

Selo ARTE

Tradição, Cultura
e Regionalismo

Selo
Arte

para uso
em produtos
alimentícios
artesanais

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

SUMÁRIO

Institucional	4
Apresentação	5
O que é o Selo Arte	7
Importância do selo arte	8
Produtos que podem receber o Selo Arte	9
Requisitos dos produtos alimentícios artesanais	12
Procedimentos para matéria-prima	13
Na fabricação do produto alimentício artesanal.....	15
Os queijos artesanais.....	17
Requisitos para queijaria.....	19
Requisitos para obtenção do Selo Arte	20
Como solicitar o selo arte.....	21
Órgãos responsáveis pela concessão do Selo Arte.....	22
Memorial descritivo do produto	22
Referências normativas	23
Informações e contatos	25

INSTITUCIONAL

Presidente da República

Jair Messias Bolsonaro

Ministra de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

Tereza Cristina Corrêa da Costa Dias

Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI/MAPA

Fernando Silveira Camargo

Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas - DECAP/SDI

Orlando Melo de Castro

Coordenação-Geral de Produção Animal - CGPA/DECAP

André Brugnara Soares

Coordenação de Produção Artesanal - CPA/CBPA

Rodrigo Lopes de Almeida

Concepção e Revisão

Marcelo Cláudio Pereira - CPA/CGPA

Colaboração

Departamento de Suporte e Normas - DSN/SDA

Judi Maria da Nóbrega

Coordenação de Boas Práticas e Bem-Estar Animal CBPA/CGPA

Rodrigo Moreira Dantas

Projeto Gráfico e Diagramação

Assessoria Especial de Comunicação Social - AECS/GM

APRESENTAÇÃO

Esta cartilha foi elaborada com o intuito de dirimir as principais dúvidas suscitadas em virtude da implementação do Selo Arte para produtos alimentícios de origem animal elaborados de forma artesanal.

Destinada aos atores envolvidos na produção, fiscalização e na prestação de assistência e consultoria técnica em boas práticas agropecuárias e de fabricação, objetiva disseminar, em linhas gerais, orientações sobre o passo a passo necessário à obtenção da certificação.

Sendo uma fonte de informação disponível em linguagem simples e direta, poderá também ser útil ao público em geral, especialmente aos consumidores que apreciam alimentos produzidos com receitas e procedimentos tradicionais, próprios de determinada região ou cultura.

**Secretaria de Inovação,
Desenvolvimento Rural e Irrigação
Secretaria de Defesa Agropecuária**



**Selo
Arte**

O QUE É O SELO ARTE

O Selo Arte é um certificado que assegura que o produto alimentício de origem animal foi elaborado de forma artesanal, com receita e processo que possuem características tradicionais, regionais ou culturais.

Por intermédio da certificação, assegura-se que o produto atestado possui propriedades organoléptica únicas e inerentes ao “fazer artesanal” próprio de determinada região, tradição ou cultura.

Pelas peculiaridades dos insumos e procedimentos adotados na elaboração dos produtos artesanais, dificilmente se consegue reproduzir suas características de palatabilidade fora do contexto onde eles são originalmente produzidos.

IMPORTÂNCIA DO SELO ARTE

A importância do Selo Arte para os produtores é, primeiramente, a agregação de valor que um selo de distinção oferece aos produtos certificados. Também amplia o mercado consumidor potencial, na medida em que possibilita a comercialização dos produtos em todo o território nacional.

A comercialização nacional dos produtos Selo Arte independe da localização geográfica da produção, bem como do tipo de inspeção a que o estabelecimento está vinculado (municipal, estadual ou federal).

Para os consumidores o Selo Arte é importante, pois propicia o acesso a produtos diferenciados e genuínos oriundos de várias regiões brasileiras.

A adoção de boas práticas agropecuárias e de fabricação por parte dos produtores artesanais, além do cumprimento dos requisitos sanitários estabelecidos e inspecionados pelo poder público, garantem a identidade, a qualidade e a segurança do produto.

Para o Brasil os produtos artesanais são importantes, pois propiciam a perpetuação das tradições alimentares regionais e culturais, gerando renda e desenvolvimento às comunidades locais tradicionais.

PRODUTOS QUE PODEM RECEBER O SELO ARTE

Todos os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal e inspecionados pelo Serviço de Inspeção Oficial podem receber o Selo Arte.



PRODUTO ALIMENTÍCIO DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDO DE FORMA ARTESANAL

É o produto comestível elaborado com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, devendo ser submetidos ao controle do Serviço de Inspeção Oficial.

A determinação da origem é realizada através dos dados de identificação das matérias-primas de origem animal utilizadas na fabricação ou no processo de obtenção do produto artesanal, na hipótese de as matérias-primas não serem produzidas na propriedade onde estiver localizada a unidade de processamento.

É resultante de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo. O produto artesanal final deve ser individualizado, genuíno e manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto.

