

Passo a passo para produtores artesanais obterem o selo arte



Coordenação Geral

Prof°. Dr. Luciano Pires de Andrade

Coordenação Pedagógica

Profa°. Dra. Horasa Maria Lima Andrade

Coordenação Técnica

Profa°. Dra. Valcilene Rodrigues da Silva

Assessoria Técnica

Romário Nunes da Silva

Lucas Talvane Ferreira Carvalho

Equipe Técnica

Alice da Silva Mendes

Graziella Mencyle da Rocha Silva

Lillian Gabryelle de Araújo Alves

Maria Valdenice Conceição dos Santos

José Nelson de Azevedo Silva Júnior

Joyce Laiane Ferreira Alves

Sandiely Leandro da Silva

Talita Tenório do Nascimento

Vinicius Moraes da Silva

Vitória Cristina Lins Nogueira

Projeto Gráfico

Maria Valdenice Conceição dos Santos

Sandiely Leandro da Silva

Revisão

Valdení Venceslau Bevenuto

Copyright © 2024, by Editora Agrofamiliar

Ficha técnica catalográfica

S327p

Santos, Maria Valdenice Conceição dos
Passo a passo para produtores artesanais obterem o selo arte
[recurso eletrônico] / Maria Valdenice Conceição dos Santos, Horasa
Maria Lima da Silva Andrade, Luciano Pires de Andrade. –
Garanhuns : Ed. Agrofamiliar, 2025.
27 p. : il., color.

1. Produtos agrícolas. 2. Agricultura familiar. 3. Produto alimentício.
I. Título. II. Andrade, Horasa Maria Lima da Silva. III. Andrade,
Luciano Pires de.

ISBN nº 978-65-01-41276-4

CDD 630

Sumário

Apresentação.....	
1.Introdução.....	6
2 . Distribuição e divisão dos produtos com selo ARTE no Brasil.....	8
3.O que é o selo ARTE?.....	13
4.Exemplo de produtos que receberam o selo ARTE	14
5. Importância do selo ARTE.....	16
6. Produtos que podem receber o selo ARTE.....	17
7. Requisitos para obtenção do selo ARTE.....	21
8. Como solicitar o selo ARTE.....	22
Referências.....	28

Apresentação

O Núcleo de Estudos, Pesquisa e Extensão em Agroecologia e Agricultura Familiar e Camponesa – Agrofamiliar foi criado em 2009 com o objetivo de fomentar a discussão e a troca de experiências sobre temáticas relacionadas à agroecologia, com foco no apoio aos agricultores familiares nos processos de transição agroecológica. O Agrofamiliar trabalha com a agroecologia, uma ciência que utiliza princípios ecológicos para estudar, planejar e manejar sistemas agrícolas de forma sustentável, visando à produtividade econômica, à justiça social e à preservação ambiental. Suas ações são realizadas de forma integrada, envolvendo pesquisa, ensino e extensão, com a participação de estudantes de graduação, pós-graduação e parceiros, incluindo movimentos sociais, ONGs e outras instituições.

O Núcleo Agrofamiliar está integrado ao periódico científico *Brazilian Journal of Agroecology and Sustainability* (BJAS), à Editora Agrofamiliar e ao Centro Vocacional Tecnológico de Produção Orgânica e Agroecologia Agrofamiliar. Atua nos campos do mundo do trabalho, associativismo e cooperativismo, economia solidária, agricultura familiar e agroecologia, meio ambiente e mudanças climáticas, além de educação popular, promovendo desenvolvimento com sustentabilidade, inclusão e justiça socioambiental.

Introdução

Um produto artesanal pode ser definido como aquele produzido com características tradicionais e culturais transmitidas de geração em geração. Além disso, a matéria-prima utilizada deve ser cultivada de forma integrada ao espaço produtivo dos produtos artesanais, seguindo sempre os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação de alimentos e aditivos (Brito e Xavier, 2016).

