



SUPORTE TECNOLÓGICO À IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA PAS UVA PARA PROCESSAMENTO

Introdução

Dentre os desafios da vitivinicultura brasileira, encontra-se o componente tecnológico que, associado a outros fatores, tais como crédito, marketing, tributação e logística, tem sido um importante diferencial para o sucesso dos empreendimentos vitivinícolas.

A aplicação de tecnologias deve estar associada a práticas que reduzam ao mínimo o impacto ambiental e assegurem que o produtor rural, o técnico, o profissional que atua na indústria e o consumidor sejam beneficiados por processos e produtos seguros. Alimentos seguros são um direito do consumidor e um elemento de promoção positiva dos produtos. Assim a obtenção de vinhos, sucos e espumantes seguros em sistemas sustentáveis de produção é uma iniciativa saudável para todos alinhada com as exigências do mercado brasileiro e internacional.

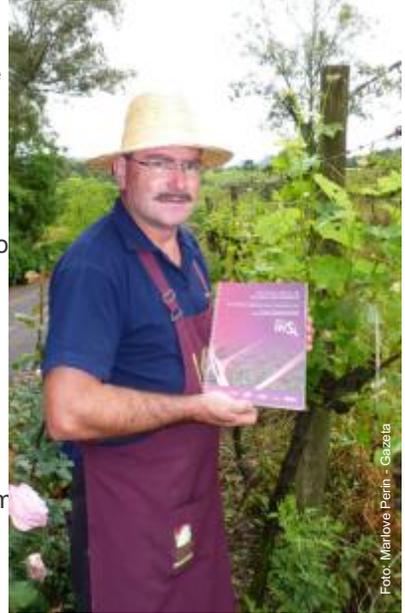
Neste contexto, foi implementado o Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva de Vinhos, Espumantes e Sucos de Uva. O Programa teve como uma das suas metas a implementação de boas práticas agrícolas e boas práticas de fabricação/elaboração na cadeia vitivinícola. Devido ao sucesso do Programa Alimentos Seguros (PAS) em outros segmentos agrícolas e agroindustriais, foi estabelecido o Programa PAS Uva para Processamento, numa ação conjunta entre Ibravin, Sebrae, Senai, Embrapa Uva e Vinho, dentre outras instituições apoiadoras.

A contribuição da Embrapa consiste em aportar informações tecnológicas como subsídios à aplicação das Boas Práticas Agrícolas e de Elaboração na produção de uvas e no seu respectivo processamento, possibilitando a obtenção de produtos seguros, com alto nível de qualidade e com o menor impacto ambiental possível.

Programa PAS

O Programa PAS é uma iniciativa nacional desenvolvida e mantida pelas entidades integrantes do Sistema S (Senai, Sebrae, Sesi, Sesc e Senac) e coordenada pelo Senai. O Programa conta com o apoio de diversas instituições públicas e privadas para comporem documentos que são utilizados tanto na capacitação de consultores quanto na orientação dos processos a serem aplicados pelos produtores, técnicos e industriais.

O Programa, iniciado em 1998, tem como foco a organização do conhecimento para cada cultura ou produto para atendimento de requisitos do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Para atingir o seu propósito de “garantir qualidade do campo à mesa”, o PAS tem sido aplicado com sucesso em várias culturas e produtos agropecuários, tais como mel, leite, carne e açaí. Uma pesquisa realizada em 2011 com as empresas que participaram do PAS apresentou resultados positivos de satisfação: 97% dos entrevistados apontaram melhoria de seus processos ou produtos, 96% conseguiram se adequar aos requisitos legais e 85% obtiveram redução dos custos ou das perdas. Ainda com base neste estudo, verificou-se que 82% dos participantes observaram a valorização de sua marca após a implantação do PAS.



Programa PAS Uva para Processamento



De adesão voluntária e capaz de ser aplicado em qualquer escala de produção vitícola ou vinícola, o Programa PAS Uva para Processamento tem como metodologia o treinamento de consultores, com base em documentos técnicos, normativos e orientadores, focados em Boas Práticas Agrícolas (BPA), Boas Práticas de Elaboração (BPE) e APPCC. A partir deste treinamento, os consultores habilitados atuam diretamente junto aos produtores de uvas e às vinícolas, visando implementar as boas práticas e verificar o atendimento por meio de listas de verificação, permitindo

quantificar o resultado da evolução tecnológica e qualitativa da empresa e abrindo a condição para que a mesma possa ser certificada por meio de protocolos privados ou públicos de qualidade e rastreabilidade.

