

Uva para
processamento

PAOS

Conheça o
programa e saiba
como implantá-lo

O que é o PAS Uva para Processamento?

O Programa Alimentos Seguros (PAS) Uva para Processamento é uma ferramenta para prevenção de riscos de contaminação dos alimentos que podem ocorrer durante todas as etapas, desde a produção da uva até a vinificação ou elaboração de suco.

O PAS emprega metodologia com ações práticas e teóricas. As empresas que aderem ao programa contam com consultoria para orientar a implantação, em módulos independentes, para o campo e para a indústria. O principal objetivo do programa é auxiliar tanto os produtores como as vinícolas na implementação de procedimentos para reduzir os riscos químicos, físicos e biológicos de contaminação além de informar e orientar sobre a legislação vigente. Fazem parte do programa os módulos de Boas Práticas Agrícolas (BPA), Boas Práticas de Elaboração (BPE) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Por que implantar o programa?

Para melhorar a qualidade da uva (matéria-prima) e todos os seus derivados (vinho, suco, espumantes, vinagre, geleias, etc.), estruturar e padronizar processos produtivos e se adequar à legislação.

O PAS já é aplicado em outras cadeias produtivas, como a do mel, a do açúcar, a da carne e a do leite. Na cadeia da uva e do vinho, surgiu como iniciativa do setor vitivinícola devido à preocupação com a melhoria de produtos e processos para evitar, principalmente, a contaminação de alimentos. As empresas participantes receberão orientações e acompanhamento para aplicação efetiva da Instrução Normativa nº 5 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que determina boas práticas na elaboração de bebidas e vinagres, incluindo espumantes, vinhos e derivados da uva e do vinho. Um dos requisitos dessa IN refere-se à seleção de fornecedores de matérias-primas. Por isso, os agricultores que aderirem ao PAS Uva para Processamento também podem ter vantagens, pois o programa inclui a fase de Boas Práticas Agrícolas (BPA). Nessa etapa, o agricultor é orientado sobre localização do parreiral, uso de agroquímicos, segurança do trabalhador e condições ideais de colheita e transporte, entre outros temas.

Através da implantação completa do PAS Uva para Processamento, são desenvolvidos os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) e a estrutura para rastreabilidade.



Boas Práticas Agrícolas (BPA)

Nessa etapa são abordadas questões relacionadas a:

- localização e implantação do parreiral
- manejo da água
- uso e armazenamento de agroquímicos
- segurança do trabalhador
- produção de uva
- colheita
- transporte

Para produtores e/ou vinícolas com vinhedos próprios

Boas Práticas de Elaboração (BPE)

Também podem aparecer em materiais informativos sobre o programa como Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO). Nessa etapa são abordadas questões relacionadas a:

- controle da contaminação pelo meio ambiente
- controle da contaminação pelo colaborador
- controle da contaminação pelo uso de produtos químicos
- controle de pragas
- água
- limpeza e sanificação
- instalações
- controle da contaminação cruzada

Para vinícolas

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Nessa etapa são abordadas questões relacionadas a:

- análise de Perigos
- definições de Pontos Críticos de Controle (PCC)
- estabelecimento de limites críticos
- monitoramento de PCCs
- definição de ações corretivas
- verificação e estabelecimento de registros

Para vinícolas

Vinícolas e produtores rurais gaúchos recomendam o PAS

Tanto na indústria como nas propriedades rurais, o programa está auxiliando na entrega de uvas com qualidade e sanidade decorrentes do manuseio correto até a chegada na vinícola. Lá, a matéria-prima é manuseada seguindo todas as recomendações da legislação e os cuidados necessários em todos os processos, até o engarrafamento. Veja o que diz quem já aderiu ao PAS:



“Para nós foi muito importante aderirmos ao programa para termos procedimentos como o controle da uva recebida. Também fizemos algumas mudanças na estrutura física, como a troca do local da expedição e do vestiário para não ter ligação com a produção. Nas primeiras reuniões e consultorias pensamos que seria bem mais difícil do que foi e, conforme fomos fazendo, vimos que eram apenas pequenas práticas que devíamos incorporar ao nosso cotidiano. Agora que todos já adotaram essas práticas como hábito está bem mais fácil.”

Débora Molinare Viapiana,
analista de Marketing.

“Nas consultorias recebi informações fundamentais quanto ao uso de insumos, sobre a importância da análise periódica do ponto da colheita e também sobre a necessidade de registro de todos os produtos, o que permite rastreá-los. Todas essas informações são muito importantes porque o mercado exige, cada vez mais, esses padrões de qualidade e assim, temos condições de acessar qualquer mercado, inclusive de outros países.”

Silvério Salvati,
produtor de uva e vinicultor



FOTOS SILVIA TONON

Quem procurar:

O PAS – Uva para Processamento está sendo operado pelo SEBRAE e também em parcerias específicas com SENAI-RS e SENAR-RS. Para saber exatamente quem procurar, conforme sua localização, mais informações podem ser obtidas com o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), através do e-mail ibravin@ibravin.org.br ou pelo telefone (54) 3455.1800.

Instituições envolvidas