

COLUNA DO SECTOR CORTICEIRO



HACCP aplicado ao sub-sector rolheiro

O HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) é um sistema para assegurar a qualidade sanitária e a segurança microbiológica e físico-química da indústria alimentar, sendo promovido pela FAO e pela OMS - Organização Mundial de Saúde. Consiste numa abordagem sistemática e estruturada de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção de alimentos, definindo medidas para o seu controlo.

Apesar de ser um sistema voluntário, na realidade a legislação obriga as empresas do ramo alimentar a estabelecer um Sistema de Autocontrolo; este sistema pode ser, por exemplo, o HACCP.

Mas porque é que se aborda um sistema criado especificamente para a indústria alimentar numa coluna do sector da cortiça, que não é um sector alimentar?

Porque o sector da cortiça, na lógica de desenvolvimento que tem presidido a sua evolução nos últimos anos, está atento às necessidades dos mercados e do sector vinícola em particular. Na produção de vinhos e bebidas, a embalagem é uma das fases do processo que, de acordo com o Codex Alimentarius e com o regulamento CE 852/2004, é da responsabilidade do engarrafador.

A rolha de cortiça, como material de embalagem, deve ser produzida em condições de higiene e segurança que dêem cumprimento às disposições regulamentares da indústria alimentar. Para além disso importa satisfazer as exigências cada vez mais apertadas dos canais de distribuição. Outro factor está ligado ao estabelecimento e à protecção de marcas comerciais.

Desde o Séc. XVII que a cortiça tem vindo a ser usada como vedante de bebidas, de teor alcoólico diverso, sem qualquer incompatibilidade para a saúde humana. A introdução de químicos na agricultura, no processamento de materiais e acabamento industrial das rolhas (lavação, marcação, tratamento e embalagem) leva a considerar a existência de eventuais riscos para a saúde humana e, conseqüentemente, haver a necessidade de assumir a garantia da segurança alimentar destes produtos. Com a primeira publicação do Código Internacional das Práticas Rolheiras em 1997, a CELIège (Confederação Europeia da Cortiça), introduz práticas inerentes a estes conceitos. Neste momento está a ser terminada a 5ª versão deste código, sendo que uma das linhas de orientação desta revisão foi a inclusão de novas práticas e recomendações relacionadas com os princípios do HACCP.

Para aprofundar uma temática que tem vindo a assumir primordial importância para o sub-sector rolheiro, a Associação Portuguesa de Cortiça (Apcor) promove amanhã, especialmente para as 20 empresas que integram a fase de intervenção do programa CorkAcção, uma sessão de debate e trabalho em torno deste tema.

O programa CorkAcção tem vindo também a trabalhar outras áreas integradas dentro da política da qualidade que tem norteado o sector, nomeadamente os sistemas de gestão da qualidade, da gestão ambiental e da segurança e do Código Internacional das Práticas Rolheiras, o qual integra alguns aspectos inerentes aos sistemas referidos. A gestão organizacional e a focalização nos mercados é outra vertente também muito importante do CorkAcção, estando programado também um whorkshop específico para as 20 empresas directamente intervenionadas para o mês de Novembro.

O programa CorkAcção é mais uma iniciativa público-privada a ser desenvolvido juntamente com o ICEP - Portugal e o IAPMEI (Instituto de Apoio à Pequenas e Médias Empresas e ao Investimento).

info@apcor.pt