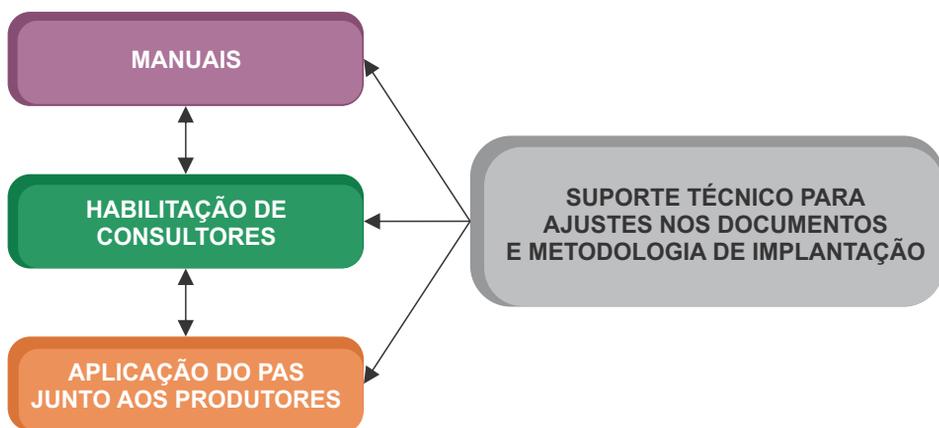
O resultado final do trabalho é a obtenção de um produto seguro, que atenda aos requisitos básicos de segurança do alimento e de padrão de qualidade superior. O PAS Uva para Processamento é, também, uma ferramenta que auxilia o cumprimento da Instrução Normativa (IN) 05/2000, a qual estabelece os requisitos gerais e essenciais de higiene e de boas práticas na elaboração de bebidas e vinagres para o consumo humano.

O Programa está em fase de implantação, sendo a etapa piloto implantada em 2011, envolvendo 68 produtores rurais e 34 vinícolas de seis estados brasileiros (RS, SC, PR, ES, GO e PE), com o envolvimento direto de 20 consultores capacitados para executar todas as etapas do Programa.

A aplicação do Programa em escala ampla estará associada à adoção do Programa PAS, em parceria com o Ibravin e com o Sebrae, além de outros parceiros e apoiadores. Os materiais produzidos também poderão, adicionalmente e com autorização das instituições coordenadoras, ser utilizados para aplicação em outras ações com foco na modernização vitícola.

Material didático de suporte ao Programa

O papel da Embrapa Uva e Vinho no Programa PAS Uva para Processamento está focado em três contribuições, conforme consta no diagrama abaixo:



Elaboração de materiais técnicos: O insumo para estes documentos é o conhecimento acumulado nos diferentes segmentos do sistema de produção, desde os conceitos básicos da segurança do alimento até a elaboração do suco, vinho e espumante. Para a etapa piloto, foram desenvolvidos 8 manuais para consultores e 2 cartilhas para uso nas ações de capacitação dos produtores pelos consultores. Para tanto, foram envolvidos 28 especialistas que, num período de 10 meses, geraram todo o material que foi impresso e distribuído como parte da etapa-piloto.

Capacitação dos consultores: Em duas etapas (campo e indústria), os consultores foram habilitados nas diferentes etapas do processo de produção, tendo como materiais didáticos os documentos gerados pelos pesquisadores e técnicos citados anteriormente.

Contribuição técnica para o ajuste das estratégias de implementação: A Embrapa tem sido demandada para dar apoio a redefinição de pontos críticos, níveis de controle e formas de verificação do atingimento das metas estabelecidas em decorrência da aplicação do conhecimento por meio dos documentos técnicos e da capacitação de consultores e produtores.

Documentos produzidos

Manuais técnicos para consultores

- ✓ Manual do consultor – Conceitos sobre segurança do alimento, perigos, APPCC e Boas Práticas, manutenção de documentos e registros, condições de cultivo e da unidade de produção, tratamentos fitossanitários e guia de implantação orientada do PAS Uva para Processamento.
- ✓ Manejo do solo e da água – Solos e nutrição, água e sua importância e irrigação.
- ✓ Implantação do vinhedo e manejo da planta – Implantação do vinhedo, cultivares de videira para processamento, sistema de condução da videira, poda, aspectos fisiológicos do manejo da videira.
- ✓ Manejo de pragas e doenças – Manejo de pragas, controle de doenças, controle de doenças causadas por vírus, tecnologia de aplicação de agrotóxicos.
- ✓ Caderno de Campo - orientações para uso do Caderno e planilhas para registro e identificação de parcelas, monitoramento de pragas, tratos culturais, adubação, tratamentos fitossanitários e colheita.
- ✓ Grade de agroquímicos - planilhas detalhadas sobre fungicidas, inseticidas, herbicidas e reguladores de crescimento.
- ✓ Cuidados com a matéria-prima, processos de elaboração e controle da contaminação e de perigos em vinhos, espumantes e sucos.
- ✓ Manual de segurança e qualidade – Sistema de produção, fluxograma de produção, perigos, aplicação dos princípios do sistema APPCC e análise de perigos



Cartilhas para produtores

- ✓ Boas Práticas Agrícolas para o produtor de uva
- ✓ Boas Práticas de Elaboração

Saiba mais:

IBRAVIN. Informativo Saca-rolhas. Bento Gonçalves, 2013. Ano 4, número 8 (<http://www.ibravin.org.br/public/upload/bulletin/1377722196.pdf>)

Embrapa Uva e Vinho
Fone: (54) 3455-8000
<http://www.cnpuv.embrapa.br - cnpuv.sac@embrapa.br>