

**Eixo Temático: Inovação e Sustentabilidade em Diferentes Setores**

**PRODUÇÃO DE SUCO DE UVA COMO INOVAÇÃO NA GERAÇÃO DE  
EMPREGO E RENDA NA CAMPANHA GAÚCHA**

**PRODUCTION OF GRAPE JUICE HOW INNOVATION IN EMPLOYMENT  
GENERATION AND INCOME IN CAMPAIGN GAUCHA**

Mayara Liani Machado Dias, Ataíde Israel Fernandes Cordeiro, Wellynthon Machado da Cunha,  
Eveline Martins Vargas e Cleiton Stigger Perleberg

**RESUMO**

A agricultura é uma atividade de extrema importância para as cidades, como uma fonte segura de alimentos de qualidade. É importante que essa produção seja sustentável. Este trabalho tem como objetivo conhecer o perfil dos viticultores produtores de suco de uva dos municípios de Santana do Livramento e Dom Pedrito no estado do Rio Grande do Sul, e realizar ações de apoio à adoção de práticas sustentáveis na produção, gestão e comercialização visando desenvolvimento nos municípios considerados. A metodologia empregada foi participativa dialogada, com o uso de questionário socioeconômico feito com os agricultores. Partindo de uma análise dos dados, percebe-se que a produção do suco de uva, bem como a produção vitícola, é um complemento na renda dos produtores, porém é possível ter a mesma como a principal fonte de renda, sabendo que existe demanda para onde a produção possa ser diretamente designada. A falta de uma parceria com uma empresa industrial do ramo de alimentos para a produção de sucos em maior quantidade, é um dos fatores que dificulta o processo produtivo nesta escala e conseqüentemente a formalização legal destes pequenos produtores, devido a sua valorização no mercado apresentando-se como um ponto fraco da cadeia produtiva.

**Palavras-chave:** Produção sustentável; PET Agronegócio; Viticultura; Campanha Gaúcha.

**ABSTRACT**

The agriculture is of utmost importance to the cities, as a reliable source of quality food. It is important that such production be sustainable. This study aims to know the profile of winegrowers producers of grape juice from the municipalities of Santana do Livramento and Dom Pedrito in the state of Rio Grande do Sul, and take actions to support the adoption of sustainable practices in the production, management and marketing aimed at developing the municipalities considered. The methodology used was participatory dialogued using socioeconomic questionnaire done with farmers. Based on an analysis of the data, it is clear that the production of grape juice and grape production, is a supplement income of producers, but it is possible to have the same as the main source of income, knowing that there is a demand to which production can be directly assigned. The lack of a partnership with a manufacturing company in the food sector for the production of juices in greater quantities, is one of the factors that hinders the production process on this scale and consequently the legal formalization of these small producers due to its market valuation in presenting as a weak point in the production chain.

**Keywords:** Production sustainable; PET Agronegócio, Viticulture; Campaign Gaúcha.

## INTRODUÇÃO

Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica de até 0,5° GL (art. 63 do Decreto nº 99.066, de 1990). O suco de uva pode ser feito a partir de qualquer gênero da fruta, desde que tenha atingido a maturação apropriada. No Brasil as variedades *Vitis labrusca*, conhecidas empiricamente como uvas americanas ou híbridas (uvas de mesa), são as mais utilizadas para a produção do suco (Rizzon *et al.*, 1998; Dani *et al.*, 2007).

O suco de uva é considerado mais nutritivo que o vinho, pois contém as mesmas propriedades benéficas, porém com a ausência de etanol. O suco de uva tinta contém quantidades significativas de polifenóis, que são os maiores responsáveis pelas virtudes terapêuticas do vinho e do suco, como antioxidantes. O suco de uva é estimulante das funções hepáticas e também constitui a base de remédios farmacêuticos para o fígado. O suco de uva contém mais calorias que o leite, porém os açúcares do suco (glicose e frutose) são de assimilação rápida, o que quer dizer que o organismo prioriza o uso do mesmo, e, ainda, tem muita semelhança com o leite materno (de acordo com dados encontrados no site Suco de uva do Brasil, 2013).

