

Produção Integrada de Uva para Processamento – Vinho e Suco



Caderno de Estabelecimento Vinícola

Volume 3

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

PRODUÇÃO INTEGRADA DE UVA PARA PROCESSAMENTO – VINHO E SUCO

CADERNO DO ESTABELECIMENTO VINÍCOLA

VOLUME 3

*Embrapa
Brasília, DF
2015*

Exemplares desta publicação podem ser adquiridas na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS
Caixa Postal 130
Fone: (54) 3455-8000
Fax: (54) 3451-2792
www.embrapa.br
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Unidade responsável pelo conteúdo

Embrapa Uva e Vinho

Comitê de Publicações

Presidente: *César Luís Girardi*

Secretária Executiva: *Sandra de Souza Sebben*

Membros: *Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Costa Czermainski, César Luís Girardi, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanco, João Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Luisa Veras de Sandes Guimarães e Viviane Maria Zanella Bello Fialho*

Normalização bibliográfica: *Luisa Veras de Sandes Guimarães*

Editoração gráfica: *Alessandra Russi*

Foto da capa: *Luciana Mendonça Prado*

1ª edição

1ª impressão (2015): 300 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Uva e Vinho

Produção integrada de uva para processamento – vinho e suco : caderno do estabelecimento vinícola / Samar Velho da Silveira ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2015.
v. 3, 29 p. : il. color.; 29,7 cm x 21 cm.

ISBN 978-85-7035-480-8

1. Uva. 2. Vinho. 3. Suco. 4. Produção. 5. Viticultura. 6. Qualidade. 7. Segurança alimentar. 8. Rastreamento. I. Silveira, Samar Velho da. II. Ben, Raul Luiz. III. Bottega, Leocir. IV. Zanus, Mauro Celso. V. Guerra, Celito Crivellaro. VI. Velho, Ranier de Souza VII. Pereira, Giuliano Elias. VIII. Embrapa Uva e Vinho.

CDD 634.8

©Embrapa 2015

Editores Técnicos

Samar Velho da Silveira

Engenheiro-agrônomo, doutor em Fitotecnia, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul

Raul Luiz Ben

Técnico da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul

Leocir Bottega

Diretor técnico, Ibravin, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul

Mauro Celso Zanús

Engenheiro-agrônomo, mestre em Fitotecnia, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul

Celito Crivellaro Guerra

Engenheiro-agrônomo, doutor em Ciências Médicas e Biológicas, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul

Ranier de Souza Velho

Enólogo, bolsista da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul

Giuliano Elias Pereira

Engenheiro-agrônomo, doutor em Enologia-Ampelologia, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho/Embrapa Semiárido, Petrolina, Pernambuco

APRESENTAÇÃO

O Caderno de Processamento (“Estabelecimento Vinícola”) integra a Série Documentos de Acompanhamento, que tem como finalidade dar subsídios à aplicação do Sistema da Produção Integrada de Uva para Processamento – Vinho e Suco (PIUP), possibilitando a obtenção de produtos seguros, com alto nível de qualidade e com o menor impacto ambiental possível. A obtenção da matéria-prima e o seu processamento, dentro do Sistema da Produção Integrada, são pautadas pela segurança do trabalhador, do ambiente e do consumidor. Sistema esse que, dentro do planejamento estratégico atual do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para a PI do Brasil, faz parte do Programa Brasil Certificado, Agricultura de Qualidade.

Em sintonia com uma preocupação setorial, diversas ações vêm sendo organizadas pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (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 (PI), que possibilita uma certificação que é aceita internacionalmente. Um importante conjunto de instituições, empresas privadas e cooperativas do setor vitivinícola confere a esse projeto o apoio do setor produtivo. Também o meio acadêmico e a área de extensão, além do governo federal, oferecem suporte. Compõem tal grupo:

- A Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul (Fecovinho), a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) e o Instituto do Vinho do Vale do São Francisco (Vinhovaf);
- A empresa Tecnovin e as vinícolas Almadén, Luiz Argenta, Vinícola Ducos;
- A Cooperativa Central Nova Aliança (Coocenal);
- A Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), a Emater-PR e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A Produção Integrada preconiza que todo o sistema de produção, desde a produção da uva no campo até a elaboração do vinho ou do suco, passe por um processo de avaliação de conformidade com os critérios descritos nas Normas da Produção Integrada de Uva para Processamento, o que permite que somente aqueles produtores ou vinícolas que atendam todos os pré-requisitos recebam o selo da Produção Integrada. A avaliação de conformidade é uma exigência de mercado, a qual assegura a qualidade e a inocuidade do produto, viabilizando o controle e a rastreabilidade hábil e permanente de todo o sistema e do processo produtivo.

O Presente Documento de Acompanhamento possibilita ao vitivinicultor dar sequência ao processo de rastreabilidade do Sistema iniciado com o Caderno de Campo, pois permite registrar as atividades desenvolvidas em todas as etapas do processamento da uva. Esses registros são essenciais para o estabelecimento de um sistema de produção de sucos, vinhos e espumantes pautado pela segurança alimentar.

