

# Manual Selo Arte no Paraná

---

2020

**ADAPAR - AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ**

Rua dos Funcionários, 1559 – Cabral – CEP 82.590-300 – Curitiba, Paraná

Telefone: 41 3313-4000

Sumário .....	0
APRESENTAÇÃO.....	1
1. POR QUE SOLICITAR SELO ARTE PARA UM PRODUTO? .....	2
2. CONCESSÃO DO SELO ARTE NO PARANÁ .....	2
4. QUAIS OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE JÁ PODEM OBTER O SELO ARTE?.....	4
5. COMO OBTER O SELO ARTE PARA SEU PRODUTO ARTESANAL?.....	5
6. ONDE O ESTABELECIMENTO DEVE PROTOCOLAR SEU PEDIDO DE CONCESSÃO DO SELO ARTE?..	6
7. QUAIS OS REQUISITOS QUE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO AO QUAL O ESTABELECIMENTO ESTÁ REGISTRADO DEVE OBSERVAR NO PRODUTO QUE ESTÁ ALMEJANDO A OBTENÇÃO DO SELO ARTE? .	7
8. COMO O CONSUMIDOR PODE SABER QUE UM PRODUTO É ARTESANAL? .....	7
9. ONDE POSSO OBTER INFORMAÇÕES SOBRE O SELO ARTE? .....	8
10. LEGISLAÇÃO PERTINENTE AO SELO ARTE.....	10

## APRESENTAÇÃO

O Selo ARTE é um certificado concedido aos produtos fabricados de forma artesanal e que atendem aos requisitos específicos como utilizar técnicas predominantemente manuais e possuir características tradicionais, regionais ou culturais, entre outros.

Em 18 de julho de 2019 o governo publicou o Decreto Federal nº 9.918 que regulamenta o artigo 10-A da Lei nº 1.283/50, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos de origem animal produzidos de forma artesanal, permitindo assim que todo produto alimentício de origem animal que receba o Selo ARTE seja reconhecido e comercializado em todo território nacional.

## 1. POR QUE SOLICITAR SELO ARTE PARA UM PRODUTO?

O produto que recebe o Selo ARTE demonstra ser um produto diferenciado, elaborado de forma artesanal, de fabrico individualizado, genuíno com características tradicionais, culturais ou regionais. O Selo agrega valor ao produto e ampliará os limites de comercialização, uma vez que o mesmo poderá ser comercializado em todo território nacional, alcançando um mercado consumidor que pode estar a centenas de quilômetros de distância, independentemente da instância de Inspeção a que o estabelecimento produtor estiver registrado.

## 2. CONCESSÃO DO SELO ARTE NO PARANÁ

No estado do Paraná, conforme a Portaria nº 175 de 17 de agosto de 2020, a concessão do Selo Arte compete a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR, por meio da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIPOA, mediante o atendimento aos critérios e normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

## 3. QUEM PODERÁ SOLICITAR O SELO ARTE PARA SEUS PRODUTOS?

Todos os produtores que fabriquem produtos comestíveis com predominância de matérias primas de origem animal, de forma artesanal, que tenham registro em Serviço de Inspeção Oficial (Municipal - SIM, Estadual - SIP ou Federal - SIF), que adotem as Boas Práticas de Fabricação – BPF e Boas Práticas Agropecuárias - BPA e que atendam aos requisitos abaixo:

- 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.

### 3.1 – O que são Boas Práticas Agropecuárias - BPA?

São normas e procedimentos a serem observados pelos produtores rurais, que além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis, competitivos e sustentáveis social, econômica e ambientalmente, asseguram também a oferta de alimentos seguros, onde os animais sejam saudáveis e os requisitos de bem-estar animal sejam seguidos. As boas práticas agropecuárias tratam da implementação de procedimentos

adequados em todas as etapas da produção nas propriedades rurais, assegurando que os produtos sejam seguros e adequados ao uso a que se destinam. É importante ressaltar que os produtores, por fazerem parte da cadeia de produção de alimentos para consumo humano, devem estar conscientes da segurança e qualidade do produto que eles produzem.

Para a obtenção do Selo ARTE para produtos lácteos, os produtores devem seguir o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias, estabelecido pela Instrução Normativa de MAPA nº 73/2019.

### 3.2 – O que são Boas Práticas de Fabricação - BPF?

São princípios e regras que devem ser seguidos para o correto manuseio de alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final, de forma a garantir inocuidade dos alimentos produzidos para o consumo humano. As BPF são a base para a adoção de sistemas de qualidade na indústria de alimentos.

As recomendações das Boas Práticas de Fabricação na agroindústria de alimentos devem ser compreendidas pelo agricultor ou empreendedor rural como uma ferramenta que lhe permitirá agregar qualidade aos alimentos processados, e assim dando aos consumidores uma garantia de que está consumindo alimentos seguros.

## 4. QUAIS OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE JÁ PODEM OBTER O SELO ARTE?

Os produtores de produtos lácteos que se enquadram como artesanal já podem obter o Selo ARTE para seus produtos. Os primeiros produtos a terem as normas federais que estabelecem as boas práticas agropecuárias (BPA) publicadas, foram os produtos lácteos e destinam-se a produtores fornecedores de leite para a fabricação dos produtos lácteos (instrução Normativa nº 73 de 23 de dezembro de 2019).

**QUEIJO ARTESANAL:** Entre os produtos que já podem solicitar o Selo ARTE estão os queijos artesanais, que possuem regras específicas de elaboração e comercialização. O 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.

