

COMO OBTER O SELO ARTE?

O QUE É O SELO ARTE?

O Selo Arte é um certificado que assegura ao consumidor que o alimento de origem animal foi elaborado de forma artesanal, sendo resultante de técnicas predominantemente manuais, adotadas por alguém que detém o domínio integral do processo produtivo, com receita e processo que possuem características tradicionais, regionais ou culturais.



Dessa forma, o Selo Arte concedido pelo serviço público dos estados assegura que o produto final possui propriedades organolépticas, ou seja, cor, brilho, textura e sabor únicos e genuínos do “saber-fazer artesanal”, que diferem dos produtos industrializados.

Então, quais produtos podem receber o Selo Arte?

Todos os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal e inspecionados pelo Serviço de Inspeção Oficial (Municipal-SIM, Estadual-SIM/SISPartesanal, Distrital-SIPOA ou Federal-SIF) podem receber o Selo Arte, a exemplo de queijo, manteiga, doce de leite, salame, hambúrguer, mel e subprodutos dos pescados.

Quem concede o selo

O Selo Arte é concedido pelos órgãos de agricultura e pecuária dos estados e do Distrito Federal. Eles são os responsáveis pela análise dos protocolos de solicitação de Selo Arte e por sua concessão, no âmbito de cada estado e do Distrito Federal.

Uma observação é necessária: em algumas Unidades da Federação, a concessão ocorrerá via Secretaria de Agricultura ou via Agência de Defesa Sanitária Animal e Vegetal.

Os produtores que possuem o Selo Arte contam com o benefício de ampliação do seu mercado de consumo potencial, na

medida em que este possibilita a comercialização dos produtos em todo o território nacional, prevenindo falsificações e concorrências desleais.

O benefício para os consumidores é o acesso a produtos diferenciados e genuínos oriundos de várias regiões brasileiras, com a garantia de identidade, qualidade e segurança do produto comestível.

Para o Brasil, outro benefício é proporcionar a perpetuação das tradições alimentares regionais e culturais, gerando renda e desenvolvimento às comunidades locais tradicionais.



Requisitos dos produtos alimentícios artesanais

I	As matérias-primas de origem animal devem ser produzidas na propriedade onde a unidade de processamento estiver localizada ou devem ter origem determinada;
II	As técnicas e os utensílios adotados, determinantes das características do produto final, devem ter comprovação de uso do trabalho humano (feito com as mãos) em alguma das etapas de elaboração;
III	O processo produtivo deve adotar boas práticas na fabricação (BPF) de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;
IV	As unidades de produção de matéria-prima, próprias ou de origem determinada, devem adotar boas práticas agropecuárias (BPA) na produção artesanal;
V	O produto final deve ser individual, genuíno, manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais, sendo permitida variabilidade sensorial entre os lotes;
VI	O uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, sendo vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos; e
VII	O processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores.

Quais são os requisitos para obtenção do Selo Arte?

Primeiramente, é necessário o cadastro no Sistema Nacional de Cadastro de Serviços de Inspeção, Estabelecimentos e Produtos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Segundo, deve-se obter o relatório de fiscalização, emitido pelo Serviço Oficial, que comprove o atendimento às boas práticas agropecuárias (BPA).

Por último, deve-se providenciar o memorial descritivo do produto ou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), onde devem ser descritos os atributos que caracterizam o produto como qualificável para receber o Selo Arte.

Agora que já apresentamos o Selo Arte, os produtos que podem recebê-lo, quem o concede e quais são seus benefícios, apresentaremos como solicitá-lo:

Em primeiro lugar, o produtor interessado deve possuir um registro junto ao Serviço de Inspeção Oficial do município, estado ou do Distrito Federal, o qual deverá estar com cadastro atualizado no sistema informatizado do MAPA.

01

A seguir, para solicitar o Selo Arte, o interessado deverá acessar o sistema eletrônico de Cadastro Nacional de Produtos Artesanais e protocolar a sua petição, anexando as informações necessárias para a análise técnica.

02

O serviço Oficial irá elaborar um relatório de fiscalização que comprove o atendimento do produtor rural às Boas Práticas Agropecuárias (BPA). Este deverá ser anexado ao Cadastro Nacional.

03

Caso você, produtor, tenha dúvidas sobre como obter o Selo Arte, deverá se dirigir ao escritório do Serviço Oficial mais próximo ou consultar os técnicos da Federação de Agricultura e Pecuária de seu estado.

04

Os documentos que deverão ser anexados no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais são:

Registro do estabelecimento no serviço de inspeção oficial (SIM, SIE, SISP, SIP - POA, SIF).

Nome, estabelecimento, CPF ou CNPJ, endereço, E-mail, telefone, representante legal e outras informações solicitadas pelo estado ou DF.

Relatório de fiscalização, emitido pelo serviço oficial, comprovando atendimento às BPA e BPF.

Memorial descritivo (composição e características específicas do produto, descrição do processo de fabricação, controle de qualidade, armazenamento e transporte).