Nesse sentido, por meio da legislação e dos selos para produtos artesanais, é possível sair da categoria de inautêntico e informal para a formalidade. Dessa forma, aumentam os movimentos que visam o reconhecimento e o registro da conservação dos produtos locais, feitos de forma artesanal, dentro das tradições e costumes dos povos onde são produzidos.



Distribuição e divisão dos produtos com selo ARTE no Brasil

Pela falta de um processo de industrialização, alguns consumidores podem ter receio de adquirir produtos artesanais, pois acham que o processo industrializado é mais confiável.

Nesse sentido, com o intuito de solucionar tais objeções, foi criado o selo ARTE. Trata-se de uma forma de regulamentação desses produtos, o que indica que essas mercadorias passam por análise e fiscalização por parte de órgãos sanitários dos estados e do Distrito Federal (SEBRAE, 2023).



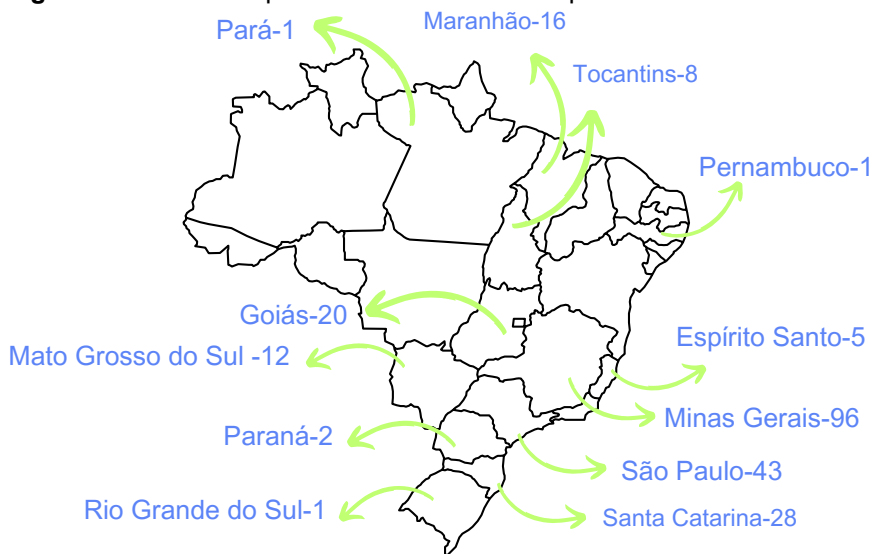
Distribuição e divisão dos produtos com selo ARTE no Brasil

Atualmente, o Brasil apresenta 233 produtos artesanais, divididos em quatro categorias: cárneos, lácteos, pescados e produtos oriundos de abelha (Ministério da Agricultura e Pecuária, 2022).

As duas figuras a seguir mostram a quantidade de produtos por estado no Brasil e a quantidade de cada produto dentro das categorias mencionadas acima.

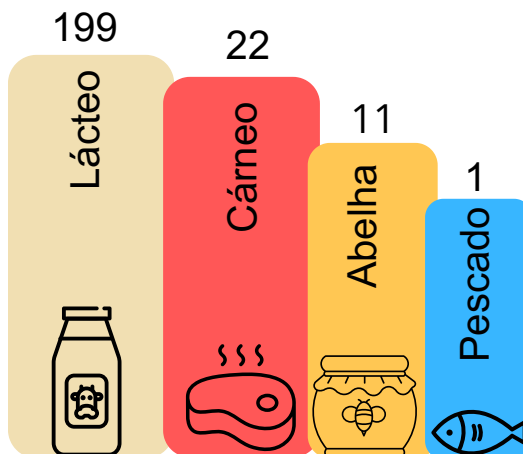


Figura 1: Número de produtos com selo ARTE por estado no Brasil



Fonte: Ministério da Agricultura, 2022

Figura 2: Tipos de produtos



Fonte: Ministério da Agricultura, 2022

Como é possível ver nas figuras 1 e 2, os produtos artesanais vêm crescendo e se espalhando pelo país, com o estado de Minas Gerais destacando-se pela maior quantidade de produtos com selo artesanal.

