

## Entrevista

# Atmosferas potencialmente explosivas

**Tiago Carvalho**  
Unidade de Segurança  
no Trabalho da VLM  
Consultores



**A**tmosferas Potencialmente Explosivas (ATEX) no seu sentido clássico e como o termo sugere, são as misturas com o ar em condições atmosféricas que apresentam um potencial risco de explosão. No entanto, não nos podemos cingir apenas a esta característica, sendo cumulativamente necessário ter em conta as características de inflamabilidade de um determinado ambiente e dos seus componentes, para perceber de que forma é que, após uma ignição, a combustão se pode propagar a toda a mistura não queimada.

No contexto laboral, e principalmente no domínio industrial, deparamo-nos diariamente com inúmeros cenários que nos transmitem a ideia de estarmos perante atmosferas explosivas, sendo de crucial importância a sua avaliação. Só assim podemos identificar as situações de perigo e adotar medidas de prevenção específicas para proteção da própria vida dos trabalhadores, uma vez que as explosões desenvolvem chamas e pressão que, associadas à presença de produtos de reação nocivos e ao consumo de oxigénio do ar, podem constituir riscos gravíssimos para a vida dos trabalhadores, além de danificarem as infraestruturas da organização. De forma a proteger os trabalhadores da exposição a riscos devido a atmosferas potencialmente explosivas, foram determinadas em direito nacional, pelo Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de Setembro, as prescrições mínimas de segurança e saúde a aplicar em zonas ATEX, bem como os aparelhos e sistemas de proteção a utilizar nestes locais (Decreto-Lei n.º 112/96, de 5 de Agosto e Portaria n.º 341/97, de 21 de Maio). As áreas onde se possam formar atmosferas explosivas devem ser classificadas em função da frequência e da duração das mesmas, constituindo essa classificação um critério de seleção dos equipamentos e dos sistemas que assegurem um nível de proteção adequado. Neste domínio, o empregador deve estudar e divulgar as medidas de prevenção através de um manual de proteção contra explosões que contenha no mínimo: identificação das situações de perigo; avaliação dos riscos correspondentes; medidas de prevenção a tomar.

Este manual deve ser elaborado antes do início do trabalho e revisto sempre que ocorram modificações ou transformações importantes no local de trabalho, nos equipamentos ou na organização do trabalho. Para fazer face a este risco o empregador pode optar por dois tipos de medidas: - Medidas técnicas – priorizando a prevenção da formação de atmosferas explosivas perigosas; seguindo-se a prevenção das fontes de ignição, evitando-se a sua presença ou reduzindo a probabilidade da sua ocorrência; e caso estas medidas não sejam suficientes pode optar-se pela proteção contra os efeitos da explosão; - Medidas organizacionais, como a qualificação dos trabalhadores, manutenção, inspeção e controlo de equipamentos, aplicação de sistemas de autorização de trabalho e sinalização das zonas ATEX.

Os acidentes em locais com atmosferas potencialmente explosivas não são uma miragem, mas uma realidade que deve ser encarada com seriedade e com consciencialização para as consequências desastrosas da sua ocorrência, não só a nível material mas principalmente a nível humano, devendo por isso adotar-se um comportamento de prevenção ao invés de um comportamento de reação. ◀

## Aguardente Bagaceira

“São Domingos”, produzida em alambiques próprios, continua a liderar o mercado com a qualidade de sempre, revela [www.cave-saodomingos.com](http://www.cave-saodomingos.com).



## Vinho comemorativo em 2014

“No próximo ano, teremos, forçosamente, de comemorar uma data muito importante nesta aldeia, que são os 500 anos de foral ma-

nuelino”, revela Alexandrino Soares. “À partida, será um vinho tinto, porque um espumante não se pode guardar por muito tempo numa garrafa, ao passo que um vinho tinto dura mais tempo. Além disso, tem outro valor para quem quer guardar a garrafa”, adianta.

## O enoturismo também é uma aposta das Caves do Solar de São Domingos...

Sim. Ainda muito antes de aparecer a Rota da Bairrada, as Caves do Solar de São Domingos acharam por bem adaptar as suas instalações a receber clientes e turistas. Temos uma sala onde se realizam vários jantares de empresários e de amigos, bem como uma sala museu para grupos mais pequenos. Temos a visita às caves que é, sem dúvida, um espaço lindíssimo, apreciado por toda a gente. Esse trabalho tem vindo a ser feito há 20 anos. Por aqui passa uma média de cinco mil pessoas por ano, portanto, é um número bastante interessante. Encaramos o enoturismo como um investimento da casa, na divulgação da marca. Os visitantes têm a possibilidade de estar em contacto com os nossos produtos e, portanto, para quem gosta de gastronomia, de vinhos e de conhecer um pouco da cultura da região, o espaço é fantástico.

