

Capacitação em gestão da qualidade e segurança de alimentos nas vinícolas brasileiras

Silvia Kuhn Berenguer Barbosa¹

Tatiane Pellin Cislaghi^{1*}

*Orientador(a)

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus*
Bento Gonçalves.

Resumo Expandido: O termo “segurança de alimentos” é a garantia de que alimentos – e vinhos – não causarão efeitos adversos à saúde do consumidor quando preparado e/ou consumido conforme o uso pretendido (ABNT, 2019). Um vinho de qualidade é necessariamente um produto seguro, nesta abordagem. No comércio de alimentos e bebidas há informação assimétrica, que é quando uma das partes possui mais informações acerca do produto do que outra, neste caso, em relação à incidência de perigos à saúde acima dos limites permitidos em vinhos e derivados de uva e vinho. É evidente a incerteza da qualidade quando uma das partes não consegue verificar a conformidade do produto sem a ajuda de um laboratório (VINHOLIS; TOLEDO; SOUZA FILHO, 2009). Um organismo de terceira parte pode realizar esta verificação e emitir um certificado que permita ao fornecedor gerar a credibilidade necessária aos negócios, baseado em normas *International Organization for Standardization (ISO)*, *Food Safety System Certification (FSSC)*, *British Retail Consortium Global Standard (BRCGS)* e *International Featured Standard (IFS)* (ABNT, 2015a; BRCGS, 2022; FSSC, 2023; IFS, 2023). Em vinhos, “o álcool não mata tudo”. O teor alcoólico e a acidez característicos protegem contra microrganismos patogênicos, mas não isentam de outros perigos potenciais à saúde, como químicos (ocratoxina A, agrotóxicos, metanol, chumbo, entre outros), físicos (vidros, insetos e outros) e microrganismos deteriorantes, que sem afetar a saúde estragam o produto, como p.e., os haloanisóis e *Brettanomyces* envolvidos na formação de aromas indesejáveis, como suor de cavalo, estábulo e mofo, tornando um vinho invendável. A indústria vitivinícola não lida com perigos críticos como certas indústrias de alimentos, mas isto não elimina a demanda por controles proporcionais (LOPES, 2008; OIV, 2020; GRAINGER, 2021; RASFF, 2023). O vinho tem longo histórico de fraude e adulteração, por ser uma bebida antiga e permanece, pois, as bebidas alcoólicas ocupam o topo da lista dos crimes alimentares em nível mundial (INTERPOL, 2023). Um caso emblemático é o “escândalo do metanol” em 1986 na Itália, em que o vinho fraudado provocou a morte de 19

peças, envenenou e deixou sequelas neurológicas e cegueira em dezenas, cuja crise acarretou o bloqueio de importações e queda acentuada de consumo no mercado interno. O sentimento de incerteza e medo gerado no mercado abalou a imagem do produto, a cadeia produtiva e a marca país da Itália (D'ONOFRIO, 2006; MACHADO, 2007). No Brasil, em janeiro de 2020, a cerveja Belorizontina da Cervejaria Backer foi contaminada com metanol devido a um micro furo em um tanque de inox, de onde o perigo vazou, causando fraude da cerveja, provocando a morte de dezenas de pessoas e uma crise no setor (NASCIMENTO, 2022). Este tipo de falha é algo a ser evitado pelos produtores de bebidas. Ao garantir produtos seguros para os consumidores através de uma certificação, as empresas também garantem para si melhores condições de competitividade, podendo aproveitar oportunidades como: (i) Comércio mundial: derrubando barreiras técnicas através das ISO ou do CODEX ALIMENTARIUS (MARTINELLI JUNIOR, 2013); (ii) Comércio com indústrias e varejistas multinacionais, para fornecer matérias-primas, produtos semiacabados ou de marcas próprias de membros do *Consumer Good Forum* (CGF) vinculados à *Global Food Safety Initiative* (GFSI), coalizão dos clientes mais exigentes no cenário (GFSI, 2023); (iii) Comércio com varejistas regionais ou nacionais com as próprias avaliações de fornecedores; e (iv) Comércio local, que opera a partir do registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e legislação pertinente, com venda direta ao consumidor final, dependendo apenas da fiscalização sanitária para apresentar conformidade. Este projeto tratará de aspectos essenciais para desenvolver e ampliar competências na cadeia vitivinícola para gerar confiança no comércio, prevenir crises com potencial de reduzir os danos às reputações empresariais e preservar a imagem dos produtos brasileiros. Apesar da importância do tema, no Brasil há poucas empresas vitivinícolas certificadas, e o objetivo deste trabalho é identificar os fatores que influenciam neste resultado e propor um evento acadêmico/profissional que auxilie na superação dos interferentes e aumento das certificações. O trabalho é motivado por valorizar empresas dedicadas a entregar produtos seguros, comprometidas voluntariamente com o próprio desenvolvimento e dispostas a transcender o mínimo necessário para o comércio. Na etapa inicial, foi feito o levantamento do estado da técnica e teórico através de Revisão Sistemática da Literatura, dos padrões, da legislação brasileira, de notícias da imprensa e eventos semelhantes. Serão identificados os fatores positivos e negativos interferentes das certificações, analisados criticamente e

