

# 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.

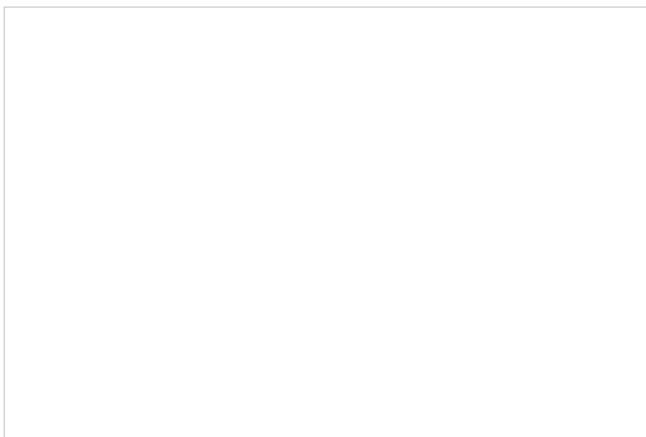
O objetivo do Certifica Minas é oferecer produtos com mais qualidade aos consumidores, com uma gestão mais eficiente e a observância de práticas rigorosas de higiene e segurança alimentar, o que resulta em mais atratividade para a inserção do azeite nos mercados nacional e internacional. “Além disso, 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 para o desenvolvimento da cultura, que necessita de temperaturas mais baixas para se desenvolver.



*Crédito: Divulgação/IMA*

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.