A Lei Estadual nº 13.247, de 08 de setembro de 2009, determina a inclusão do suco de uva e do suco de laranja, produzidos no Estado do Rio Grande do Sul, no cardápio da merenda escolar da rede pública estadual de ensino, e a Lei Federal nº 11.947, art. 14, diz que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, entre outros. Leis como estas incentivam os produtores rurais a produzir e ofertar seus produtos á programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE é considerado um dos maiores programas públicos de segurança alimentar, financiado pelo Ministério da Educação e gerenciado pelo Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação – FNDE. Os recursos são repassados ao governo dos estados (secretarias da educação), aos municípios, ou ainda às escolas, em dez parcelas anuais, correspondentes ao número de alunos matriculados no ensino básico, para um total de 200 dias letivos (MEZOMO, 2010, p.8). O valor repassado para cada aluno é de R\$ 0,22 (vinte e dois centavos) referente á 200 dias letivos de aula, para alunos do ensino básico. O valor total repassado para o Rio Grande do Sul corresponde a aproximadamente R\$ 76.000.000,00 (setenta e seis milhões de reais) ao ano, destinado á compra de alimentos distribuídos para todos os municípios do Estado.

## OBJETIVO

O objetivo geral é identificar o perfil dos produtores de suco de uva nos municípios de Dom Pedrito e Santana do Livramento.

Como objetivos específicos pode-se identificar as dificuldades da produção de suco de uva, subsidiar ações para que haja melhorias na produção, rentabilidade e melhoria nos produtos e também direcionar a venda da produção para escolas estaduais das cidades em que os produtores residem, facilitando a comercialização do produto final.

## METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi participativa com a aplicação de um questionário sócio econômico aos produtores. A pesquisa de campo foi realizada através da observação direta extensiva, utilizando roteiro de entrevistas, uma das modalidades de técnicas apresentadas por (Lakatos e Marconi, 2010).

O questionário foi aplicado em encontros de forma individual, na residência dos entrevistados. As entrevistas foram realizadas de 05 de agosto á 11 de dezembro de 2012. Ao todo foram entrevistados cinco produtores, não participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar no fornecimento de suco de uva. Optou-se por não divulgar o nome dos entrevistados.

## RESULTADOS

O perfil dos produtores foi traçado conforme os dados que foram obtidos nas entrevistas realizadas. Foram entrevistados viticultores dos municípios de Santana do Livramento, Fronteira Oeste, e Dom Pedrito, situada na região Sudoeste do Rio Grande do Sul.

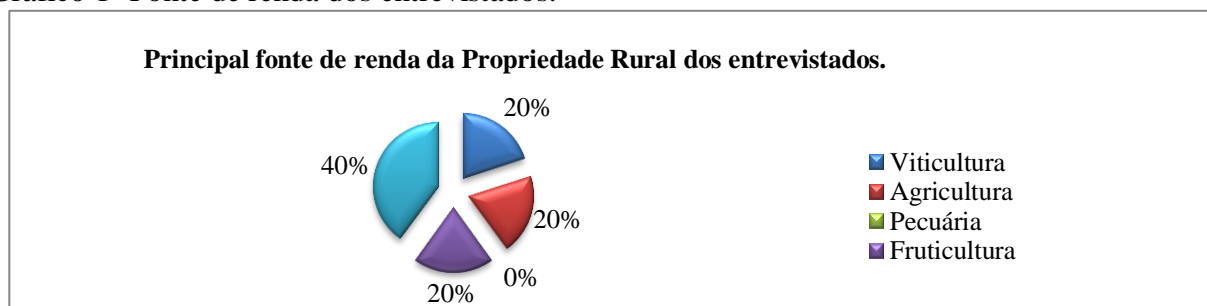
A faixa etária dos agricultores encontrou-se dispersa, ficando entre 25 e 60 anos. Observou-se que a maioria dos entrevistados, contando com seus familiares, possuem grau de escolaridade regular com segundo grau completo (38%) e 31% dos entrevistados tem primeiro grau completo, com exceção dos menores de idade, que ainda estão com primeiro grau em formação. Conforme tabela abaixo.

