

# Comunicado Técnico

Decreto regulamentador do Selo ARTE

Edição 19/2019 | 19 de julho de 2019

[www.cnabrazil.org.br](http://www.cnabrazil.org.br)



## Entenda a regulamentação da lei que criou o Selo ARTE para alimentos artesanais de origem animal

A Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018 promoveu adequação no processo de fiscalização dos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, **permitindo a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal**, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal. A lei definiu ainda que tais produtos, além do selo do serviço de inspeção oficial, serão identificados por selo único com a indicação **ARTE**.

### Benefícios do Selo ARTE aos produtos alimentícios artesanais de origem animal



- ✓ Identificação desses alimentos como artesanal;
- ✓ Reconhecimento e permissão de comercialização em todo o território nacional;
- ✓ Garantia da inocuidade (não ser prejudicial) dos produtos;
- ✓ Impulsionamento da produção e comercialização desses produtos;
- ✓ Oportunidade de agregação de valor aos produtos, especialmente pelos pequenos produtores e da agricultura familiar.

### Decreto regulamentador do Selo ARTE

O Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 regulamenta o Art. 10-A da Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, incluído pela Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018, e dispõe sobre:

Conceito de produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal

Requisitos de identificação dos produtos

Competências dos órgãos envolvidos

Fiscalização

### O que são os Produtos Alimentares de Origem Animal produzidos de forma artesanal:



De acordo com o decreto, são os produtos comestíveis elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais, adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final de fabrico é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto.

### Outros conceitos a serem considerados para concessão do Selo ARTE:

Especificidade regional: poderá ser considerada a delimitação regional da área que abrange a produção, bem como a definição de regiões por meio de indicações geográficas.

Boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação na produção artesanal.

### Principais requisitos de identificação dos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal



I – as matérias-primas de origem animal devem ser beneficiadas na propriedade onde a unidade de processamento estiver localizada ou devem ter origem determinada;

II – as técnicas e os utensílios adotados que influenciem ou determinem a qualidade e a natureza do produto final devem ser predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo;

V – o produto final de fabrico deve ser individualizado, genuíno e manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, permitida a variabilidade sensorial entre os lotes;



VII – o processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores.

## Competências

<b>Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estabelecer, em normas técnicas complementares, as boas práticas agropecuárias e de fabricação para produtos artesanais</li><li>• Realizar procedimentos de verificação da conformidade da concessão do selo ARTE</li><li>• Fomentar a educação sanitária e a qualificação técnica em boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais</li><li>• Criar e fazer a gestão do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais</li><li>• Auditar os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que tiverem o selo ARTE</li><li>• Elaborar guias orientadores de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais</li></ul>
<b>Órgãos de Agricultura dos Estados e do Distrito Federal</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceder o Selo ARTE</li><li>• Fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido o selo ARTE</li><li>• Elaborar normativos que caracterizem e garantam a inocuidade do alimento artesanal</li><li>• Fornecer e atualizar as informações do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais</li></ul>
<b>Produtor artesanal</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Garantir a identidade, a qualidade e a segurança do produto alimentício artesanal</li></ul>

### Então, a quem solicitar o Selo ARTE?

Os órgãos de agricultura e pecuária dos Estados e do Distrito Federal serão as instituições autorizadas a conceder o selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, conforme estabelecido nos termos do Decreto 9.918 e de suas normas complementares.

**Fique ligado!** Até a publicação das normas complementares, o Distrito Federal e os Estados que possuam legislação própria de produtos alimentícios de origem animal reconhecidos como artesanais e que considerem os aspectos de sanidade animal e Boas Práticas Agropecuárias, poderão conceder o selo ARTE.

## Fiscalização

### Quem é responsável por fiscalizar os ESTABELECIMENTOS FABRICANTES desses alimentos?

A inspeção e fiscalização dos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade serão de responsabilidade do serviço de inspeção oficial, ou seja:

- Dos Órgãos Estaduais de Defesa Sanitária, no caso dos produtos que tenham Selo de Inspeção Estadual;
- Dos Órgãos de Inspeção Municipal, no caso dos produtos que tenham Selo de Inspeção Municipal.

Importante: a inspeção e fiscalização será prioritariamente orientadora considerando o risco sanitário.

### Quem é responsável por fiscalizar o comércio VAREJISTA E ATACADISTA?

Os Órgãos de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal são quem farão a fiscalização no comércio varejista e atacadista dos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