comparados com casos reais brasileiros e estrangeiros. Então será desenvolvido um evento que contribua com a capacitação das vinícolas, presencial e *online*, para oportunizar empresas de todos os estados do Brasil. Entre os resultados parciais: (i) foram identificadas apenas 14 empresas certificadas entre >1.000 vinícolas brasileiras (CANAL RURAL, 2021), (ii) que detém 19 certificados distribuídos entre a ISO 9001 (5), ISO 22000 (5), FSSC 22000 (7), ISO 14001 (1) e IFS Food (1). Destes padrões, FSSC 22000 é o preferido para certificação, inferimos devido à abrangência de mercado; a ISO 22000 é o mais aplicado (12) como parte do esquema FSSC 22000; o IFS atende o contexto GFSI em nichos específicos; e ISO 14001 valoriza a certificada perante os *stakeholders*. Destaca-se em (iii) a obsolescência da legislação brasileira de segurança de alimentos, pois a Instrução Normativa 05/2000 MAPA permanece há 23 anos, apesar dos padrões terem sido revisados, especialmente FSSC e IFS (FSSC, 2023; IFS, 2023). Por fim, (iv) os artigos científicos relatam buscar dados da alta direção e obter, geralmente, respostas de gerentes e operadores. Esta é uma lacuna a explorar, pois o sistema das empresas pertence à gestão de topo (DEMING, 2003), e cabe aos líderes o esforço por avanços na qualidade dos produtos para que os técnicos possam fazer melhorias (DEMING, 1950). Os resultados são parciais e apontam a necessidade, pertinência e adequação da capacitação empresarial, especialmente na gestão de topo onde está a tomada de decisão dos processos, a criação das regras e da cultura organizacional. O Brasil, com >1000 vinícolas apresenta potencial para ampliar expressivamente a capacitação em sistemas de gestão e através do evento, do qual resulte aumento de consciência e meios para superar os desafios impostos aos negócios no setor vitivinícola.

Palavras-chave: indústria do vinho; capacitação empresarial; sistemas de gestão.

Referências:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **ABNT NBR ISO 9001**. Sistemas de gestão da qualidade – Requisitos. Rio de Janeiro, 2015.

_____. **ABNT NBR ISO 14001**. Sistema de gestão ambiental – Requisitos. Rio de Janeiro, 2015.

_____. **ABNT NBR ISO 22000**. Sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro, 2019.

BRITISH RETAIL CONSORTIUM GLOBAL STANDARDS (BRCGS). **Global standard food safety issue**

9. London, 1 ago. 2022.

CANAL RURAL. Com vinho em alta, vinícolas se espalham pelo Brasil: tem fábrica até no Cerrado.

Canal Rural, 29 mar. 2021. Disponível em: <<https://www.canalrural.com.br/noticias/com-vinho-em-alta-vincolas-se-espalham-pelo-brasil-tem-fabrica-ate-no-cerrado/>>. Acesso em: 27 mai. 2023.

