetivo geral, estabeleceram-se os seguintes objetivos específicos: a) apresentar as fases de produção do vinho; b) apontar os gastos de produção ocorridos na safra 2019; c) apurar o resultado da produção do vinho, no período estudado, por meio do método de custeio variável. Verificou-se no decorrer da pesquisa que a produção do vinho colonial passa por 12 fases, são elas: I) colheita; II) recebimento da uva; III) separação e esmagamento; IV) separação do mosto; V) fermentação; VI) trasfega; VII) clarificação; VIII) amadurecimento; IX) engarrafamento; X) rotulagem; XI) estoque; XII) venda.

Os gastos de produção que mais representaram em consideração ao faturamento foram, a matéria-prima representando 32,90% da receita, o custo das embalagens, com um total de 17,20% sobre a receita.

De modo geral notou-se que a produção do vinho artesanal no período estudado apresentou uma Margem de Contribuição correspondente a 48,40% capaz de suprir todos os custos e despesas fixas e gerar uma lucratividade de 9,20%, considerando a pouca quantidade produzida e aos elevados custos e despesas fixas.

Conclui-se que os objetivos estabelecidos para esta pesquisa foram alcançados. Ressalta-se que com a realização da pesquisa foi possível obter informações precisas e importantes para o desenvolvimento da vinícola em questão, além de comprovar para o produtor que a sua atividade é rentável. Pode-se também evidenciar os gastos variáveis e fixos com o método de custeio variável.

Recomenda-se para pesquisas futuras, analisar o mercado do vinho artesanal e estudar um possível investimento para aumentar a produção, e também fazer uma pesquisa com os demais produtores de vinho artesanal da região dos Vales da Uva Goethe, para assim poder comparar as informações.

## REFERÊNCIAS

ALTAFIN, I. **Reflexões sobre o conceito de agricultura familiar**. 2007. Disponível em: <https://docplayer.com.br/9832906-Reflexoes-sobre-o-conceito-de-agricultura-familiar.html>. Acesso em: 12 maio 2020.

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

BRUCH, K. L.; VIERA, A. C. P.; WATANABE, M. Perspectivas de desenvolvimento da vitivinicultura em face do reconhecimento da Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe. **Revista GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 2, n. 4, p. 327-343, 2012.

CHING, H. Y. **Contabilidade Gerencial**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.





Conectando Pessoas.  
Fortalecendo a Profissão!

CREPALDI, S. A.. **Curso Básico de Contabilidade de Custos**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

CREPALDI, S. A. **Curso Básico de Contabilidade de Custos**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009

CREPALDI, S. A. **Curso Básico de Contabilidade de Custos**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CRUZ, J. A. W. **Gestão de Custos: perspectivas e funcionalidades**. Curitiba: InterSaberes, 2012.

CUNHA, P. M. et al. **O uso do custeio variável para gestão de uma vinícola Catarinense**. In: Anais do Congresso Brasileiro de Custos-ABC. 2017. Disponível em: <https://anaiscbc.emnuvens.com.br/anais/article/view/4376>. Acesso em: 15 agosto 2020.

ESTEVAM, D. O.; SALVARO, G. I. J.; LANZARINI, J. J. S.; BUSARELLO, R. J. Cooperativas rurais não-patrimoniais (ou virtuais) e o difícil caminho da formalidade: o caso dos agricultores familiares da região do sul do Estado de Santa Catarina. **REDD–Revista Espaço de Diálogo e Desconexão**, v. 5, n. 1, 2012. Disponível em: <http://seer.fclar.unesp.br/redd/article/view/5520/4488>. Acesso em: 04 maio 2020.

FERREIRA, J. A. S. **Contabilidade de Custos**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Agropecuário 2017. Resultados definitivos – Santa Catarina. Disponível em: [https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo\\_agro/resultadosagro/pdf/sc.pdf](https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/pdf/sc.pdf) Acesso em 02 maio 2020.

IBRAVIN - INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO. **Panorama Geral**. 2019. Disponível em: <https://www.ibravin.org.br/Panorama-Geral>. Acesso em 02 de jun. 2020.

