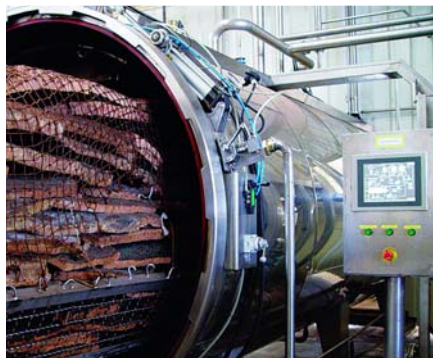


Álvaro Coelho & Irmãos

UM PARCEIRO PARA A SEGURANÇA NO SECTOR VITIVINÍCOLA



Qualidade na produção de rolhas de cortiça contribui para a segurança alimentar



A Álvaro Coelho & Irmãos, SA, fundada em 1996, é uma empresa produtora de rolhas de cortiça, cujo dinamismo a coloca numa posição de destaque e reconhecimento a nível mundial. Sediada em Mozelos, Santa Maria da Feira, e com extensões em vários locais do país, a empresa dispõe ainda de filiais em vários pontos do mundo. Desde a sua fundação, usufrui de um vasto conhecimento da indústria corticeira, o que fez com que cedo se distinguisse e fosse reconhecida por entidades externas de certificação. No primeiro ano de actividade, ambicionando ser não a maior mas a melhor empresa do ramo, a Álvaro Coelho & Irmãos (ACI) obteve a certificação Systecode, um sistema criado de acordo com o Código Internacional das Práticas Rolheiras (CIPR), o qual constitui um referencial totalmente direccionado para o sector corticeiro.

Com um crescimento exponencial notório, a empresa sentiu necessidade de implementar e certificar o seu Sistema de Gestão da Qualidade segundo a ISO 9001:2000, para ser capaz de transmitir uma maior confiança no seu processo produtivo e no seu produto. Daqui à certificação ambiental (ISO 14001:2004) foi um passo, não só pela necessidade de evidenciar o cumprimento de requisitos legais deste foro, mas também pela cada vez maior relevância dada ao ambiente. Mais recentemente, e tendo em conta a política da empresa especialmente centrada na melhoria contínua, encontram-se em fase de implementação os Sistemas de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho (OHSAS 18001) e da Segurança Alimentar (ISO 22000:2005).

I&D É FACTOR ESTRATÉGICO

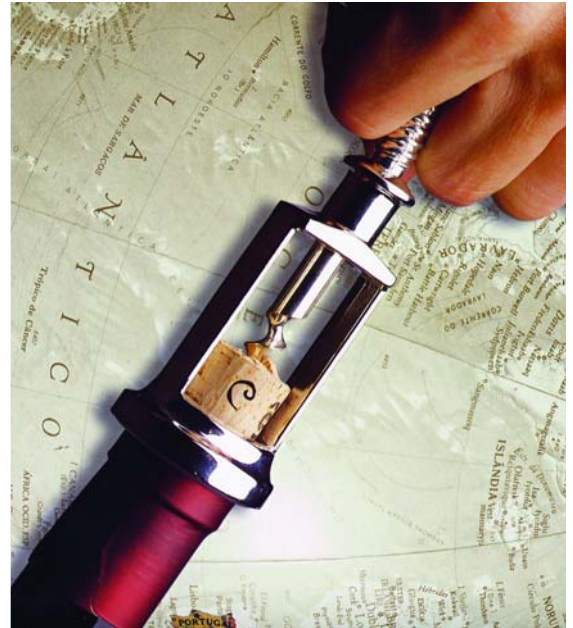
Todo o processo produtivo está submetido a um rigoroso controlo da qualidade, o qual está centrado sobretudo na matéria-prima, no controlo do processo e no produto final. Com o objectivo de otimizar todo o seu processo produtivo, bem como melhorar a qualidade dirigida ao cliente e ao consumidor final, a Álvaro Coelho & Irmãos tem investido fortemente no campo da investigação e desenvolvimento, em colaboração com várias universidades e organismos reconhecidos internacionalmente, desenvolvendo deste modo diversas aplicações e inovadores sistemas ao longo do processo de produção, dos quais se destacam:

