



EMBRAPA UVA E VINHO

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



Qual é o tamanho da Embrapa?

Pela localização geográfica da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves, acaba-se por vezes dando-se ênfase à atuação regional e falando-se pouco de qual é a real dimensão da Embrapa. Por outro lado, não são poucas as vezes em que a imprensa cita exemplos de uma atuação ampla da Embrapa, mostrando diferentes facetas do trabalho dessa instituição. Para que se conheça melhor a nossa empresa, faremos, nesta edição, um breve diagnóstico, com o objetivo de torná-la mais conhecida e facilitar o acesso ao cidadão que lê essa coluna.

Atualmente, a Embrapa é a maior instituição mundial com atuação em pesquisa agropecuária em regiões tropicais. Devido à importância da atividade agrícola no Brasil e ao reconhecimento de sucessivos governos do investimento em pesquisa, atualmente a Embrapa possui 46 Centros de Pesquisa, 17 Unidades Administrativas e de Serviços, 4 Laboratórios Virtuais no Exterior (Estados Unidos, Europa, China e Coreia do Sul) e 3 Escritórios Internacionais na América Latina e África. Uma equipe de 9.790 empregados (dos quais 2.444 são pesquisadores) desenvolve ações num elenco de culturas, temas, biomas e realidades socioeconômicas que reflete a imensa diversidade brasileira. Assim, a atuação compreende desde o resgate de sementes de milho para tribos indígenas do Tocantins até o suporte tecnológico para lavou-

foco e aplicabilidade. A estratégia se mostrou eficaz e hoje, mais de 40 anos após a criação da Embrapa, ainda permanece a estruturação concebida na década de 1970. Assim, os três tipos de Centros de Pesquisa – de produtos (caso da Embrapa Uva e Vinho), temáticos (como a Embrapa Agroindústria de Alimentos) e ecorregionais (como a Embrapa Clima Temperado) – estão localizados em quase todos os estados brasileiros e trabalham para gerar conhecimento e contribuir com inovações em todo o país e até no exterior. Obviamente, os Centros não estão isolados. Pelo contrário, trabalham em intensa integração entre si, com Universidades, outras instituições de pesquisa, empresas privadas, organizações sociais, governos e inúmeros outros parceiros. Estamos fisicamente em Bento Gonçalves, Vacaria e Jales, mas nosso campo de atuação vai muito além desses municípios. Por sermos um Centro Nacional de Pesquisa, devemos atuar onde há demanda, seja ela em nível regional, estadual ou nacional. Apesar da abrangência de atuação, temos um forte vínculo com as regiões onde estão nossas bases físicas, justamente pela importância que têm as cadeias produtivas, seja da uva, do vinho, da maçã ou de outras culturas.

Mas como, muitas vezes, a demanda do produtor e do técnico vai além dessas culturas, estamos continuamente inovando no sentido de

Proposta para regulamentação do suco de uva de panela é encaminhada

A proposta de regulamentação para o suco de uva de panela foi encaminhada por representantes do setor vitivinícola e do Governo do Estado do Rio Grande do Sul ao ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Neri Geller, em setembro. O documento solicita que sejam definidas as regras para produção e comercialização da bebida produzida pelo método de arraste a vapor, além de propor que o suco resultante deste processo se denomine “artesanal”.

O diretor-executivo do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), Carlos Paviani, e o secretário da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Rio Grande do Sul (Seapa), Claudio Fioreze, explicaram ao ministro a necessidade de regulamentação para garantir a permanência no mercado de mais de uma centena de agroindústrias familiares e pequenos produtores que usam a técnica no Rio Grande do Sul.

“Há cerca de três anos, o ministério determinou o cancelamento dos registros de elaboradores de suco de panela por estarem regulamentados como suco integral, o que não poderia, porque o suco de panela incorpora água, por meio do vapor usado para extrair o suco. Seria injusto se os registros fossem cancelados depois de todo esse tempo”, lembra Paviani.

