

Selo de certificação do IMA valoriza azeites mineiros

Sex 09 agosto

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), órgão vinculado à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), deu início este ano ao processo de certificação de azeite em Minas Gerais. Regulamentada pelo IMA - Portaria n.º 1.866/2018 -, a certificação de azeite faz parte do Programa Certifica Minas, coordenado pela Seapa. O IMA é o órgão certificador oficial, responsável pelas auditorias e emissão do certificado, além da autorização do uso dos selos. Já a Emater orienta os produtores e indústrias sobre as adequações de produção necessárias e a [Epanig](#) contribui no direcionamento de pesquisas e estudos para monitoramento, avaliação e aprimoramento do processo de certificação.

O IMA é também responsável pela verificação de todas as normas sanitárias e boas práticas de produção a serem seguidas pelos olivicultores. “Isso significa que eles podem contar com uma produção segura e socialmente responsável”, afirma a coordenadora do Programa Certifica Minas Azeite no IMA, a engenheira agrônoma Daniela Lazzarini.

Auditoria

O IMA realiza auditorias nas oliveiras, verificando, entre outros, a procedência da muda, as condições sanitárias, a fertilização do solo, a área de cultivo, o manejo das pragas e doenças, a irrigação, a instalação e o armazenamento do produto. “Depois de todo este processo, auditado pelos fiscais agropecuários do IMA, o azeite será atestado em relação à gestão do processo produtivo, às boas práticas agrícolas, à responsabilidade social e à sustentabilidade ambiental e econômica”, reforça a engenheira agrônoma.

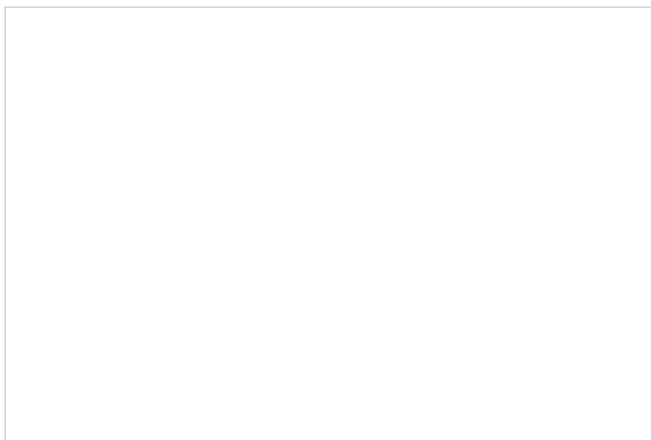
O objetivo do Certifica Minas é oferecer produtos com mais qualidade aos consumidores, com uma gestão mais eficiente e a observância de práticas rigorosas de higiene e segurança alimentar, o que resulta em mais atratividade para a inserção do azeite nos mercados nacional e internacional. “Além disso, o Programa Certifica Minas concede uma garantia de qualidade e procedência, com uma produção de acordo com a responsabilidade social e ambiental, melhorando a gestão da propriedade. Isso torna o produto mais competitivo, considerando que os consumidores estão cada vez mais exigentes”, observa Daniela.

A engenheira reforça a importância de um produto como o azeite ganhar novos mercados, principalmente porque a oliveira é uma cultura relativamente nova no Brasil e ainda com produção pouco expressiva no país e em Minas Gerais. Além disso, é um cultivo com peculiaridades e características ainda a serem exploradas pelos olivicultores mineiros. “Embora a produção brasileira esteja crescendo, ainda representa apenas 2% do consumo nacional, que é de 100 mil toneladas. O Brasil é o segundo maior importador do mundo”, informou Daniela Lazzarini, comentando que dez quilos de azeitona rendem apenas dois litros de azeite, que é a produção média de cada oliveira. “O azeite não é apenas um componente culinário, mas um alimento íntegro

de alta qualidade, e fonte e vitamina E. Um alimento único e que merece toda a nossa atenção”, comentou.

Colheita

A próxima colheita acontece em fevereiro de 2020, quando produtores de oliva do Sul de Minas iniciarão o processo produtivo do azeite. Em Minas Gerais, a oliva é mais recorrente na região da Serra da Mantiqueira, que fica a 1,3 mil metros de altitude, ambiente ideal



Crédito: Divulgação/IMA

para o desenvolvimento da cultura, que necessita de temperaturas mais baixas para se desenvolver.

Segundo dados levantados pela Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira, existem 150 produtores de azeite distribuídos em 70 municípios, que correspondem a uma área de 1,8 mil hectares. Em 2018, os olivicultores da região produziram 48 mil litros de azeite.

Certifica Minas

As ações de certificação de produtos agropecuários são desenvolvidas, no estado, há mais de uma década. O café é um dos produtos mais tradicionais contemplados pelo programa de certificação. Cachaça, algodão, produtos sem agrotóxicos e orgânicos também já faziam parte da relação de produtos atendidos pelas ações. No ano passado, com a Lei nº 22.926/2018, o [Governo de Minas](#) transformou em política pública todas as ações de certificação agropecuárias que já estavam sendo realizadas, incorporando novos produtos ao programa. Passaram a fazer parte das ações azeite, leite, frutas, carne bovina e queijos artesanais.

Para aderir ao programa

A adesão ao programa de certificação é voluntária. O interessado deve possuir inscrição estadual em Minas Gerais, requerer ao IMA a adesão ao produto/segmento de seu interesse, assinar o contrato e receber auditorias nos empreendimentos inscritos no Certifica Minas, além do pagamento das taxas de certificação, quando aplicáveis. O selo de certificação tem a validade de um ano, podendo ser revalidado, de acordo com o interesse do produtor, após novas auditorias do IMA, o órgão certificador oficial do Estado.