

# Município mineiro emite os primeiros Selos Arte para produtos cárneos do estado por meio de Serviço de Inspeção Municipal

Ter 11 abril

Minas Gerais fez as primeiras emissões de Selo Arte do estado para produtos cárneos à charcutaria Beira Mato, por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do município de Formiga (Centro-Oeste do estado). Dois produtos artesanais do empreendimento, a linguiça suína caipira e a lonza, lombo suíno temperado e maturado lentamente, receberam a certificação.

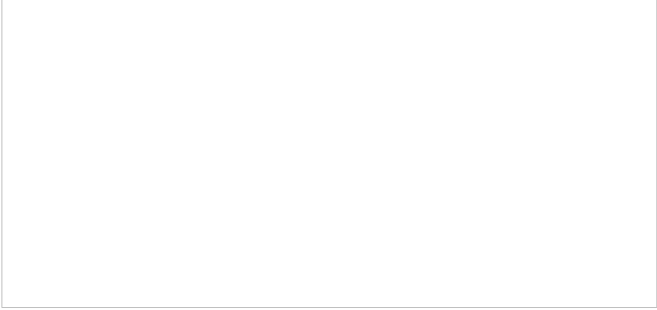
Desde dezembro de 2022, com a publicação da portaria federal N° 531, os municípios têm autonomia para conceder os selos que autorizam o trânsito em território nacional de produtos fiscalizados por profissionais municipais, sem necessidade de auditorias do Estado ou do Ministério da Agricultura, simplificando o processo e promovendo a universalização da política de acesso à comercialização desses produtos em todo o país.

“O que era sonho virou realidade. Esse processo descentralizado para a entrega do Selo Arte é resultado do trabalho sério do Serviço de Inspeção Municipal de Formiga, que investiu na estrutura para possibilitar essa certificação. É um trabalho em parceria com o [Governo de Minas](#), federal e com o município pra poder gerar renda, emprego e, principalmente, agregar valor aos produtos que são produzidos de maneira artesanal e que vão ganhar agora todo o mercado nacional”, afirma o secretário de [Agricultura](#), Thales Fernandes.

Na avaliação da charcuteira Mariana Ribeiro, responsável pelo empreendimento junto com o irmão Felipe, a certificação com o Selo Arte é importante para garantir a segurança e a qualidade do produto, além de conferir credibilidade ao seu trabalho. “Eu sempre quis trabalhar dentro da lei. A ideia, agora, é certificar todos os produtos para serem vendidos no país inteiro, sem problema nenhum, com segurança e tudo certinho”.

## Orientação Técnica

O empreendimento conta com a assistência técnica da [Emater-MG](#), que orienta a produtora em diversas fases da atividade. “Acompanhamos a implantação das práticas agropecuárias como o manejo dos animais, o tratamento adequado da água para atender as exigências da legislação, a destinação correta dos dejetos da criação, pois a produtora engorda os animais, o



transporte para o abate, além de orientar sobre os processos de fabricação na agroindústria”, explica o técnico Mozair José Pinto.

### **Doação**

*Danielle Moura / SEAPA*

Além da assistência técnica, o apoio do Governo de Minas à estruturação do serviço de inspeção municipal contou com a doação de um veículo, por meio do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) para a realização das atividades.

Atualmente, o local conta com duas médicas veterinárias, um auxiliar administrativo e uma estagiária. “Estamos auxiliando os produtores rurais a conseguirem o Selo Arte tanto para produtos cárneos, mel, ovos e pescados, como também para o queijo artesanal”, detalha a médica veterinária do serviço municipal Giovanna de Medeiros.

No último ano, o secretário Thales Fernandes esteve em Formiga para conhecer o trabalho realizado pelo SIM, que é um exemplo no estado. Atualmente, o órgão conta com 56 estabelecimentos agroindustriais registrados, fruto de um trabalho de valorização e conscientização dos produtores feito pela prefeitura municipal, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Humano, que conta com o apoio da Emater-MG e do IMA. O registro sanitário agrega valor e garante a segurança alimentar dos produtos.

### **O Empreendimento**

A Beira Mato é uma pequena salumeria familiar, formada com o objetivo de criar um negócio sustentável que valorize o porco caipira e sua charcutaria de alta qualidade, feita de forma artesanal e através de métodos tradicionais.

Está localizada na Fazenda Padre Trindade, na comunidade de Padre Trindade na zona rural de Formiga. Os porcos utilizados são criados na fazenda e são de raças brasileiras, caipiras.

A charcutaria artesanal é baseada no aproveitamento integral do animal, do focinho ao rabo. Alguns dos produtos são: linguiça caipira, carne de lata, bacon, salame, coppa, lonza e culatello, dentre outros.