- ▶ Sistema de cozedura NBS (New Boiling System), totalmente automatizado e que potencia a extracção de compostos voláteis das pranchas de cortiça, nomeadamente o 2,4,6-tricloroanisol (TCA), os quais são responsáveis por alguns dos desvios organolépticos que ocorrem nos vinhos;
- ▶ DRASRED (Drastic Reduction), desenvolvido mais recentemente e aplicado numa etapa posterior, trata-se de um processo totalmente direccionado à desodorização de rolhas, grânulos e discos, garantindo assim a extracção dos mesmos compostos indesejáveis;
- ▶ Processo de lavagem LPN, o qual consiste num evoluído sistema de *software* associado a uma maquinaria inovadora, tornando-se assim num eficaz processo de desinfectação das rolhas de cortiça.
- ▶ Aplicação de tratamentos de superfície ACI, direccionados para cada caso, tendo em vista o tipo de vinho, garrafa e vedação pretendida.

O controlo da qualidade da Álvaro Coelho & Irmãos é constituído por uma equipa de técnicos com conhecimentos em diversas áreas, sendo capaz de responder com grande eficácia às preocupações e exigências dos seus clientes. Da vasta gama de instrumentação analítica disponível nos laboratórios da empresa, é possível realizar análises em várias áreas, tais como análise sensorial, detecção do 2,4,6-TCA por cromatografia gasosa com selector de massas (SPME), perfil interno de gargalos, microbiologia, forças de extracção e inserção, dimensões, humidade, ângulo e momento de torção, quantidade de tratamento, teor de pó e oxidantes, escolha visual, entre outras.

ROLHA DE CORTIÇA RESPEITA O AMBIENTE...

Além de garantir a sustentabilidade do montado de sobro, contribuindo para a preservação das espécies animais e vegetais que aí habitam, a cortiça apresenta características únicas e insuperáveis comparativamente a outros vedantes: é um material natural, renovável, biodegradável e reciclável. Na verdade, ao longo de todo o processo produtivo da rolha de cortiça, todos os excedentes são aproveitados para o fabrico de inúmeros produtos: desde rolhas técnicas (constituídas por granulado e/ou um ou dois discos naturais nas extremidades) à utilização noutras indústrias (construção, decoração, automóvel, espacial, farmacêutica, têxtil, *design*, entre outras). Até mesmo o pó de cortiça é reutilizado nas indústrias como fonte de energia na geração de calor. Todos estes factores demonstram a plenitude da indústria da cortiça para com o ambiente.



...E A SEGURANÇA ALIMENTAR

A rolha de cortiça tem sido, desde o século XVIII, o vedante de excelência para o mercado vitivinícola mundial, nunca lhe tendo sido reconhecida nenhuma incompatibilidade do foro da segurança alimentar. Porém, com a crescente preocupação pela saúde do consumidor, torna-se necessário avaliar os potenciais perigos químicos e biológicos associados aos novos produtos utilizados na agricultura, bem como aos utilizados no processamento da rolha de cortiça, com vista a garantir a sua inocuidade para o consumidor.

Com a crescente evolução do mercado e da legislação, a Álvaro Coelho & Irmãos criou um programa adequado de modo a garantir o seu compromisso com a segurança dos

produtos, apostando na melhoria contínua. A conformidade com o Código Internacional de Boas Práticas foi uma mais-valia na implementação do sistema HACCP, uma vez que as boas práticas já estavam asseguradas. Apesar dos investimentos iniciais necessários (alteração das fardas, isolamento dos sectores de acabamento, formação, etc.), a implementação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA) está a decorrer sem dificuldades visto a maior parte das questões já estar abrangida pelo Sistema de Gestão da Qualidade.

A empresa tem vindo, assim, a otimizar recursos que se traduzem numa melhoria da produtividade e desempenho organizacional, facilitando oportunidades de negócio. Estando em fase de conclusão a implementação do SGSA, a Álvaro Coelho & Irmãos tem como objectivo num futuro próximo a sua certificação segundo a ISO 22000:2005 e a integração dos três sistemas (Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar). Esta integração de sistemas permitirá evidenciar o empenho da empresa na obtenção de produtos de qualidade e inócuos, satisfazendo os requisitos do cliente e a segurança alimentar do consumidor, tendo sempre em conta o bom desempenho ambiental.

