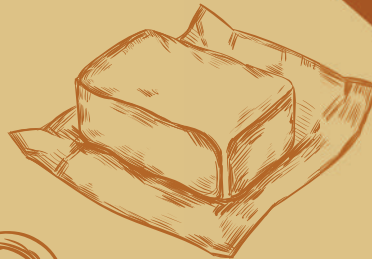
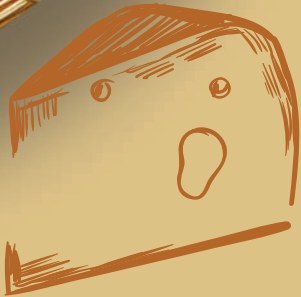


PROCEDIMENTOS PARA OBTENÇÃO DO **SELO ARTE**

ARTESANAL DO BRASIL

ARTE

XXXXXX



O QUE É O **SELO ARTE?**

O **Selo Arte** é um certificado concedido a um produto alimentício de origem animal, que comprovadamente foi elaborado de forma artesanal, resultante da aplicação de receita e processamento com características tradicionais, regionais ou culturais.



VANTAGENS DA CERTIFICAÇÃO DO **SELO ARTE**



O Selo Arte confere distinção ao produto certificado, agrega valor financeiro, além de possibilitar acesso a diversos mercados consumidores, com a permissão da comercialização em todo o território nacional. Atestar os produtos artesanais é contribuir com a consolidação das tradições alimentares regionais e culturais, bem como propiciar a geração de renda as comunidades locais tradicionais.

PRODUTOS QUALIFICADOS A RECEBER CERTIFICAÇÃO DO **SELO ARTE**

Os produtos alimentícios de origem animal, elaborados de forma artesanal, e submetidos aos procedimentos de inspeção definidos e acompanhados pelos Serviços de Inspeção Oficiais (municipal - SIM, estadual - SIE, federal - SIF ou equivalente - SISBI).



ESTABELECEMENTOS QUE PODEM SOLICITAR O **SELO ARTE**

Qualquer indústria processadora de produtos alimentícios de origem animal (cárneos, lácteos, mel e pescado), inscrita em um serviço de inspeção oficial: SIM ou SIE.



CRITÉRIOS PARA SER CONSIDERADO PRODUTO ALIMENTÍCIO **ARTESANAL**

1. As matérias-primas de origem animal devem preferencialmente serem produzidas na propriedade onde efetiva-se o processamento ou quando obtida em outro local, esta origem deve ser determinada;
2. Durante o processamento, em qualquer fase, as técnicas e os utensílios adotados, que influenciem ou determinem a qualidade e a natureza do produto final devem ser predominantemente manuais, admitindo em condições excepcionais o uso de equipamentos mecânicos ou eletrônicos, de forma a valorizar o trabalho humano sobrepondo a automação;



CRITÉRIOS PARA SER CONSIDERADO PRODUTO ALIMENTÍCIO **ARTESANAL**

3. Todo o processo produtivo deve adotar boas práticas de fabricação;

4. As unidades produtoras de matérias-primas, próprias ou de origem determinada, devem impreterivelmente adotar boas práticas agropecuárias na produção artesanal;

5. O produto final deve ser individualizado, genuíno, manter a singularidade, e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, sendo permitida variabilidade sensorial entre os lotes produzidos;



CRITÉRIOS PARA SER CONSIDERADO PRODUTO ALIMENTÍCIO **ARTESANAL**

6. Fica vedada a utilização de corantes, aromatizantes, e outros aditivos considerados cosméticos.

O uso de ingredientes industrializados deve-se restringir ao mínimo necessário;

7. O processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, com o envolvimento de técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores.



ONDE E COMO SOLICITAR A AUTORIZAÇÃO PARA USO DO **SELO ARTE**

1. Preencher Formulário de Solicitação do Selo Arte

(anexo único da portaria/adapec nº 108 de 27 de abril de 2021),
que está disponível no site adapec.to.gov.br, basta clicar no MENU
- ANIMAL - INSPEÇÃO ANIMAL, -SELO ARTESANAL TOCANTINS
- PORTARIA SELO ARTE

2. Após formulário preenchido protocolar junto na Adapec.

Qualquer dúvida ligar na Gerência de Inspeção Animal, pelo fone:
(63) 3218- 2138 ou por e-mail: adapecsia@gmail.com

3. A solicitação e a adesão ao sistema para concessão do Selo Arte é gratuita.