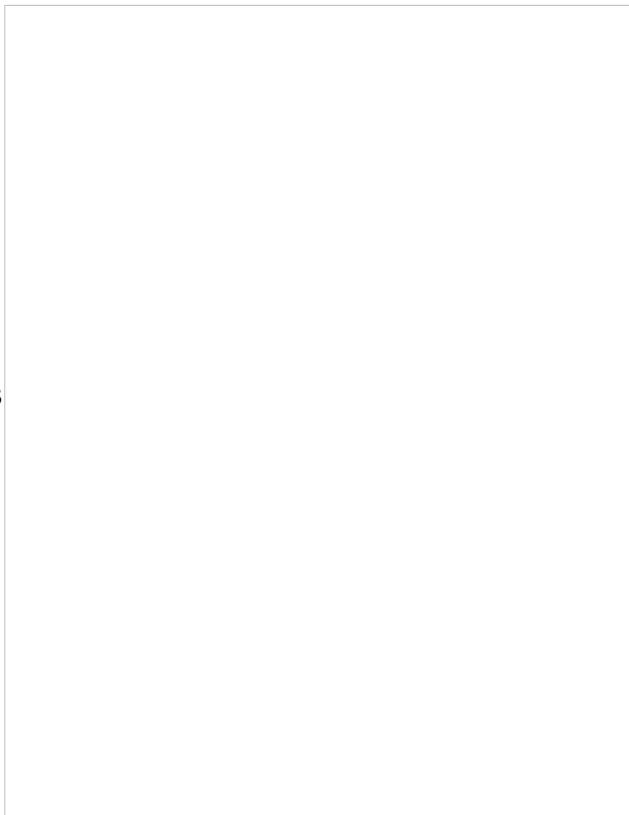


IMA registra primeira charcutaria no Norte do estado

Qui 29 julho

Salame, linguiça especial, presunto cru e defumados. Charcutaria é uma fabriqueta de embutidos com receitas tradicionais desenvolvidas por países europeus. O termo é francês, da junção das palavras chair (carne) com cuit (cozido).

Um bom exemplo desse tipo de negócio vem de Montes Claros, região Norte do estado. A charcutaria Sagrada Família, reconhecida pelos consumidores locais pelos produtos de qualidade poderá, agora, expandir suas vendas. É que o estabelecimento conquistou o registro do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).



Ugo Borges / Charcutaria Sagrada Família

“A expectativa é de aumentar muito a demanda pelos nossos produtos, já que legalmente poderemos comercializar em grandes varejistas de todo o estado. Com o registro, teremos mais abrangência comercial, gerando mais empregos e fortalecendo a economia local”, comemora o proprietário Ugo Borges.

Ele conta que, ao entrar em contato com a regional do IMA em Montes Claros, iniciou as adequações físicas e estruturais recomendadas. Após a inspeção sanitária, a charcutaria foi registrada.

“O ambiente foi adaptado para seguir a legislação vigente. Implantamos as câmaras frias, setorizamos os espaços e adotamos o fluxo de produção para evitar contaminação cruzada. Fizemos, ainda, a análise da água e a implementação de boas práticas de produção”, enumera Borges, avaliando o processo como positivo, dada a importância do estabelecimento se regularizar

frente às exigências legais. “A produção ficou segura, rastreável e eficiente”, sinaliza.

A trajetória para a conquista do registro começa com as adequações das boas práticas agropecuárias, que consistem em um conjunto de ações eficazes de manipulação, armazenagem, transporte de insumos, matérias-primas, utensílios e equipamentos. É também necessário o projeto das instalações físicas das áreas de processamento e de circulação, além de treinamento de pessoal, manutenção preventiva e rastreabilidade dos produtos.

“A partir do primeiro contato da charcutaria, nossos fiscais compartilham a documentação e as normas sanitárias a serem seguidas. Depois, elaboramos a proposta do projeto de adaptações da agroindústria. Destaco o comércio isolado do local de produção, uma das medidas necessárias”, explica o coordenador regional do IMA em Montes Claros, médico veterinário Rômulo Lage, sobre o processo de registro.

O proprietário do estabelecimento foi direcionado para formular os produtos de acordo com regulamentos técnicos, e contou com sistemas informatizados que aceleraram o processo de aprovação de produtos e rotulagem.

Por ser um exemplo de pequeno negócio, argumenta Lage, charcutarias passam a ideia equivocada de que não precisam ser legalizadas. “Essa charcutaria desmitifica essa ideia. Com a primeira registrada na região, acredito que outras seguirão o mesmo caminho”, incentiva o médico veterinário.