

**Uva e Vinho**

\* Alexandre Hoffmann  
Pesquisador, chefe-adjunto  
de Transferência de Tecnologia

\* Samar Velho da Silveira  
Pesquisador em fitotecnia,  
Embrapa Uva e Vinho

## Preocupando-se com a segurança do alimento

Uma das necessidades básicas do ser humano é a alimentação. Garantir o acesso a uma alimentação equilibrada é o objetivo daquilo que vem sendo cada vez mais objeto de políticas públicas e ações empresariais: a segurança alimentar. Isso quer dizer que, uma vez satisfeita a necessidade elementar da alimentação, é preciso ir além e assegurar que os alimentos produzidos sejam seguros, ou seja, tragam saúde a quem consome e não representem risco de contaminação. É aí que surge uma outra área do conhecimento, chamada Segurança do Alimento. Embora pareçam ser iguais, segurança alimentar e segurança do alimento são temas bem distintos, embora sejam complementares. Em outras palavras, ambos devem ser considerados, por governos, produtores, vinícolas e instituições de pesquisa, de ensino e de assistência técnica.

Mas isso é importante para quem produz uvas? E para quem elabora vinhos, sucos e espumantes? O que pode acontecer se não dermos atenção à segurança do alimento? Na verdade, por serem alimentos, as uvas e seus derivados devem receber toda a atenção de quem produz, para reduzir os riscos de contaminação, seja de ordem química (resíduos de agrotóxicos, micotoxinas, nitratos e outros), física (restos de metais, solo, vidro ou outros) ou biológica (dejetos, bactérias, fungos e outros). E isto deve ser objeto de atenção desde o manejo do vinhedo até a embalagem do produto processado, passando pelo cuidado na colheita e no transporte. Recentemente, vimos o episódio de contaminação de alimentos que causou mortes e internações em vários países da Europa, o que ilustra o risco que pode acontecer à saúde humana se não forem tomados os devidos cuidados com a contaminação dos alimentos. Na cadeia vitivinícola, também há riscos, e é preciso estar atento a eles, não somente pela consciência e responsabilidade como produtores, mas também porque é cada vez maior a exigência dos mercados consumidores por comprovações, expressas pelas certificações dos processos e dos produtos, de que o alimento foi produzido segundo regras pré-definidas, respeitando o ambiente, a carência dos agrotóxicos e os cuidados na colheita e no transporte e com o processamento sendo efetuado de modo correto. Isto é especialmente importante na medida em que os vinhos, sucos e espumantes brasileiros estão sendo exportados para mercados exigentes e atentos à qualidade, além da concorrência no mercado nacional.

Em sintonia com uma preocupação setorial, estamos atentos a este fato e diversas ações vêm sendo organizadas pela Embrapa para que se possa produzir com melhor qualidade e maior segurança para o produtor e para o consumidor. Desde 1997, a Embrapa Uva e Vinho tem atuado com o sistema de produção integrada, que é uma forma de produzir alimentos com respeito ao ambiente, à saúde do produtor e à segurança para o consumidor, possibilitando uma certificação que é aceita internacionalmente. Após diversos outros processos de certificação para frutas, como a maçã, a uva de mesa, a manga e o mamão, a uva para processamento está sendo trabalhada, em um projeto coordenado pela Embrapa e com a parceria de diversas instituições e empresas privadas (cooperativas, Fecovinho, Coocenal e Uvibra; os Institutos Ibravin e Vinhovaf; as empresas Tecnovin, Vinícola Almadén e Vinícola Luiz Argenta; a Emater-PR e a UFRGS). Este projeto abrange os principais pólos de viticultura de clima temperado do Brasil, a Serra Gaúcha e a Campanha do RS, o principal pólo de viticultura de clima tropical semiárido, o Vale do São Francisco, e uma região de clima subtropical, o Paraná. No Estado do Rio Grande do Sul, o projeto iniciou-se na metade de 2010, com a instalação de quatro áreas de validação em vinhedos da Serra e da Campanha. Os primeiros resultados foram obtidos na safra 2011, culminando com o processamento da matéria-prima – elaboração de suco ou vinho de acordo com a cultivar – e a realização de análises multirresíduos na uva, no suco e no vinho. Neste ano, estão sendo instaladas novas parcelas de validação, no Vale do São Francisco e no Estado do Paraná.

Além deste projeto, boa parte da programação de pesquisa da Embrapa Uva e Vinho tem este foco, ou seja, aprimorar o sistema de produção de forma ‘mais limpa’ e segura. Em complementação a essas atividades, como parte de uma parceria entre Embrapa, Ibravin e Sebrae, estão sendo preparados manuais e cursos de capacitação para técnicos que atuarão junto a produtores de uvas e a vinícolas, nos meses de agosto e novembro de 2011. Estas ações fazem parte de um programa nacional, chamado Programa de Alimentos Seguros (PAS)), coordenado nacionalmente pelo Senai e que, certamente, trará grandes contribuições para a qualidade das uvas e de seus derivados e para a competitividade da vitivinicultura brasileira.