

Alexandre Hoffmann  
Pesquisador, chefe-adjunto  
de Transferência de Tecnologia

### De olho nas agroindústrias familiares

Há poucos dias, em um grande evento no Rio de Janeiro, uma conhecida chef brasileira teve produtos, que seriam utilizados na preparação dos afamados pratos, apreendidos pela fiscalização sanitária do município, devido ao fato de que os mesmos não preenchem os requisitos legais. O assunto gerou polêmica, com muitas manifestações tais como “mas são produtos de pequenas agroindústrias”, “não há qualquer problema, pois são alimentos confiáveis” e assim por diante. Por outro lado, autoridades justificaram o ato amparados na legislação. Não foi um fato isolado. Pelo contrário, falar-se sobre produtos da agroindústria familiar, consumo local e outras abordagens semelhantes, tem-se tornado muito frequente.

E isso é muito bom. Produtos da agroindústria familiar podem ser uma extraordinária fonte de renda para o produtor rural (inclusive viabilizando a propriedade e a própria sucessão familiar), bem como são oportunidades para o con-

zação, é preciso o registro do estabelecimento, com o devido cumprimento dos requisitos sanitários, de instalações, de boas práticas e de gestão de resíduos e efluentes. Sem registro, haverá dificuldades para a manutenção do empreendimento e para a comercialização dos produtos. Embora há quem entenda que basta ser artesanal para ser bom, sabe-se que o caráter artesanal nem sempre se traduz em qualidade.

A Embrapa está atenta, desde longo tempo, à agroindústria familiar. Em Unidades como é o caso da Embrapa Uva e Vinho, nosso esforço em capacitar produtores de vinhos e sucos em pequena escala, vem desde a década de 70. São mais de 3000 produtores já treinados, muito dos quais hoje possuem suas vinícolas. Temos, também, produzido manuais de orientação e gerado tecnologias adequadas à agroindústria familiar, como é o caso do suquificador integral, além de orientar a adoção das boas práticas agrícolas e de fabricação. E, não menos

sumidor ter acesso a produtos com características peculiares, diferenciadas pelo saber-fazer local e com um forte apelo cultural. E o consumidor está cada vez mais atento aos sucos, vinhos, doces, conservas, queijos, embutidos e outros tantos produtos vindos diretamente da colônia para a mesa no meio urbano. Exemplos não faltam: na recente edição da Expoiner, 227 expositores, no Pavilhão da Agricultura Familiar, venderam produtos de 1607 famílias de produtores, gerando uma receita recorde de pouco mais de 2 milhões de reais. Ademais, eventos ligados à agroindústria familiar atraem público de maneira muito evidente, como ocorreu no Seminário Regional de Agroindústria Familiar, promovido pela Emater/RS-Ascar, realizado em 28 de setembro, em Bento Gonçalves. Ou seja, o assunto interessa a consumidores, a produtores e também precisa estar no foco de atenção de autoridades e instituições públicas.

Mas por que a polêmica? Essencialmente porque há quem defenda que o artesanal deve ter acesso mais livre ao mercado. De fato, políticas próprias para esse segmento precisam ser estimuladas. Contudo, a lei é clara: se há comerciali-

importante, nossa equipe tem atuado em parceria com diversas instituições na busca de soluções para apoiar a legalização do vinho colonial, cujos resultados serão apresentados em breve. E se nos somarmos com a atuação da rede de Unidades da Embrapa, o número de exemplos dessa atenção torna-se vasto e ainda mais visível. A ciência está a serviço da agroindústria familiar, desde a obtenção da matéria-prima, passando pelo processamento, até a comercialização do produto final. Esse processo se dá, por um lado, apoiando o produtor rural e por outro, numa relação estreita de apoio e cooperação ao fundamental papel de fiscalização em benefício da sociedade.

Estar "de olho" nas agroindústrias familiares é bom para todos. Para o agricultor, porque se habilita para produzir e ofertar alimentos de alta qualidade, qualificando a agroindústria para competir no mercado de forma segura. Para o consumidor, que pode acessar um produto com garantia de segurança do alimento, saúde e satisfação. Apoiar, qualificar e fortalecer a manutenção desses empreendimentos é, sem dúvida, são essenciais para um meio rural forte e sustentável.