Grau de Escolaridade	Quantidade de produtores e familiares	Porcentagem
1º Grau Completo	4	31%
1º Grau Incompleto	1	8%
2º Grau Completo	5	38%
Ensino Superior	3	23%

Fonte: Elaborado pela autora da pesquisa

Como um dos indicadores econômicos, temos as propriedades rurais que têm o total de área que varia, porém não ultrapassando os 60 hectares, cada, tendo de 3 a 6 hectares, da área total, ocupada com o cultivo da videira. Foi constatado que a principal fonte de renda não provém da viticultura, e sim da agricultura, da fruticultura e da criação de gado de leite, como mostra o GRÁFICO 1.

Gráfico 1- Fonte de renda dos entrevistados.



Fonte: Elaborado pela autora da pesquisa.

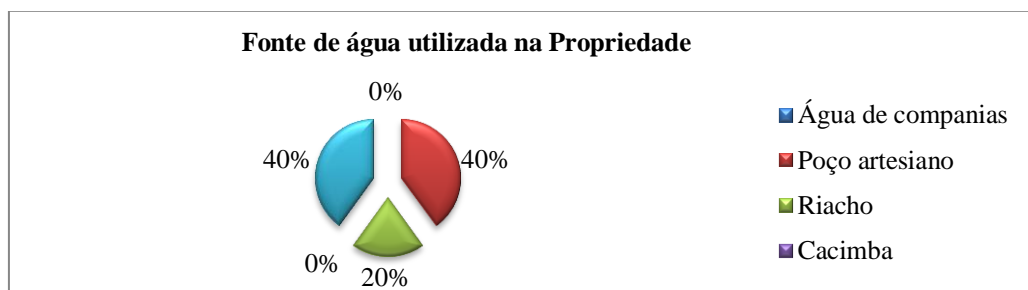
Todos os produtores tem conhecimento quanto às receitas obtidas á partir da produção de suco de uva, e dizem que a mesma resulta em lucro, mas demonstraram que não existem clientes potencias, aos que possam destinar toda sua produção, porém seus produtos são revendidos em Feiras do Produtor, tendo o apoio da Empresa de Assistência Técnica de Extensão Rural- EMATER/RS, e das Prefeituras municipais.

O método de condução utilizado no vinhedo é a Espaldeira, método tradicional Francês da região de Bordeaux, que consiste na condução das videiras em um plano vertical, estreito, podando relativamente alto em relação à distância entre filas (ROSIER & CARBONNEAU, 1990), porém alguns produtores cultivam a uva de mesa no método latada (dossel vegetativo horizontal) e a uva *Vitis vinifera* em Espaldeira.

Os produtores rurais procuram utilizar somente mudas de qualidade, porém há a fabricação de suas próprias mudas, oriunda das plantas sadias da propriedade; certificam-se da sanidade vegetal do material adquirido, e verificam os históricos de tolerância á pragas e doenças e também se há adaptação da planta á região de cultivo pretendida. Todos os produtores utilizam a adubação química, para a adubação de correção, adubação de plantio e de manutenção, porém nem todos utilizam a adubação orgânica (somente na implantação da cultura).

Em todas as propriedades, os produtores entrevistados afirmam que há conservação dos recursos naturais, tais como água, árvores, solo e também resíduos químicos, em que os vasilhames são entregues á loja onde foi comprado para ser devolvido à fábrica, tomando o devido cuidado para que haja a sustentabilidade do ecossistema. A maioria dos produtores revela que não há disponibilidade de água para a irrigação, conforme o gráfico a seguir.

GRÁFICO 2. Fonte de água utilizada na propriedade.



Fonte: Autora da pesquisa

Dos os produtores entrevistados nenhum participa do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, com o fornecimento de suco de uva, até o momento.