Também é possível observar que a maioria dos produtos são lácteos, enquanto a categoria de pescados é a menor, com apenas um produto que recebeu o selo.

A adoção do selo pelos pequenos agricultores é uma forma de agregar valor aos seus produtos e assegurar a valorização dos saberes tradicionais pelos produtores rurais.





Exemplo de produtos que receberam o selo ARTE

1. Queijo Coalho de Cabra - Pernambuco

Em maio de 2021, o queijo coalho de cabra produzido pela Obra Rústica Laticínio e Agropastoril LTDA, localizada em Pombos, Pernambuco, tornou-se o primeiro produto do Nordeste a receber o Selo ARTE. A certificação permite a comercialização desse produto artesanal em todo o território nacional (ADAGRO).

Ao lado, estão as figuras que mostram o verdadeiro selo ARTE de produtos artesanais e também o queijo artesanal.

Figura 3: Selo ARTE e selo Queijo Artesanal



Fonte: MAPA, 2023



Exemplo de produtos que receberam o selo ARTE

2. Roll Mop de Pescado - Santa Catarina

O roll mop, um peixe geralmente feito com sardinha, enrolado em torno de um pedaço de pepino ou cebola e mantido em conserva, típico de Santa Catarina, foi o primeiro produto da categoria de pescados a obter o Selo ARTE. Essa certificação reconhece a produção artesanal e permite sua comercialização em âmbito nacional (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022).



Importância do Selo ARTE

O selo ARTE desencadeia a agregação de valores que um selo de distinção oferece aos produtos certificados, capaz de ampliar seu potencial no mercado consumidor, pois possibilita a comercialização dos produtos em todo o território nacional (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2019).

Para o público consumidor, o selo ARTE é importante na medida em que propicia o acesso a produtos diferenciados e genuínos, oriundos de várias regiões do Brasil.

Para o país, esses produtos são importantes, pois ajudam a manter as tradições alimentares regionais e culturais, propiciando renda e o desenvolvimento das comunidades locais tradicionais.



Produtos que podem receber o selo ARTE

Como estabelece a Lei nº 14.963 (2024), os produtos alimentícios artesanais de origem vegetal devem ter matéria-prima predominantemente vegetal.

Como exemplo de produtos, têm-se:

- Conserva de frutas ou legumes
- Biscoitos e bolachas
- Chás
- Geléias



Produtos que podem receber o selo ARTE

Referente aos produtos alimentícios de origem animal, o Decreto-Lei nº 1.283 (1950) estabelece a obrigatoriedade da prévia fiscalização, do ponto de vista industrial e sanitário, para todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não, adicionados de produtos vegetais, e em toda a sua transformação.

Como exemplo de produtos, têm-se:

- Pescados e seus derivados
- Leite e seus derivados
- Ovos e seus derivados
- Mel de abelha e seus derivados



Requisitos para obtenção do selo ARTE

De acordo com a Lei nº 14.963 (2024), para produtos de origem vegetal, e com o Decreto nº 11.099 (2022), para produtos de origem animal, sua classificação como artesanal deve atender aos seguintes requisitos:

Origem Vegetal

I – O processo de fabricação, que determina a qualidade e a natureza do produto final, utiliza técnicas e conhecimentos dominados pelos manipuladores;

II – As matérias-primas são produzidas na propriedade onde a unidade de processamento está localizada ou têm origem determinada;

III – O produto final é individualizado, genuíno e singular, mantendo características próprias, tradicionais, culturais ou regionais, sendo permitida a variabilidade sensorial entre os lotes de fabricação;

IV – O processo produtivo adota boas práticas agrícolas e de fabricação, com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros para o consumidor.