REQUISITOS DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS

Para que os produtos alimentícios sejam considerados artesanais devem preencher os seguintes requisitos:

- 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, que determinem as características do produto final, devem prescindir de dispositivos mecânicos ou eletrônicos, de forma a valorizar o trabalho humano em detrimento da automação.
- III. o processo produtivo deve adotar boas práticas na fabricação 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 na produção artesanal;

- V. o produto final deve ser individual, genuíno e manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, sendo permitida variabilidade sensorial entre os lotes;
- VI. o uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, 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.

PROCEDIMENTOS PARA PRODUÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA NA PRODUÇÃO ARTESANAL

Devem ser adotadas boas práticas agropecuárias na produção artesanal, sendo procedimentos empregados pelos produtores rurais que asseguram a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos.



FABRICAÇÃO DO PRODUTO ALIMENTÍCIO ARTESANAL

Devem ser adotadas boas práticas na fabricação de produtos artesanais, sendo os procedimentos e condições higiênico-sanitárias e operacionais sistematizados aplicados pelo estabelecimento ao processo produtivo com o objetivo de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;





OS QUEIJOS ARTESANAIS

Considerando que o queijo artesanal possui regras específicas de elaboração e comercialização, é necessário que este cumpra primeiro esses requisitos para que possa receber o Selo Arte. Assim, é necessário aprofundar o conhecimento sobre esse tema.

Queijo artesanal é todo aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego das boas práticas agropecuárias e de fabricação.

Não se consideram queijos artesanais, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos 'artesanal' ou 'tradicional'.

Já o produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, emprega técnicas tradicionais e observa protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade. É ele o responsável pela identidade,

pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público.

A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru é restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal.

REQUISITOS PARA ESTABELECIMENTO RURAL PRODUTOR DE LEITE

São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, os que seguem:

- I. participar de programa de controle de mastite com realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, inclusive análise periódica do leite da propriedade;

- II. implantar programa de boas práticas agropecuárias na produção leiteira;
- III. controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e
- IV. implementar a rastreabilidade de produtos.

REQUISITOS PARA QUEIJARIA PRODUTORA DE QUEIJO ARTESANAL

São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, os seguintes:

- I. implantar programa de boas práticas de fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, inclusive o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria estiver a ele vinculada;
- II. Controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e

- III. implementar a rastreabilidade de produtos.
- IV. É importante lembrar que o tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

REQUISITOS PARA OBTENÇÃO DO SELO ARTE

Para obtenção do Selo Arte devem ser atendidos três requisitos básicos:

- I. Cadastro no Sistema Nacional de Cadastro de Serviços de Inspeção, Estabelecimentos e Produtos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- II. Relatório de fiscalização, emitido pelo Serviço Oficial, que comprove o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias.
- III. Memorial descritivo do produto (característica do produto).

COMO SOLICITAR O SELO ARTE

Em primeiro lugar o interessado deve possuir um registro junto ao Serviço de Inspeção Oficial do Município, Estado ou do Distrito Federal. O Serviço de Inspeção Oficial deverá estar com o cadastro atualizado, assim como com os dados dos estabelecimentos e produtos registrados no sistema informatizado específico disponibilizado pelo MAPA.

A seguir, para solicitar o Selo Arte o interessado deverá entrar no Sistema eletrônico de Cadastro Nacional de Produtos Artesanais e protocolar a sua petição, anexando as informações necessárias à análise técnica.

ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS PELA CONCESSÃO DO SELO ARTE

Os órgãos de agricultura e pecuária dos Estados e do Distrito Federal 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.

Veja a lista dos órgãos concedentes no site do MAPA no seguinte endereço:

<http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte>

MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO

Ao solicitar a certificação, o produtor artesanal será instado a apresentar o Memorial Descritivo do Produto.

Nesse item, devem ser descritos os atributos que caracterizam o produto como qualificável para receber o Selo Arte.

Por conseguinte, devem ser relatadas as particularidades atinentes à produção ou aquisição de matérias-primas e aos métodos aplicados no processamento dos ingredientes utilizados na elaboração do produto.

Os aspectos tradicionais, culturais e regionais relacionados ao “modo de fazer artesanal” devem ser ressaltados, de forma a qualificar o produto alimentício como produto artesanal.

REFERÊNCIAS NORMATIVAS

LEI N° 1.283, DE 18/12/1950.

Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

LEI N° 13.680, DE 14/06/2018.

Altera a Lei n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

DECRETO Nº 9.918, DE 18/07/2019
REGULAMENTA O ART. 10-A DA
LEI Nº 1.283, DE 18/12/1950,

que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

LEI Nº 13.860, DE 18/07/2019

Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 28, DE 23/07/2019

Institui o Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE:

<http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/arquivos/manual-selo-arte.pdf>

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 67, DE 10/12/2019

Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão de Selo Arte

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 23/12/2019

Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais.

INFORMAÇÕES E CONTATOS

Coordenação-Geral de Boas Práticas e Bem Estar
Animal - CGPA/DCAP/SDI/MAPA

artesanal.cgpa@agricultura.gov.br

(61) 3218-3620 ou (61) 3218-2405

[http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/
producao-animal/selo-arte](http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte)



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

