

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.

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.

Os produtores de queijo, em Minas Gerais, precisam estar registrados no serviço de inspeção estadual, realizado pelo IMA, e cumprir as normas de boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação artesanal. 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 dife-

renciados 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.



ATeG
Agroindústria
Artesanal

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 em Minas Gerais?

O estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado no Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA.

Para o registro da queijaria e do rótulo do queijo são necessários os seguintes documentos:

- Procedimentos Operacionais Padrão – POPs;
- Memorial Descritivo Econômico-sanitário e de construção - queijaria (MDESC – queijaria);
- Planta baixa ou croqui contendo localização do curral, sala de ordenha, queijaria, equipamentos, pontos de água e rede de esgoto;
- Planta de situação ou croqui;
- Atestado de saúde dos manipuladores da ordenha e da produção;
- Exames anuais negativos de brucelose e tuberculose de todos os animais conforme a IN SDA nº 10/2017, juntamente com a planilha de controle do rebanho;
- Certificado de conclusão do curso de boas práticas de ordenha e de fabricação de todos os manipuladores;
- Resultados de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento e de análise microbiológica e físico-química do queijo, conforme parâmetros estabelecidos pelo IMA;
- Planilha de rastreabilidade do produto que permita a identificação desde a matéria prima e em todo o processo de produção até a sua chegada no mercado;
- Fotografias (com legendas) das diversas dependências da indústria, em diferentes ângulos, abrangendo todos os equipamentos existentes, bem como os aspectos externos.



Quais são os requisitos para construção da queijaria?

A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

I - Área para recepção e armazenagem do leite;

II - Área de fabricação;

III - Área de maturação, se necessário;

IV - Área de embalagem e expedição;

V - Área de almoxarifado;

VI - Área de vestiário/sanitário;

VII - Barreira sanitária

- As instalações para as queijarias devem obedecer a preceitos mínimos de construção,

equipamentos e higiene, considerando as boas práticas de fabricação.

- A queijaria poderá ser contígua à residência, desde que haja delimitação física e inexistência comunicação direta.
- A queijaria deverá estar localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro e possuir impedimento físico ao acesso de animais e pessoas estranhas à produção.
- A queijaria poderá ser instalada junto ao curral ou local de ordenha, desde que inexistência comunicação direta, sendo permitida a entrada de matéria-prima por meio de óculo ou tubulação.



FAEMG
SENAR
INAES
SINDICATOS

Av. do Contorno 1771 - Floresta
30110-900 - Belo Horizonte - MG
sistemafaemg.org.br

FAEMG: (31) 3074-3000 - faemg@faemg.org.br
SENAR MINAS: (31) 3074-3074 - senar@senarminas.org.br
INAES: (31) 3074-3050 - inaes@inaes.org.br