Origem Animal

I - As matérias-primas de origem animal serão de produção própria ou terão origem determinada;

II - As técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final serão predominantemente manuais;

III - O processamento será feito por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, prioritariamente a partir de protocolos específicos de elaboração ou de receita e processos próprios;

IV - As unidades de produção de matéria-prima e de processamento observarão os requisitos que assegurem a inocuidade e adotarão boas práticas agropecuárias na produção artesanal, com vistas a garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;

V - O produto final de fabrico será individualizado e genuíno e manterá a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações, respeitados os outros critérios previstos neste Decreto; e

VI - O uso de ingredientes industrializados será restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e de aromatizantes quando considerados cosméticos.

Requisitos para obtenção do selo ARTE

De acordo com o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (2019), para obtenção do Selo Arte devem ser atendidos três requisitos básicos:

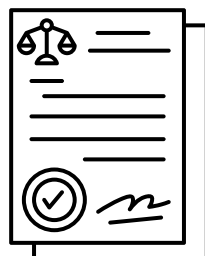
I. Cadastro no Sistema Nacional de Cadastro de Serviços de Inspeção, Estabelecimentos e Produtos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

II. Relatório de fiscalização, emitido pelo Serviço Oficial, que comprove o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias(BPA) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF):

<https://www.gov.br/pt-br/servicos/cadastrar-servicos-de-inspecao-estabelecimentos-e-produtos-inspecionados-no-e-sisbi>

III. Memorial descritivo do produto (característica do produto).

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/certificados-de-boas-praticas/solicitar-1>



Como solicitar o selo ARTE

Segue abaixo o passo a passo para solicitar o selo ARTE conforme o SISTEMA CNA/SENAR (2021):

1º Passo: o produtor deve possuir um registro junto ao serviço de inspeção oficial (Municipal, estado ou Distrito Federal) atualizado, em Pernambuco esse órgão é a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária (ADAGRO).

• Os principais documentos exigidos para registro são:

- CNPJ
- RG
- CPF

2º Passo: o produtor deve fazer o registro no Sistema Eletrônico de Cadastro Nacional de Produtos Artesais do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

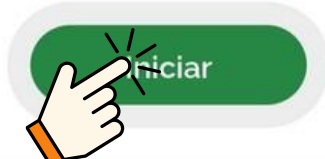
Se não o tiver ele pode fazer seu cadastro utilizando o seguinte site:

[https://www.gov.br/pt-br/servicos/cadastrar-servicos-de-inspecao-estabelecimentos-e-produtos-inspecionados-no-e-SISBI](https://www.gov.br/pt-br/servicos/cadastrar-servicos-de-inspecao-estabelecimentos-e-produtos-inspecionados-no-e-sisbi)

Ao acessar o site os interessados devem fazer a inscrição no Sistema de Gestão de Serviço de Inspeção (SGSI) e no Sistema de Gestão de Estabelecimento (SGE), fazendo os passos da próxima página.



Cadastrar serviços de inspeção, estabelecimentos e produtos inspecionados no e-SISBI



1



tem procurar o serviço de inspeção a esteja vinculado para se cadastrar, er login e senha de acesso ao SGE.



e-SISBI - SGE - Sistema de Gestão de Serviço de Inspeção:

Sistema para gestão dos serviços oficiais de inspeção de produtos e insumos agropecuários nos Estados, Distrito Federal, municípios e consórcios de Municípios, para cadastros e controles aplicados à inspeção.



e-SISBI - SGE - Sistema de Gestão de Estabelecimento:

Sistema para gestão dos estabelecimentos cadastrados pelos serviços oficiais de inspeção de produtos e insumos agropecuários nos Estados, Distrito Federal

2



SGSI - Sistema de Gestão
de Serviço de Inspeção

Usuário

Senha

ENTRAR

[Solicitar acesso](#)

[Esqueci minha senha](#)

[Acesso público](#)



eSISBI

3



SGE - Sistema de Gestão
de Estabelecimento

Usuário

Senha

ENTRAR

[Esqueci minha senha](#)

