

# Produtores querem ampliar a oferta de orgânicos

*Nova aposta no Sudoeste de Minas é a produção de leite orgânico* 17 de Setembro de 2019 , 13:22  
Atualizado em 17 de Setembro de 2019 , 13:28



BELO HORIZONTE (17/9/2019) - Café, hortaliças, frutas e, em breve, leite. Esta é a lista de produtos orgânicos que estão ganhando espaço nas propriedades de oito municípios do Sudoeste mineiro: Delfinópolis, Claraval, Capetinga, Cássia, Pratápolis, Passos, São João Batista do Glória e Capitólio. De acordo com a [Emater-MG](#), empresa vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), 19 produtores já investem neste nicho de mercado. E a tendência é de crescimento.

Este ano, começou a ser implantado na região o Sistema Participativo de Conformidade Orgânica (SPG Cooperval), com sede em Claraval, mas que também vai atender municípios vizinhos. Com isso, os produtores vão poder aderir ao Organismo Participativo de Garantia da Qualidade Orgânica (Opac), uma modalidade de certificação reconhecida pelo Ministério da Agricultura.

“Participam do SPG produtores e colaboradores. Os colaboradores são consumidores, instituições de pesquisa e extensão rural, escolas, etc. As propriedades são visitadas por grupos representativos desses dois segmentos. Tanto produtores como colaboradores, analisam e concluem pela anuência ou não do selo 'Produto Orgânico do Brasil', após uma série de verificações de conformidades exigidas do Ministério. Ou seja, os produtores visitam as propriedades dos outros, junto com os colaboradores”, explica a coordenadora técnica regional da Emater-MG, Alice Soares.

## Leite orgânico

A região conta com 11 produtores de café e oito produtores de hortaliça com a certificação orgânica, ligados à Cooperval. Neste grupo, alguns também produzem frutas. O processo de certificação do café, por ser voltado à exportação é feito por auditoria, realizada via Cooperval. A criação do sistema participativo irá ampliar o número de produtores certificados e a inclusão do leite como mais um produto com o selo oficial de orgânico.

“Vários produtores demonstraram interesse em entrar para esse nicho de mercado do leite orgânico. E há empresas com interesse em receber o produto aqui na região”, afirma a coordenadora. Em agosto, a Emater-MG promoveu um treinamento sobre produção de leite orgânico. Cerca de 60 produtores participaram.

Alice Soares conta que, durante o curso, foram tratados temas como homeopatia, pastejo rotacionado, caldas fitoterápicas e a legislação orgânica. “O grande desafio é a alimentação dos animais, com o manejo das pastagens, o tipo de capim e os suplementos como silagem de milho ou sorgo. Pelas normas, o uso de produtos transgênicos, agrotóxicos e adubos químicos solúveis são proibidos. Também não podem ser utilizados produtos químicos para controle de parasitas e da mamite. Já as vacinas, como a da febre aftosa e da brucelose, são obrigatórias”.

O processo de transição do sistema de produção tradicional de leite para o sistema orgânico leva, pelo menos, um ano e meio. “Inicialmente, é necessário fazer a conversão da pastagem e dos cereais que serão utilizados na alimentação como, por exemplo, o milho. A legislação prevê um ano para essas culturas. Após a conversão, leva-se mais seis meses para as demais conversões de culturas com o manejo dos animais”, explica a coordenadora da Emater-MG.

Para facilitar o trabalho dos produtores da região que querem fazer a transição para o sistema orgânico, está sendo implantada, município de Pratápolis, importante bacia leiteira da região, uma unidade de referência em produção orgânica de leite. Ela servirá como uma vitrine para que os pecuaristas possam acompanhar de perto todos os requisitos para a obtenção do selo.

A expectativa é que, até o final do ano, alguns produtores que já estão em fase avançada da transição, já consigam o certificado de produção orgânica. “A agregação de valor é muito grande. Sabemos de produtores que já têm a certificação individual por auditoria que estão recebendo cerca de R\$ 2,70 pelo litro de leite. Mais do que o dobro do valor pago pelo leite convencional. E além disso, você vai ofertar para o mercado um produto de excelente qualidade”, afirma Alice Soares.

[Enviar para impressão](#)