## FATORES LIMITANTES PARA A PRODUÇÃO

A região da campanha possui condições edafoclimáticas com uma das maiores potencialidade vitícola do Rio grande do Sul, a predominância de verões secos com baixa precipitação colaboram para uma melhor maturação fenólica da fruta e também inibe a ocorrência de doenças fúngicas como a Podridão (*Botrytis cinerea*). Contudo, algumas variações climáticas como o fenômeno “El niño” podem atuar na região aumentando os acumulados de chuva durante o inverno, primavera e verão, (sendo as duas últimas estações responsáveis pela brotação e maturação das uvas) o que proporciona maiores condições da

ocorrência de podridão, necessitando da utilização de fungicidas para o controle fitossanitário. Entretanto, não é apenas a precipitação que deve ser levada em conta, e sim a forma como ela se distribui. O que mais impacta para a maturação da uva é a umidade combinada com baixa radiação solar. Tanto o El niño, quanto outros fatores edafoclimáticos, influenciam todos os anos na produção vitícola, fator este que deve ser estudado e analisado para obtenção dos melhores resultados esperados.

Existe, ainda, a necessidade de aumentar a produção de suco atendendo a legislação vigente, havendo a criação de uma agroindústria, para que os produtores possam legalizar seus produtos e repassá-los ao Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, oferecendo-os para os estudantes de escolas estaduais dos municípios, havendo um aumento na oferta nutricional que as escolas fornecem aos seus alunos, mostrando que é possível e é legal fornecer suco de uva na merenda escolar, devido suas propriedades terapêuticas.

A região apresenta-se promissora para a inclusão de uma agroindústria, que apresenta-se com outro fator limitante para a produção, pois há matéria-prima e não há locais adequados para a fabricação de um produto que possa ser comercializado no mercado juntamente com outros produtos da região, assim como há demanda e mercado para os produtos que serão fabricados.

## CONCLUSÕES

Após as pesquisas efetuadas conheceu-se o perfil dos produtores de suco de uva, levando-se em conta que a permanência na atividade é pelo hábito cultural de praticar a viticultura. Embora sem muito conhecimento acerca das legislações, estes produtores acabam praticando atividades sustentáveis involuntariamente. Os pontos fracos da cadeia produtiva são fatores que acabam desincentivando o produtor. Cabe uma regularização acerca das atividades agrícolas previstas em lei, assim como mais estudos e pesquisas com participação destes produtores quanto às práticas sustentáveis, estudos e análises de solo e da agrometeorologia em geral e também das questões econômicas do mercado viticultor.

## RECOMENDAÇÕES DE ESTUDOS

Mercado vitícola na região da campanha, Agroecologia, Agrometeorologia, práticas sustentáveis na agricultura.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ENGELMANN, D. **Da estância ao parreiral**: Um estudo de caso sobre a vitivinicultura em Santana do Livramento/RS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul- 2009.

SUCO DE UVA DO BRASIL. **Benefícios do suco de uva; Suco de uva e a saúde da criança; Componentes e benefícios para a saúde**; < <http://www.sucodeuvadobrasil.com.br/> >. Acesso em maio de 2013.

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA. **Definição de suco de uva**. < <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal> >. Acessado em junho de 2013.

Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul. **Lei Estadual nº 13.247 de oito de setembro de 2009**- Inclui o suco de uva e o suco de laranja produzidos no Estado do Ri

Grande do Sul no Cardápio da merenda escolar da rede pública estadual de ensino.

<http://www.al.rs.gov.br/legis/>. Acessado em maio de 2013.

Presidência da República. **Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, art. 14-** Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

<<http://presrepublica.jusbrasil.com.br/>>. Acessado em maio de 2013.

MINOZZO, L. D. **Agricultura Urbana e Peri-Urbana em Dom Pedrito: Associação Pedritense dos Produtores de Hortifrutigranjeiros (APPH)**. Universidade Federal do Pampa, Dom Pedrito, 2009.

União Brasileira de Vitivinicultura- UVIBRA. Produção de uvas, elaboração de vinhos e derivados de 2003 a 2012 . <[http://www.uvibra.com.br/pdf/safra\\_uva2003-2012.pdf](http://www.uvibra.com.br/pdf/safra_uva2003-2012.pdf)>. Acessado em julho de 2013.

ROSIER, J. P. CARBONNEAU, A. **Medidas de superfície foliar na comparação de dois sistemas de condução da videira cultivada em solos argilosos e arenosos**. Bordeaux, França, 1990.

MENDONÇA, F.; DANNI-OLIVEIRA, I. M.; **Climatologia** noções básicas e climas do Brasil, 2007.