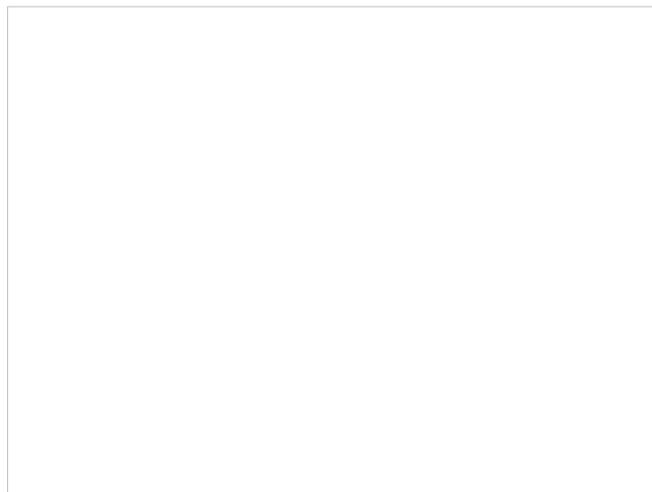


Governo de Minas realiza certificação interestadual

Qui 09 abril



Divulgação / Ima

Roque Galvão dos Santos, produtor de mandioca da cidade de São Miguel das Matas, na Bahia, comemora um feito e tanto: a certificação da produção familiar de farinha orgânica.

Tudo começou quando ele recebeu a auditoria do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), órgão vinculado à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), para receber orientações acerca de adequar a lavoura e a unidade de processamento às normas de Produção Orgânica (Lei Federal 10.831/2003).

Após atender a todas as etapas do processo, o produtor foi contemplado com a certificação do IMA, que é acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

É a primeira vez que o [Governo de Minas](#) certifica um produto fora do Estado.

“Passamos por uma experiência fantástica ao receber a auditoria realizada na propriedade, atenciosa a todos os detalhes solicitados pelo plano de manejo. No primeiro momento, fizemos uma revisão de registros documentados e, logo depois, uma visita a campo. O que podemos destacar é a grande tecnologia e organização que a certificação orgânica traz para a propriedade agrícola”, comemora.

Além de preparar a propriedade para conquistar o reconhecimento, o produtor cumpriu as diretrizes das normativas sanitárias e de segurança nos ambientes de trabalho. Agora, o produto ganha em valor agregado.

Trajetória

A certificação reconhece a trajetória do produtor, "de muita labuta, dedicação, experiência e histórias para compartilhar", conta.

Santos registra que "a produção da verdadeira farinha de mandioca da propriedade Fazenda São José do Rio Preto é consolidada por gerações que viveram ali".

Analisando a própria história, surgiu o desejo de ajudar o desenvolvimento das famílias locais. "Percebemos quantos conhecimentos e técnicas de produção artesanal já haviam sido adquiridas por aquelas famílias, o que resulta na fabricação de uma farinha de altíssima qualidade, muito mais saborosa, crocante e riquíssima em fibras, além de muito mais saudável. Essa constatação selou a criação da marca Alguidar de Barro, em 2018", revela.

Credibilidade

E não parou por aí. O produtor se informou sobre a certificação, processo que atesta o produto com segurança, qualidade, credibilidade e confiança, exigências dos consumidores e de um mercado cada vez mais competitivo.

O gerente de Certificação do IMA, Rogério Fernandes, explica como é o processo de certificação e as auditorias realizadas pelo instituto.

A primeira etapa é a visita do auditor à propriedade para checar o cumprimento das normas. São realizadas visitas técnicas, entrevistas e checagem de registros referentes a todas as etapas do processo produtivo na propriedade. "Isso quer dizer que foram avaliados, entre outros, a organização, o controle e a gestão do processo produtivo. Ainda verificamos a inserção do sistema de produção em um contexto social e ambiental, além da oportunidade de abertura, acesso ou ampliação de mercados diferenciados", enumera Rogério Fernandes.

O gerente conta a principal razão pela qual o produtor Roque Galvão dos Santos foi certificado pelo IMA. "A propriedade cumpriu todos os itens obrigatórios da certificação orgânica e 100% das normas de certificação", atesta.

Sustentabilidade

O sistema de produção orgânica é aquele em que a sustentabilidade é respeitada nos pilares econômico, ecológico e social.

O produtor utiliza práticas que conservam e preservam o solo, a água e a biodiversidade local.

Na produção orgânica não são utilizados agrotóxicos e nem adubos artificiais.

Geraldo Freitas de Oliveira, um dos auditores do IMA que atua na linha de frente dos trabalhos de certificação, descreve algumas etapas do processo de certificação.

"Inicialmente são solicitados requerimentos e informações de manejo das atividades produtivas; verificação de questões ambientais e sociais, avaliação em relação aos padrões fitossanitários, de fertilização e conservação da biodiversidade adotados no processo produtivo".

Ele destaca ainda que o IMA é muito procurado por interessados na certificação, inclusive com origem em outros estados e até países.

Futuro

Com a certificação em mãos, o produtor da Bahia planeja comercializar a farinha orgânica para todo o Brasil.

Atualmente, o IMA possui 25 clientes certificados para a produção orgânica. Entre os diversos produtos estão as hortaliças e as frutas. A certificação de produtos orgânicos também é fomentada no Programa Certifica Minas, com a participação da Seapa, [Emater](#) e [Epamig](#).

O IMA é acreditado para certificar qualquer produto orgânico de origem animal ou vegetal, primário ou processado. O Inmetro é o representante do Brasil do Fórum Internacional de Acreditação e é ele quem avalia, anualmente, a competência do IMA como Organismo de Certificação de Produtos.

Para saber mais sobre o Programa Certifica Minas, acesse www.ima.mg.gov.br e www.agricultura.mg.gov.br/certificaminas

Adesão

A adesão ao Programa de Certificação é aberta ao produtor.

O selo de certificação tem a validade de um ano e pode ser revalidado de acordo com o interesse do produtor, após novas auditorias do IMA, o órgão certificador oficial do Estado.

Produtores da Agricultura Familiar têm adesão gratuita ao Programa.