LEONE, G. S. G. **Custos: planejamento, implantação e controle**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MARION, J. C. **Contabilidade Empresarial**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARION, J. **Contabilidade rural: contabilidade agrícola, contabilidade da pecuária**. São Paulo: Atlas Editora, 2010.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MEGLIORINI, E. **Custos**. rev. e ampl. 2007.

MENEGALI, M. V.; SILVA, R.O. da. Custo/Volume/Lucro como ferramenta gerencial estratégica em análise de rentabilidade: Estudo de caso em uma indústria química. In: YAMAGUCHI, C. K; WATANABE, M. (Org.). **Temas contemporâneos em ciências sociais**





Conectando Pessoas.  
Fortalecendo a Profissão!

aplicadas. Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC 2015.

OLIVEIRA, S. L. de. **Tratado de metodologia científica**: projetos de pesquisas, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. 2ª ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 1999.

PADOVEZE, C. L. Contabilidade de Custos: teoria, prática, integração com sistemas de informações (ERP). São Paulo: Cengage Learning, 2013.

PANDINI, T. O.; MENEGALI, M. V.; GUIMARÃES, M. L. F.; SILVA, R.O. da; VIEIRA, A. C. P.; CITTADIN, A. Apuração de custos e precificação em uma vinícola do estado catarinense. In: Zilli, Julio Cesar; Pieri, Ricardo; Vieira, Adriana Carvalho Pinto; Schneider, Michele Domingos; Madeira, Volmar (Org.). **O desenvolvimento dos Vales da Uva Goethe-SC: contribuições da extensão universitária**. 2019.. Disponível em: <http://repositorio.unesc.net/handle/1/6981>. Acesso em: 30 jun. 2020.

PAULA, S. de; CORRÊA, V.; SILVA, A. da. A contabilidade de custos e seu destaque na gestão. **Revista Eletrônica Organizações e Sociedade**, v. 8, n. 9, p. 125-139, 2019.

PROTAS, JF da S.; CAMARGO, U. A.; DE MELLO, L. M. R. A Viticultura brasileira: realidade e perspectivas. In: **Embrapa Uva e Vinho-Artigo em anais de congresso (ALICE)**. In: SIMPÓSIO MINEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 1., 2002, Andradás, MG. Anais... Viticultura e Enologia: atualizando conceitos. Caldas: EPAMIG, 2002., 2002.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

ROSA, S. E. S.; SIMÕES, P. M. **Desafios da vitivinicultura brasileira**. 2004. Disponível em: <https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/2603>. Acesso em: 04 jun. 2020.

SOUZA FILHO, H. M.; BUAINAIN, A. M.; GUANZIROLI, C.; BATALHA, M. O. **Agricultura familiar e inovação tecnológica no Brasil**: características, desafios e obstáculos. São Paulo: Unicamp, 2007.

SOUZA, F. A. **Mudanças promovidas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção de profissionais especializados nas áreas de viticultura e enologia**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2005. Disponível em: <http://www.ia.ufrj.br/ppgea/dissertacao/F1%E1vio%20Abreu%20de%20Souza.pdf>. Acesso em: 04 jun. 2020.

VALENTINI, M. C.; VIEIRA, A. C.P. **Desenvolvimento por meio de política pública de inserção dos agricultores artesanais no mercado do vinho: Lei do Vinho Artesanal**. 2018.

VIEIRA, A. C. P.; GARCIA, J. R.; BRUCH, K. L. Análise econômico-ecológica dos efeitos da mudança climática na região delimitada pela Indicação de Procedência 'Vales da Uva Goethe' em Santa Catarina – Brasil. Anais VI Congresso Internacional Sistemas Agroalimentares Localizados. Florianópolis: UFSC/Cirad, 2013.

VIEIRA, A. C. P.; PELLIN, V. Indicações geográficas como políticas públicas de desenvolvimento territorial rural: o caso dos Vales da Uva Goethe. **DALLABRIDA, VR**





Conectando Pessoas.  
Fortalecendo a Profissão!

**Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidades do Estado de Santa Catarina.** São Paulo: Liberars, p. 273-288, 2015.

WERNKE, R. *Análise de custos e preço de venda: (ênfase em aplicações e casos nacionais).* São Paulo: Saraiva 2005.

ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. (Coord.) **Agronegócios: gestão, inovação e sustentabilidade.** São Paulo: Saraiva, 2015.