D'ONOFRIO, M. C'Era uma volta il metanol. **Corrieri del Giorno**, Italia, 25 fev. 2006. Disponível em: <<https://www.symbola.net/wp-content/uploads/2018/12/02.25.06.CorriereDelGiorno.pdf>>.

Acesso em: 21 mai. 2023.

DEMING, W. E. **Discurso de W. Edwards Deming aos líderes japoneses em 1950:**

Para a gestão. Tradução: John Dowd. *In*: CURIOUS CAT (S.l.). Disponível em:

<<https://curiouscat.com/management/deming/deming-1950-japan-speech-mt-hakone>>. Acesso em: 9 set. 2023.

_____. **Saia da crise: as 14 lições definitivas para controle da qualidade.** Futura: São Paulo, 2003.

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (FSSC). **Food Safety System Certification 22000 version**

6. Gorinchen, 1 abr. 2023.

GRAINGER, K. **Wine faults and flaws: a practical guide.** Wiley Blackwell: Hoboken, 2021.

Disponível em:

<https://books.google.com.br/books?id=auwrEAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=pt-BR&source=gbs_ViewAPI&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false>. Acesso em: 26 mai. 2023.

INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS (IFS). **IFS Food version 8.** Berlim, abr. 2023. Disponível em:

<https://www.ifs-certification.com/images/ifs_documents/IFS_Food_v8_standard_EN_1681804068.pdf>.

Acesso em: 20 mai. 2023.

INTERNACIONAL CRIMINAL POLICE ORGANIZATION, The (INTERPOL). **Food crime operations.**

Lyon, 20 mai. 2023. Disponível em: <<https://www.interpol.int/Crimes/Illicit-goods/Food-crime-operations>>. Acesso em: 20 mai. 2023.

LOPES, T. S. T. **Estudos de migração do 2,4,6-tricloroanisol através de vedantes.** Porto: FEUP, 2008. Dissertação (Mestrado Integrado em Engenharia Química), Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto, 2008.

MACHADO, A.H.C. de M. **Marca país – estratégia brasileira para construir sua marca.** Rio de Janeiro: FGV, 2007. Dissertação (Mestrado em Gestão Empresarial), FGV - Fundação Getúlio Vargas,

2007. Disponível em: <<https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/3827>>. Acesso em: 28 mai. 2023.

MARTINELLI JÚNIOR, O. O quadro regulatório dos mercados internacionais de alimentos: uma análise de seus principais componentes e determinantes. **Economia e Sociedade**, v. 22, n. 2, p. 521-545, 2013.

Disponível em:<<https://www.scielo.br/j/ecos/a/kWQPMgPtGFX8K6ZCqgk5Cgj/?format=html&lang=pt#>>.

Acesso em: 10 set 2023.

NASCIMENTO, P. Legado do caso Backer fortalece investigações sobre bebidas em MG. **R7**, 05 jan.

2022. Disponível em: <<https://noticias.r7.com/minas-gerais/legado-do-caso-backer-fortalece-investigacoes-sobre-bebidas-em-mg-05012022>> Acesso em: 16 jan. 2022.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VITICULTURE ET DE LA VINIFICATION (OIV). OIV OENO 630-2020 **Guia OIV para identificar perigos, pontos críticos e sua gestão na indústria do vinho**. Dijon: OIV, 2020.

Disponível em: <<https://www.oiv.int/standards/oiv-guide-to-identify-hazards%2C-critical-control-points-and-their-management-in-the-wine-industry>>. Acesso em: 18 mai. 2023.

RASFF Window: **banco de dados**. Disponível em: <<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>>. Acesso em: 20 maio 2023.

VINHOLIS, M. M. B.; TOLEDO, J. C.; SOUZA FILHO, H. M. A questão da assimetria da informação e da incerteza da qualidade na indústria de alimentos: soluções possíveis. In: **Anais...**

SIMPÓSIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, xvi, 2009, Bauru. (Anais) Bauru: UNESP, 2009.