

ALIMENTOS

Expointer teve lançamento de selos gaúchos de qualidade premium

Iniciativa foi da Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

Bolívar Cavalari
economia@jornaldocomercio.com.br

Todos os anos a Expointer é um espaço de encontro dos melhores produtos comercializados no Rio Grande do Sul. Chegando à sua 46ª edição, a feira do agronegócio contou com dois lançamentos que buscam identificar os alimentos de maior qualidade produzidos no Estado. A Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia apresentou os Selos Gaúchos Premium do cordeiro e da cachaça.

Estes certificados têm o objetivo de avaliar, de forma técnica, alimentos de excelência produzidos no Estado. Empresas, produtores, associações da ovinocultura e da bebida à base de cana-de-açúcar podem se inscrever em um regulamento, disponível no portal da Secretaria, para que suas mercadorias sejam analisadas por uma equipe da pasta. No caso de aprovação em todos os rigorosos critérios desenvolvidos para a avaliação, os produtos passam a ser comercializados com o Selo Gaúcho Premium estampados em suas embalagens.

Além destes tipos de produtos, já existem, no Rio Grande do Sul, os selos premium da carne bovina e do azeite de oliva, lançados na Expointer do ano passado. A coordenadora do programa de selos premium, Suzana Sperry, explica a iniciativa. “O nosso selo chancela qualidade e origem do produto. Para ser concedido, estes parceiros precisam se submeter ao nosso regulamento, que foi construído individualmente para cada produto”, afirma Suzana.

Para o coordenador do Selo Gaúcho Premium do Cordeiro, Rafael Paglioli, o lançamento vai valorizar os produtos ovinos desenvolvidos no Rio Grande do Sul e organizar a cadeia do setor no Estado. “O selo trabalha com agregação de valor. Todo este trabalho de preparo, de forma de apresentação, vai acabar agregando valor ao produto final”, pontua Paglioli. Ele completa: “É uma organização da cadeia produtiva da ovinocultura, em que produtor e indústria trabalham juntos para o crescimento da ovinocultura”.

Os critérios de avaliação das carnes de cordeiro são divididos em análises sobre o produtor, a indústria e o animal. O coordenador do selo recomenda aos ovinocultores que têm interesse em adquirir os certificados a consultarem o portal online da Secretaria de

Mais de 100 azeites receberam o diferencial

No segundo ano desde a sua implementação, o Selo Gaúcho Premium do azeite de oliva entregou, na Expointer, certificados para 101 produtos, de 34 marcas. Agora, o Rio Grande do Sul passa a contar com o total de 174 itens da olivicultura de qualidade premium.

A coordenadora dos programas de certificados premium, Suzana Sperry, destaca a dificuldade para os olivicultores

consequirem este feito, em razão dos rigorosos critérios de avaliação do azeite. “Nesse selo da oliva, especificamente, a régua foi colocada muito acima do que é considerado um azeite bom nacionalmente.”

O vice-presidente do Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibraoliva), Flávio Obino Filho, acrescenta: “O azeite para ser extravirgem tem que ter até 0,8% de acidez. No selo



Expointer apresentou novos certificados de qualidade de alimentos, dessa vez da cachaça e do cordeiro

Inovação para as orientações dos processos avaliativos. “Vamos disponibilizar vídeos falando de temas de bem-estar animal. O produtor vai ter que assistir este vídeo e responder a um questionário, para que ele saiba se está dentro do que o selo apregoa”, afirma Paglioli.

Apesar de indicar o acesso ao site, Paglioli antecipa alguns processos avaliativos. “A análise dos produtos é realizada em cima de critérios, de regulamentos, princípios básicos. O primeiro deles é que o animal tem que ser nascido no Rio Grande do Sul. Além disso, tem a questão da rastreabilidade coletiva, tem a sustentabilidade. Então são critérios e princípios adotados, onde tanto os produtores quanto a indústria vão estar aptos a se submeter”.

Por se tratar de carnes, as análises do cordeiro têm algumas semelhanças com a avaliação técnica dos bovinos, que já é realizada pela secretaria des-

de o ano passado. Paglioli, no entanto, destaca as diferenças entre os dois produtos: “São duas cadeias completamente distintas. Já começa que, para a carne bovina, quem submete ao selo é uma associação, e com o cordeiro é a indústria”. Tanto os cortes de gado quanto os de ovinos recebem o selo premium pelo prazo de dois anos e, após, devem repetir as avaliações para manter o certificado.

No caso do Selo Gaúcho Premium da cachaça, todos os processos mudam. A coordenadora da iniciativa da bebida alcoólica, Silvia Schumacher - responsável também pelo selo do azeite -, explica que a avaliação é realizada em duas etapas. “As cachaças que serão submetidas ao selo vão ser avaliadas no quesito físico-químico. Nós vamos fazer também análise sensorial das cachaças, realizado por um grupo de painelistas com vasta experiência, várias pessoas, várias experi-

tes nesta área”, explica Silvia.

Ela ainda especifica as diferenças entre as duas avaliações. “O físico-químico é mais fácil, porque se ele não está nos parâmetros do regulamento, ele nem vai apresentar a cachaça dele. Já o sensorial é uma incógnita, ele não sabe o que vai acontecer”. A coordenadora afirma que o teste sensorial é o mais relevante, pois atributos podem ser adicionados na bebida para burlar a avaliação química.

Para o presidente Associação dos Produtores de Cana-de-Açúcar e Seus Derivados do RS (Aprodecana), Paulo Ramos, esta iniciativa é fundamental para agregar valor à cachaça gaúcha e projetar o setor no Brasil e no mundo. “O Rio Grande do Sul tem muito destaque no País, principalmente por ter muitas premiações internacionais para o produto cachaça, e também por ter uma representatividade muito grande pela excelência do produto.”

Carne premium ganha parceiros

Os quatro tipos de produtos que integram o programa Selo Gaúcho Premium têm critérios completamente diferentes de avaliação. No caso das carnes, a obtenção do certificado é mais complicada, em razão da complexidade da cadeia produtiva destes alimentos. Neste ano, a Secretaria de Inovação do Estado tem um novo parceiro no programa: a Santa Fé Alimentos, junto à

Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (Apropampa).

O proprietário da Santa Fé, Leo Santos, comemorou o certificado. “Significa que o objetivo que a gente vem traçando na empresa de trabalhar com produtos premium, e atingir um mercado de consumidores mais exigentes está sendo atingido”, afirmou.