Conforme o diretor-executivo, naquela época, o Ibravin solicitou ao Mapa um prazo para que os produtores continuassem com o registro enquanto era feita uma pesquisa para avaliar as características do suco. O estudo foi elaborado por um grupo formado por Ibravin, Seapa,

Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR), Embrapa Uva e Vinho, Laboratório de Referência Enológica (Laren), Universidade de Caxias do Sul (UCS), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e Centro Ecológico de Ipê.

“A pesquisa concluiu que o suco de panela incorpora até 16% de água e, portanto, não poderia ser chamado de integral. A proposta é que haja a regulamentação e que esse tipo de suco seja chamado de “artesanal”, porque tem mais suco de fruta do que o néctar, mas não tem 100%, como o integral”, explica Paviani. Atualmente, os néctares precisam conter, no mínimo, 30% de suco. O percentual passará para 40% a partir de janeiro de 2015 e para 50% a partir de janeiro de 2016.

De acordo com o documento entregue ao ministro, a nomenclatura “artesanal” seria permitida apenas a quem se enquadrasse no perfil de agricultor familiar: não possuir área maior do que quatro módulos fiscais, utilizar predominantemente mão de obra da própria família e ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento. O estudo indica ainda os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) que um suco artesanal pode conter, como percentual de açúcar e acidez, entre outros.

Segundo Paviani, o ministro adiantou que delegará à sua equipe técnica para que encaminhe a publicação de uma instrução normativa para realizar uma consulta pública sobre o tema.

Tocantins até o suporte tecnológico para lavou-
ras com agricultura de precisão no Mato Grosso,
apenas para citar dois exemplos do trabalho
realizado. Na Embrapa Uva e Vinho, são 162
empregados, dos quais 42 são pesquisadores,
que atuam em diversas frentes de pesquisa e
desenvolvimento, com apoio de um efetivo de
cerca de 120 estagiários e bolsistas, com ações
localizadas em 10 estados brasileiros.

Mas como interagir com uma empresa com
essas dimensões?

Desde a criação da Embrapa, em 1973, a sua
estratégia de atuação foi baseada na criação de
Centros de Pesquisa, que passaram a ter uma
atuação estadual, regional ou nacional, indo,
portanto, muito além das fronteiras do municí-
pio ou da microrregião onde estava localizado.
Isso porque entendia-se que o fortalecimento de
equipes de pesquisadores e técnicos, com com-
petência em determinados temas ou culturas e
em parceria com outras instituições e empresas,
geraria soluções tecnológicas com muito maior

estamos continuamente inovando no sentido de
criar novos meios para aprimorar o atendimento
por nossa empresa. Pelo fato da Embrapa ser
uma só, cada vez mais nossas Unidades Des-
centralizadas estão trabalhando para não apenas
atender à sua missão específica, mas constituir-
se em um acesso em cada região, para que a
sociedade brasileira possa interagir e buscar
soluções para uma agricultura que é cada vez
mais diversificada, complexa e dinâmica. Em
nossa Unidade, por exemplo, uma das linhas
de atuação da chefia atual consiste exatamente
em sermos um ponto de conexão de nosso
público com a Embrapa em todo o Brasil. Por
isso, estamos continuamente à disposição, não
apenas para atender ao nosso foco principal,
mas também para abriremos portas para nosso
público ver e acessar a Embrapa, como também
oportunizar para que a atuação de outros Cen-
tros se dê também onde estamos fisicamente
localizados.

ALEXANDRE HOFFMANN



Vinhedos em Casa Nova (BA) atende a demandas regionais de pesquisa e desenvolvimento.



Distribuidor para a Serra Gaúcha do
Fertilizante Orgânico Compostado da



Se preparando para a próxima SAFRA?

De um solo desgastado
pouco podemos esperar.

Fortifique sua terra com
matéria orgânica de primeira.

Incorpore fertilizante orgânico
compostado e começará
a ver as diferenças.



Agricultura | Fruticultura | Horticultura | Vivirocultura
Paisagismo | Floriculturas | Agropecuárias

Fale com: Eduardo Estin Farinha

(54) 3226.2549 - (54) 9919.0319

Travessão Solferino s/nº 5ª Léguas - Galópolis - Caxias do Sul

Email: eef@estin.com.br