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, qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos, entre eles:

- 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.

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 Estadual de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PECEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária

Posteriormente serão publicadas as normativas federais para os demais produtos, como pescados, ovos, mel e produtos cárneos, quando então os produtores poderão solicitar o selo para seus produtos.

## 5. COMO OBTER O SELO ARTE PARA SEU PRODUTO ARTESANAL?

O Selo ARTE é concedido pela ADAPAR, por meio da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIPOA que fará a análise e a verificação da documentação apresentada, conforme a Portaria nº 175 de 17 de agosto de 2020, levando em consideração a legislação e normativas do Ministério da Agricultura. Caso os critérios estabelecidos em lei tenham sido atendidos, a ADAPAR concederá o Selo ao produto artesanal. Lembramos que o selo é para o produto e não para o estabelecimento que o produz e alguns critérios específicos deverão ser atendidos, como por exemplo, possuir registro em um dos Serviços de Inspeção (municipal, estadual ou federal). Caso o estabelecimento esteja registrado no Serviço de Inspeção Municipal, este deverá estar, obrigatoriamente, aderido ao SUSAF-PR. A adoção de Boas práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias também são requisitos para a obtenção do selo.

## 6. ONDE O ESTABELECIMENTO DEVE PROTOCOLAR SEU PEDIDO DE CONCESSÃO DO SELO ARTE?

O estabelecimento deve procurar o **Serviço de Inspeção** ao qual está registrado e solicitar que o mesmo protocole um pedido junto à ADAPAR. Neste protocolo, devem estar anexados os documentos exigidos na Portaria nº 175/2020, a citar:

- I. Anexo I - **Requerimento** assinado pelo proprietário do estabelecimento produtor;
- II. Anexo II - **Lista de Verificação de Conformidade** assinada pelo Médico Veterinário do Serviço de Inspeção ao qual o estabelecimento está registrado;
- III. **Formulário Descritivo de Registro de Produto** emitido e aprovado pelo Serviço de Inspeção ao qual o estabelecimento está registrado;
- IV. **Certificado de Registro** do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção;
- V. Em caso de registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, o mesmo deve anexar o certificado de adesão ao SUSAF-PR.

## 7. QUAIS OS REQUISITOS QUE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO AO QUAL O ESTABELECIMENTO ESTÁ REGISTRADO DEVE OBSERVAR NO PRODUTO QUE ESTÁ ALMEJANDO A OBTENÇÃO DO SELO ARTE?

O Serviço de Inspeção Oficial deve observar e comprovar que o estabelecimento adota as Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias, conforme exige a legislação vigente (Instrução Normativa MAPA nº 67/2019)

Deve ser verificado também se o produto atende os itens constantes na lista de verificação (anexo II da Portaria Adapar nº 175/20).

Juntamente com a documentação, será necessário elaborar um **Formulário Descritivo do Registro Produto**, no qual será descrito o modo de fabricação do produto artesanal e as características do produto que o qualificam a receber o Selo ARTE: com destaque para as particularidades como: matérias primas utilizadas, ingredientes utilizados na elaboração, e os aspectos tradicionais, culturais e regionais relacionados ao modo de fazer “artesanal”.

A tradição de uma receita própria, passada de geração em geração, fabricadas em uma determinada localidade e ligadas a cultura desta região são características do produto artesanal. Motivo pelo qual os aspectos tradicionais, culturais e regionais do produto e do modo de fazer deverão estar claros e descritos neste documento.

## 8. COMO O CONSUMIDOR PODE SABER QUE UM PRODUTO É ARTESANAL?

O produto que recebe o selo ARTE deve ostentar em seu rótulo o selo, conforme descrito na Instrução Normativa nº 28/2019 do MAPA, que estabelece o “Manual de Construção e Aplicação” do selo.





Modelos oficiais do Selo ARTE

## 9. ONDE POSSO OBTER INFORMAÇÕES SOBRE O SELO ARTE?

Caso você tenha interesse em obter o Selo ARTE para seu produto, e tenha dúvidas, poderá obter informações junta a uma das Unidades Locais da ADAPAR ou no seguinte endereço:

[www.adapar.pr.gov.br](http://www.adapar.pr.gov.br)

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br>

## 10. LEGISLAÇÃO PERTINENTE AO SELO ARTE

**Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950** – dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

**Lei Federal nº 13.680 de 14 de junho de 2018** – altera a Lei nº 1.283/1950 que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, incluindo o art.10-A.

**Decreto Federal nº 9.918 de 18 de julho de 2019** – regulamenta o disposto no art 10-A da Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950.

**Lei Federal nº 13.860 de 18 de julho de 2018** – Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

**Instrução Normativa Mapa nº 28 de 23 de julho de 2019** – Define o modelo de logotipo a ser utilizado em produtos artesanais, conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE.

**Instrução Normativa Mapa nº 67 de 10 de dezembro de 2019** – Estabelece requisitos para a concessão do Selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

**Instrução Normativa Mapa nº 73 de 23 de dezembro de 2019** – Estabelece, em todo território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias, destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do Selo ARTE.

**Portaria nº 175 de 07 de agosto de 2020** – Dispõe sobre os procedimentos para a concessão do Selo ARTE a produto alimentício de origem animal registrado no Serviço de Inspeção Oficial, produzido de forma artesanal no Estado do Paraná.

**Instrução Normativa Mapa nº 61 de 16 de novembro de 2020** – Estabelece o Regulamento para enquadramento dos produtos cárneos e artesanais, necessários para a concessão do Selo ARTE.