

Pós-colheita de uva de mesa no sistema PIF

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima¹

As características da produção de uvas finas de mesa no Vale do São Francisco, orientada para o mercado externo, facilitaram a introdução e implementação dos conceitos e normas da Produção Integrada de Frutas (PIF). A constante adequação e busca do atendimento aos requisitos de qualidade exigidos pelos principais mercados importadores permitiu maior receptividade ao sistema PIF, entendido como um instrumento que associará às frutas brasileiras e outros produtos agropecuários um padrão de qualidade compatível com as normativas internacionais.

Os preceitos estabelecidos pela PIF estão em consonância com a evolução dos elementos que compõem a qualidade, observando-se não apenas o produto mas também o meio no qual é produzido. Desta forma, rastreabilidade, sustentabilidade e segurança de alimentos são requisitos da PIF, que incorpora os sistemas de Boas Práticas Agrícolas e de Fabricação bem como a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlé (APPCC) como meios de assegurar a competitividade do negócio.

A PI-Uva no Vale do São Francisco foi iniciada em 1999, sob a coordenação da Embrapa Semi-Árido, em parceria com Embrapa Meio Ambiente, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, VALEXPOR e CNPq. As Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa (NTEPI Uva) foram aprovadas através da Instrução Normativa no. 11, de 18 de setembro de 2003, e constituem a referência para os treinamentos de técnicos, acompanhamento das empresas/produtores que já aderiram à PI-Uva e apresentação/sensibilização para os novos ou possíveis ingressantes.

No que se refere à pós-colheita, as áreas temáticas Colheita e pós-colheita e Processos de empacotadora definem práticas e procedimentos obrigatórios, recomendados, proibidos e permitidos com restrição que preservam a qualidade da uva a partir do reconhecimento de suas particularidades. Portanto, orientações sobre a maneira de segurar o cacho, realizar o corte no momento da colheita e acomodá-lo no contentor, bem como a condição dos instrumentos e recipientes que entram em contato com a uva, contribuem para manter a condição de frescor por maior tempo. A incorporação deste tipo de orientação às normas da PI-Uva baseia-se na valorização dos atributos de qualidade relativos à aparência, inocuidade e suscetibilidade a perdas pós-colheita.

¹ Pesquisadora, Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56.302-970, Petrolina, PE. maclima@cpatsa.embrapa.br

Uma preocupação enfatizada nos treinamentos da PI-Uva dirigidos para pós-colheita é quanto à correta utilização dos indicadores de colheita, recomendando-se que sejam determinados através de instrumentos com leituras fidedignas ou de procedimentos metodológicos criteriosos e ajustados à fruta. Portanto, é recomendável associar conjuntamente aos valores do teor de sólidos solúveis totais (SST), já praticados há alguns anos pelos produtores, a acidez total titulável (ATT) e a relação SST/ATT na indicação do ponto de colheita das diferentes cultivares de uva produzidas no Vale do São Francisco. A utilização de mais de um indicador de colheita possibilita maior segurança na definição da data em que uma determinada parcela será colhida. Além disso, estas variáveis também serão utilizadas na avaliação da qualidade da uva após a colheita, seja no momento da entrada da empacotadora ou início das operações de embalagem seja durante o armazenamento refrigerado, expedição ou distribuição nos diferentes locais de destino.

A partir da realização da colheita, as operações de limpeza de cachos, classificação, seleção, embalagem e pesagem também necessitam atender às normas obrigatórias, independentemente do ambiente onde sejam realizadas. Atualmente, duas situações são observadas na região. A primeira contempla a embalagem realizada no espaço delimitado de uma empacotadora, que é a prática mais comum entre os exportadores da região. Neste caso, tendo-se um ambiente físico isolado, a implementação do sistema APPCC na empacotadora, recomendado pelas normas técnicas da PI-Uva, seria facilitada.

Na situação em que os procedimentos de embalagem são realizados no campo, a monitorização e o controle das operações devem ser mais freqüentes, considerando a maior probabilidade de contaminação por agentes físicos e biológicos carreados, por exemplo, pelo ar ou partículas de solo. Contudo, o rigor com que as operações serão realizadas é que determinarão o atendimento do produtor aos preceitos da PI-Uva.

Em qualquer situação praticada na área produtiva, as atividades, operações e insumos utilizados após a colheita devem ter seu uso descrito e registrado com fidelidade no caderno de pós-colheita. Na PI-Uva, este caderno é composto pelas planilhas de recepção, controle da fruta embalada, controle da qualidade da amostra da fruta expedida, controle de limpeza e higienização realizada na empacotadora e controle e calibração ou aferimento dos equipamentos. Algumas dessas planilhas confrontam as informações de qualidade da uva (peso dos cachos, tamanho das bagas, ocorrência de defeitos, teor de SST, ATT e relação SST/ATT) recém-colhida com as de uma amostra da mesma fruta alguns dias após a expedição. O

cruzamento destas informações permite avaliar até que ponto a qualidade da uva pode estar sendo alterada nas condições de armazenamento praticadas.

O caderno de pós-colheita é, portanto, o documento que representa o compromisso do produtor com a PI, assegurando o cumprimento integral das normas obrigatórias e a não-realização de nenhuma prática proibida. Para a PI-Uva no Vale do São Francisco, onde o grau de profissionalismo do setor e a manutenção da competitividade dependem não só da qualidade do produto, mas também dos aspectos ambientais, trabalhistas e agrônomicos considerados na produção e pós-colheita, os registros são formas de comprovar essa postura diferencial.