## Qual a capacidade de armazenamento das caves?

Existem dois milhões de garrafas de espumante cheias. Para vender 800 mil garrafas de espumante precisamos de dois milhões de garrafas em casa. Isto porque a média de estágio de uma garrafa de espumante na nossa casa é entre dois a três anos. Aí está a diferença entre o produto feito rapidamente e aquele que é feito mais devagar, que tem mais custos. Temos a parte de armazenamento em inox, com uma capacidade superior a dois milhões de litros. Recepcionamos 800 toneladas de uva, em que a maior parte é usada em espumante. As uvas que são para espumante, quando são recepcionadas, antes de irem para a prensa, vão ao frio 24 horas para baixar a temperatura que há nas vinhas, em princípio de Agosto. A data em que é feita a vindima também faz a diferença.



## Em que sentido?

Com a vindima feita em Agosto, temos a uva madura para espumante – um pouco mais verde, com menos açúcar e mais acidez. Menos açúcar significa menos grau – queremos um espumante que vá para a garrafa com nove a dez graus de volume de álcool. E depois é que aumentamos para 11,5 ou 12 graus de álcool, com o açúcar que lhe adicionamos, aquando da introdução de leveduras, que vai provocar a tal segunda fermentação do espumante na garrafa. Depois há uma segunda fase que é a rotação da garrafa (a “remuage”), para remover as leveduras mortas da garrafa. Todos os dias, dois homens rodam, manualmente, 70 mil garrafas. Já há processos mecânicos, que facilitam muito o trabalho, mas há muitas garrafas rodadas manualmente. Na terceira fase, no acabamento do espumante, o “degorgement”, a cápsula é libertada, bem como as impurezas que estão na ponta da garrafa. Congelamos o gargalo da garrafa primeiro, para congelar as impurezas. E ao abrir a garrafa, dá-se a explosão, porque existe gás lá dentro, que faz libertar as impurezas. Depois é que colocamos a rolha

de cortiça e o arame à volta – o “muselet”.

## Qual o prémio que mais o orgulha?

Prémios, felizmente, surgem todos os anos. Há dois anos ganhámos uma medalha de ouro, que nos encheu de orgulho, com o espumante rosé, no Mundial de Bruxelas. No ano passado ganhou, também, a medalha de prata. Mas o melhor prémio que podemos ter é o consumidor gostar do nosso produto e comprar repetidamente e continuar a comprar. É evidente que os concursos permitem-nos chegar à imprensa, fazer acções de marketing com o produto e comunicar directamente com os consumidores através da Internet.

## Há novos projectos em mente?

Por força da idade da empresa, 75 anos, vivemos numa casa que precisa permanentemente de actualizações. Uma adega que implantámos em 2006 exigiu um investimento avultadíssimo – na altura, 2,5 milhões de euros. Desde essas obras, todos os anos há investimentos a fazer. Além disso, temos de estar sempre atentos às novas tecnologias. Terá de ser feito um

investimento, este ano, na parte da vindima e da recepção de uvas. Há cinco anos, fizemos o investimento da destilaria e agora era necessário fazer um investimento na parte da destilação de vinhos. Só que isso tem vindo a ser adiado, porque exige uma grande quantidade de dinheiro, que não há em casa, nem nos bancos. Além disso, acabámos de implantar o sistema ISO 9001 na empresa, uma certificação do sistema de gestão de qualidade.

## Em termos de exportação, há algum mercado em mente?

Há trabalhos a desenvolver num país que abandonámos há mais de dez anos e que hoje temos intenções de recomeçar, que é o Brasil. Sempre foi um país para onde exportámos, mas por diversas razões interrompemos esse trabalho com o Brasil, que é um país muito difícil e burocrático. Aliás, burocráticos são todos os países quando se trata de exportar vinhos. Há o triplo ou o quádruplo das dificuldades de exportar relativamente a qualquer outro produto. Este ano, tencionamos apostar, também, em Angola, onde já estivemos mais do que estamos agora, e onde todos os dias nascem oportunidades. Um país que nos merece especial atenção é Moçambique, para onde já exportamos, mas acreditamos que tem um excelente potencial de crescimento. Há quem diga que será um país com muito futuro e que, falando português, dá especial atenção aos produtos portugueses e o vinho não foge à regra. Estamos lá, muito atentos à evolução do mercado que está a amadurecer. ◀



a média de estágio de uma garrafa de espumante na nossa casa é entre dois a três anos”