

Instituto Mineiro de Agropecuária certifica primeira granja de frango caipira

Qua 19 dezembro

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) é o primeiro órgão de defesa agropecuária do Brasil a fazer a certificação de uma granja de frango caipira. A granja certificada está instalada no município de Lagoa da Prata, região centro-oeste de Minas Gerais, e recebeu o selo do Programa Certifica Minas Frango Caipira.

A granja possui dois hectares e investiu perto de R\$ 20 mil na adequação das instalações. A propriedade cumpriu as normas estabelecidas para a certificação, incluindo os quesitos socioambientais - como o tratamento de resíduos poluentes provenientes de atividades agroindustriais, por exemplo.

O frango caipira é uma ave rústica, de crescimento lento e resistente ao clima tropical. Seu principal diferencial em relação às demais aves é que a criação oferece baixo custo ao produtor, pois ele pode aproveitar a infraestrutura de sua propriedade, adaptando as exigências sanitárias. A ave também faz parte da tradição culinária de Minas, iniciada ainda na época da colonização.

Mais mercado

O médico veterinário do IMA, Maurício Teixeira Pontes, é o coordenador do programa de certificação. Ele relata que a produção de frango caipira começa a conquistar espaço no mercado interno brasileiro como atividade econômica atrativa.

“A criação do frango caipira é especialmente viável para os agricultores familiares porque o custo da criação é mais baixo do que o das aves criadas em granjas comerciais. Além disso, atende às necessidades do consumidor atual, que se preocupa com a origem, qualidade e com o impacto socioambiental na produção dos alimentos”, observa Pontes.

De acordo com o médico veterinário do IMA, Maurício Pontes, o processo de certificação possibilita a redução de perdas no processo produtivo, a partir da adoção de boas práticas administrativas que melhoram a gestão. É oportunidade, também, para se diferenciar no mercado com maior valor agregado ao seu produto e, com isso, ampliar as vendas.

“A criação oferece também baixo custo ao produtor, pois ele pode aproveitar a infraestrutura de sua propriedade, adaptando as instalações às exigências para a certificação”, diz.

A tendência de crescimento no mercado, inclusive, se confirma na prática. Isto porque, após a certificação, a granja de Lagoa da Prata fechou contrato com uma rede de supermercados da região para o fornecimento de duas mil aves a cada 70 dias, tempo do ciclo de criação dos animais até serem encaminhados ao abate, como informa a proprietária, Cátia Borges Ferreira.

“A certificação aumentou a visibilidade do meu produto num mercado onde o consumidor tende a buscar alimentos mais saudáveis e de qualidade. “Nossos frangos não recebem aditivos como antibióticos e antimicrobianos para o crescimento, o que torna a sua carne mais saborosa”, observa.

A produtora se formou em Zootecnia em 2010 e, no mesmo ano, começou a criar as aves por interesse profissional. Ela buscou o registro municipal (SIM) e, em seguida, se adequou ao selo do IMA. Cátia também possui mestrado e doutorado em avicultura.

Selo

A portaria nº 1.833, publicada pelo órgão em 4 de julho de 2018, instituiu o Programa Certifica Minas Frango Caipira. O objetivo da ação é promover a produção segura dessa ave, com a adoção de normas sanitárias.

Entre os quesitos exigidos para a certificação estão também a gestão da propriedade, com a análise de custos de produção e de infraestrutura, e o acesso das aves a piquetes de pastejo protegidos à entrada de outros animais e pessoas.

Na área de manejo, é necessário respeitar a densidade máxima das aves a pasto. No âmbito da sanidade, é necessária a aplicação das vacinas e a realização dos exames nas aves determinados pela legislação.

Na área de bem-estar animal, a certificação prevê que as aves sejam criadas livremente para expressar o comportamento natural da espécie. No transporte, armazenamento e processamento final são verificadas normas que buscam garantir um produto final dentro dos padrões higiênico-sanitários estabelecidos pela legislação.

O produtor interessado em certificar sua granja passa por etapas para a adequação às normas sanitárias estabelecidas pelo IMA. Para tanto, são realizadas verificações nas instalações (galpões e abatedouro), entrevistas e checagem de registros (documentos, notas fiscais, recibos, anotações), de modo a cumprir todas as etapas do processo produtivo.

Caso sejam encontradas não conformidades, o produtor deverá realizar ações corretivas no prazo estabelecido e enviá-las ao instituto.

O custo da certificação, segundo o IMA, é simbólico para o produtor, no valor aproximado de R\$ 325. Para conquistar o selo, o produtor precisa seguir oito etapas, que podem ser consultadas [no site do IMA](#).

No menu do site, basta acessar a aba “certificação” e escolher a opção “Programa Certifica Minas Frango Caipira”. Na página, o produtor pode se informar sobre todo o caminho necessário para obter o selo, desde as normas sanitárias que regem a produção, até os documentos necessários para entrar com o processo.