Bento Gonçalves, novembro de 2014.
Mauro Celso Zanús
Chefe-Geral

INTRODUÇÃO

A rastreabilidade do Sistema da Produção Integrada de Uva para Processamento (PIUP) está sustentada no Caderno de Campo, na fase de produção da uva, e, na sequência, no Caderno de Processamento (“Estabelecimento Vinícola”).

A análise criteriosa das práticas desenvolvidas na vinícola e a detecção dos pontos críticos de controle constituem uma importante ferramenta para garantir que o processamento da uva obedeça aos critérios de segurança alimentar. Dessa forma, o vinicultor deve dispor de um documento em que possa anotar de forma ordenada e sistematizada todas as atividades desenvolvidas. O histórico de produção de cada lote de uva que chega à vinícola pode ser conhecido através do Caderno de Campo que o acompanha, permitindo seu adequado direcionamento no momento do processamento. A rastreabilidade do produto elaborado - suco, vinho ou espumante - atende a um pré-requisito para exportação e permite informar o consumidor sobre todo o processo empregado na sua obtenção.

O presente caderno foi elaborado de forma que o vinicultor possa registrar de forma organizada as atividades desenvolvidas. Dessa maneira, após a identificação da vinícola, do responsável técnico e dos fornecedores da uva, consta a ficha de recepção e destino da mesma, em que se deve fazer as anotações do código adotado no Caderno de Campo e no Caderno de Estabelecimento Vinícola, o que permite a correlação entre ambos. Após esses campos comuns a todos os tipos de uva, existem os campos específicos a ser preenchidos de acordo com a finalidade empregada - suco, vinho e espumante – , e, dentro desses, os diferentes processos passíveis de serem empregados. Diferentes lotes de uva e de diferentes origens podem ser empregados para elaboração de um mesmo produto, desde que todos sejam oriundos da Produção Integrada e estejam devidamente identificados no caderno de cantina para aquele produto.

O caderno é específico para cada vinícola, podendo ser utilizado para mais de um produto. Para o preenchimento deste caderno de cantina é considerado lote de uva, aquele que vem de uma mesma parcela no campo, que apresenta a mesma variedade e o mesmo código de identificação no Caderno de Campo.

O vinicultor deve realizar as anotações no caderno logo após a execução de cada atividade na vinícola como forma de evitar possíveis falhas no preenchimento.

As informações sobre o andamento do processo de elaboração sempre devem ser anotadas, independentemente da necessidade de intervenção no processo enológico. Ao final desse, o produtor e o responsável técnico devem assinar o caderno nas respectivas fichas.

IDENTIFICAÇÃO DOS LOTES NA ETAPA DE PROCESSAMENTO

Na etapa de processamento, uvas de diferentes origens podem ser empregadas na elaboração de um mesmo produto (suco ou vinho). No entanto, todas elas devem ser identificadas no caderno do estabelecimento vitivinícola, na planilha designada para esse fim, com a identificação da propriedade (Ex: RS45832) e da parcela (Ex: 1.A)

Considerando que cada vinícola pode ter um sistema de rastreabilidade próprio para seu produto final (suco ou vinho), o sistema de identificação dos lotes pode ficar a critério de cada vinícola. No entanto, os lotes devem ser identificados de alguma forma em planilha própria para essa finalidade (no caderno do estabelecimento vitivinícola) e a lógica do sistema de identificação utilizado deve ser descrita num documento anexado ao caderno.

CADERNO DO ESTABELECIMENTO VINÍCOLA

16 Dados gerais - informações para uso do inspetor

Registros		Observação
Identificação da vinícola, do responsável técnico e dos fornecedores	Correto:	
	Incorreto:	
Cadastro e identificação dos funcionários	Correto:	
	Incorreto:	
Cadastro de produtos elaborados	Correto:	
	Incorreto:	
Recepção da uva e seu destino	Correto:	
	Incorreto:	
Identificação dos cortes	Correto:	
	Incorreto:	
Fermentação	Correto:	
	Incorreto:	
Análise de acompanhamento da fermentação	Correto:	
	Incorreto:	
Controle pós-fermentação	Correto:	
	Incorreto:	
Histórico do processo	Correto:	
	Incorreto:	
Engarrafamento	Correto:	
	Incorreto:	
Dados dos insumos	Correto:	
	Incorreto:	
Movimentação do produto a granel	Correto:	
	Incorreto:	

O produtor que assina abaixo declara que os dados apresentados no Caderno do Estabelecimento Vinícola são verdadeiros.

Local:	
Produtor/Empresa:	Assinatura:
Técnico Responsável:	Assinatura:
CREA/CRQ nº:	
Técnico OAC:	Assinatura:

CADERNO DO ESTABELECIMENTO VINÍCOLA

18 Visitas de inspeção (auditorias)

Uso do Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC

Observações	Data:
	Assinatura:
	Carimbo:

Observações	Data:
	Assinatura:
	Carimbo:

Observações	Data:
	Assinatura:
	Carimbo:



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

