

ALIMENTO ARTESANAL DE ORIGEM ANIMAL

Para maiores informações, acesse o portal do
Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento:

<http://www.agricultura.gov.br>



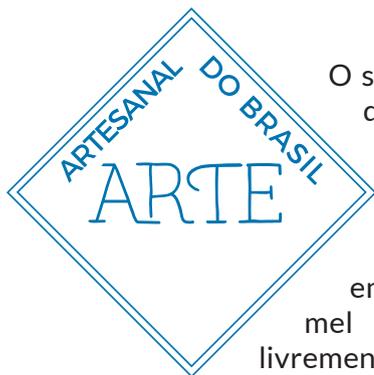
Selo ARTE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL



O selo ARTE é a realização de um antigo sonho de produtores artesanais de todo o Brasil.

Ele vai permitir que produtos como queijos, embutidos, pescados e mel possam ser vendidos

livremente em qualquer parte do território nacional, eliminando entraves burocráticos. Para os consumidores, será uma garantia de qualidade, com a segurança de que a produção é artesanal e respeita as boas práticas agropecuárias e sanitárias.

Este é, portanto, um momento histórico, há muito esperado pelos pequenos produtores! A estimativa é que somente na produção de queijos artesanais cerca de 170 mil deles sejam beneficiados. Muitas delícias hoje restritas a regiões do país passarão a ser encontradas em lojas e mercados de muitos estados.

A Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, determina que os produtos sejam submetidos à inspeção dos órgãos sanitários dos estados e do Distrito Federal. O produto artesanal será identificado, em todo o país, por um selo único com a indicação ARTE.

O que é um produto de origem animal artesanal?

São todos os elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal, a partir de técnicas prioritariamente manuais e por quem tenha o domínio integral do processo. Os alimentos, que serão submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, devem ter fabricação individualizada e genuína, que mantenha a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais, sendo devidamente identificados com o selo ARTE.

Características dos produtos alimentícios identificados com o selo ARTE

- As matérias-primas de origem animal são produzidas na propriedade onde se localiza a unidade de processamento ou têm origem determinada
- Os procedimentos de fabricação são predominantemente manuais
- Boas práticas de fabricação são adotadas para garantir a produção de alimento seguro ao consumidor
- Boas práticas agropecuárias são adotadas na unidade de produção de matéria-prima e nas unidades de origem, contemplando sistemas de produção sustentáveis
- O produto é caracterizado pela fabricação individualizada e genuína, podendo existir variabilidade sensorial entre os lotes
- O uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo indispensável por razão de segurança, não sendo permitida a adição de corantes e aromatizantes artificiais
- A composição e o processamento seguem receitas e técnicas tradicionais

Vantagens da utilização do selo ARTE

- Comercialização interestadual de produtos;
- Diminuição da burocracia para registro e comercialização
- Inspeção e fiscalização de natureza prioritariamente orientadora
- Fácil identificação e reconhecimento por meio do selo único com a denominação ARTE