

Minas Gerais tem seu primeiro azeite extravirgem certificado

Qui 02 novembro

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), órgão vinculado à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), certificou o primeiro azeite extravirgem no Programa Certifica Minas Azeite. Fabricado na Fazenda Santa Helena, em Maria da Fé, no Sul de Minas Gerais, o azeite Monasto recebeu o selo após cumprir mais de 110 critérios e passar por auditoria que verifica o atendimento aos padrões de sustentabilidade, rastreabilidade, qualidade e boas práticas de produção.

A certificação de azeite faz parte do Programa Certifica Minas, regulamentada pela portaria n.º 1.866/2018, do IMA e coordenada pela Seapa em parceria com a [Emater-MG](#) e a [Epamig](#). O Certifica Minas é uma iniciativa que garante a segurança dos alimentos produzidos em Minas Gerais. Os produtos certificados pelo programa contam com um selo que garante a qualidade para os consumidores, além de contribuir para o desenvolvimento do setor agropecuário mineiro.

"É um procedimento rigoroso que demandou uma série de ajustes em nossas práticas, trazendo organização e credibilidade para todos envolvidos na produção do azeite", contou a olivicultora e proprietária do azeite Monasto, Rosana Chiavassa. O IMA é acreditado pela Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre/Inmetro), o que demonstra sua competência, consistência e qualidade como Organismo de Certificação de Produtos. A acreditação é o grau máximo de reconhecimento que um Organismo de Certificação pode obter

IMA / Divulgação

e é fundamentada na norma internacional ISO/IEC 17065, cumprida com rigor pelo IMA, destaca Rogério Fernandes, gerente de certificação do IMA.

Ao escolher um produto certificado, os consumidores, empresas e governos podem ter confiança de que este atende aos requisitos exigidos pelas normas de certificação. No Programa Certifica Minas,

além do azeite, podem ser certificados algodão, frutas, café, cachaça, carne bovina, frango caipira, hortaliças, leite, mel, ovo caipira, queijos artesanais, produtos orgânicos e produtos sem agrotóxicos-SAT.

Diferença entre registro e certificação

Diferente da fiscalização que obriga o produtor a se adequar às normas para a venda de um produto, a certificação é voluntária. A fiscalização sanitária é uma exigência legal, que deve ser cumprida por todos os produtores de alimentos, bebidas e outros produtos que entram em contato com o consumidor. Já a certificação é uma opção para que os produtores que desejam conferir excelência, demonstrar a qualidade e a conformidade de seus produtos com as normas e exigências técnicas adicionais, para que possam se destacar no mercado.

Na certificação do azeite, o processo de auditoria realizado pelo IMA é composto por 117 critérios divididos em nove etapas, onde os auditores do IMA verificam se os produtos e processos atendem a uma série de requisitos, com destaque para a sustentabilidade, rastreabilidade e boas práticas de produção. Os produtores que desejam a certificação devem apresentar para os auditores do IMA também os resultados de análises laboratoriais do azeite, comprovando sua qualidade.

O IMA também avalia os aspectos sociais da produção do azeite, verificando aspectos chave das leis trabalhistas, como o registro em carteira de trabalho ou contratos formais de todos os trabalhadores, a inexistência de trabalho infantil e trabalho escravo. Isso inclui verificar se o local de trabalho é seguro, higiênico e confortável, e se os funcionários têm acesso às instalações sanitárias e vestiários adequados. São checados também o uso e qualidade da água, seja para consumo das pessoas presentes no local ou para irrigação da plantação.

Produção de azeite no estado

A produção de azeite de oliva em Minas Gerais cresceu significativamente nos últimos anos. Em 2023, a área plantada de oliveiras no estado se aproxima a 3 mil hectares, com cerca de 1,2 milhão de plantas. Além disso, existem aproximadamente 90 marcas de azeites produzidos na região.

O crescimento do setor é notável, com uma taxa de expansão de cerca de 20% ao ano. Diversos fatores impulsionam esse crescimento, incluindo o clima favorável, o solo fértil e a crescente demanda por produtos saudáveis. Minas Gerais tem um solo rico em nutrientes que é o ideal para a produção do azeite. “O azeite mineiro é artesanal e em cada safra teremos um produto diferente”, completou Rosana Chiavassa.

Em três anos de mercado, o azeite Monasto já foi premiado em diversos concursos nacionais e internacionais, incluindo Nova Iorque, França, Grécia, Israel e Itália. “A olivicultura é ainda nova no Brasil. Nosso azeite nasceu com o propósito de ser um produto de alta qualidade e que represente o potencial do estado de Minas Gerais”, disse Rosana. Além do cultivo das oliveiras, a Fazenda Santa Helena também oferece atividades de agroturismo, como trilhas na Mata Atlântica, visita e degustação do azeite, piquenique e observação do pôr do sol.

Maria da Fé, localizada na Serra da Mantiqueira, é uma cidade pioneira na produção de azeites no estado. Em 2022, o município produziu cerca de 120 mil litros de azeite. Em 2020, o município foi reconhecido como Capital Mineira do Azeite Extravirgem, pela Assembleia Legislativa de Minas Gerais. Agora, um projeto de lei federal em tramitação em Brasília pode conceder à cidade o título

de Capital Nacional do Azeite Extravirgem.

Como aderir ao programa Certifica Minas

A adesão ao Programa Certifica Minas é voluntária e qualquer produtor rural, agroindústria ou cooperativa que comercializa produtos agropecuários no estado de Minas Gerais pode aderir ao programa.

Os interessados devem possuir inscrição estadual em Minas Gerais e requerer ao IMA a adesão ao Programa referente ao produto agropecuário de seu interesse, acessando o site www.ima.mg.gov.br, onde são detalhadas todas as etapas da certificação.

Os produtores da agricultura familiar que desejam aderir ao Programa devem seguir os mesmos passos que os demais produtores. No entanto, eles são isentos das taxas. A certificação gratuita para produtores da agricultura familiar é uma iniciativa do Governo de Minas Gerais para apoiar a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis.