

O CONTROLO DE QUALIDADE NO SECTOR VITIVINÍCOLA

Eng.º Sousa Maia

Eng.º Agrónomo / Investigador do CEB (Centro de Engenharia Biológica)

O controlo da qualidade nas indústrias agro-alimentares, sendo essencial, é hoje em dia e cada vez mais fundamental.

Essencial, porque transmite ao consumidor a confiança que o produto obedece aos requisitos qualitativos que o enquadram na regulamentação específica da área agro-alimentar onde se integra.

Fundamental, porque a sua importância não se resume a outro, antes se projecta para montante da própria indústria como actividade económica específica de uma área em que são exigíveis elevados padrões de qualidade da matéria prima e dos equipamentos, se reflecte no seu interior mediante o escrupuloso cumprimento dos procedimentos produtivos e se prolonga para o exterior conferindo-lhe uma imagem em que à credibilidade do produto estão associados o saber fazer e a responsabilidade.

O sector vitivinícola não pode estar nem aquém nem além do que é exigível e aconselhável para as restantes empresas do ramo agro-alimentar; limitar o controlo de qualidade ao produto final deixa importantes lacunas que se torna necessário colmatar.

A exploração racional da fileira vitivinícola em termos de qualidade e credibilidade do produto final impõe, que em toda e qualquer fase, se adoptem procedimentos de controlo de qualidade de matéria prima, bens consumíveis, manuseamento e processamento de produto, na ausência dos quais a imagem da empresa não recolherá, não obstante um irrepreensível saber fazer, os inerentes benefícios que a projectem em termos credíveis e responsáveis.