Os estabelecimentos devem procurar o serviço de inspeção a que esteja vinculado para se cadastrar, obter login e senha de acesso ao SGE.

eSISBI



* País

BRASIL



Sistema

* Sigla

Selecione



Informações Pessoais

* CPF

* Nome Completo

* Login

Data de Nascimento

4

* Gênero

Masculino Feminino

RG

Data de Emissão

Órgão Expedidor

Estado

Tipo do E-mail

Comercial Pessoal

* E-mail para contato

Endereço

* Tipo do Endereço

* CEP

5

Estado

Município

Bairro

Logradouro

* Número

Complemento

Digite os caracteres acima

* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar

Limpa

6

Como solicitar o selo ARTE

Os interessados deveram fazer o login e criar uma senha para acessar o formulário online.

• Segue abaixo alguns documentos necessários para inscrição no SGSI:

- CNPJ

- RG

- CPF

- Comprovante de vínculo como servidor do serviço de inspeção.

• Segue abaixo alguns documentos e informações necessários para inscrição no SGE:

- Identificação do estabelecimento

- Classificação e capacidade do estabelecimento

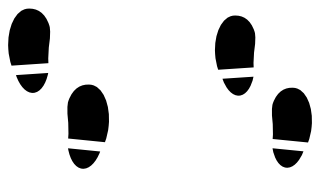
- Identificação do responsável da empresa no e-SISBI/SGE

- CNPJ ou CPF do estabelecimento

- CEP

- Data e processo de registro no serviço de inspeção

- Dados pessoais de representante da empresa.



Como solicitar o selo ARTE

3° Passo: protocolar a sua petição, anexando as informações necessárias para a análise técnica.

Nessa etapa é importante anexar o Memorial Descritivo do produto ou Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RTIQ (descrição dos alimentos artesanais), que pode ser acessado pelo site abaixo:

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro-dipov/cgc_mapa/memorialdescritivo_registro_cgc_geral_01-11-2022.docx

4° Passo: Feito tudo isso, o Serviço Oficial fará uma visita a propriedade para conhecer e atestar a capacitação em Boas Práticas Agropecuárias por meio do relatório de fiscalização, este também deverá ser anexado no sistema eletrônico.

- Todos os documentos serão analisados e o órgão responsável do estado ou do Distrito Federal fará a concessão do selo ARTE do produtor.



Referências

BRASIL. Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco. Disponível em: <http://www.adagro.pe.gov.br/>. Acesso em: 30 jan. 2025.

BRASIL. Decreto Lei No 11.099, de 21 de junho de 2022. Regulamenta o art. 10-A da lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e a Lei 13.860 de 18 de julho de 2019 para dispor sobre a elaboração e comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário oficial da União, Brasília, 21 jun. 2022.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Incluído pelo Decreto-Lei nº 11.099, de 17 de junho de 2022. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 20 jun. 2022. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br>. Acesso em: 6 jan. 2025.

BRASIL. Lei nº 14.963, de 5 de setembro de 2024. Dispõe sobre a identificação de produtos alimentícios de origem vegetal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 6 set. 2024. Disponível em: http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%2014.963-2024?OpenDocument. Acesso em: 6 jan. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei no 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 15 jun. 2018. Seção 1, p.2.

BRITO, Lelis Maia; XAVIER, Ana Flávia. Comportamento do Consumidor e o Mercado Informal de Produtos Artesanais. In: Congresso Latino Americano de Varejo e Consumo (CLAV). 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Selos de Identificação Artesanal - selo ARTE e selo Queijo Artesanal. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal>. Acesso em: 31 mar. 2025.

CIÊNCIA DO LEITE. Selo Arte e Selo Queijo Artesanal. Disponível em: <https://cienciadoleite.com.br/noticia/5515/selo-arte-e-selo-queijo-artesanal>. Acesso em: 31 mar. 2025.

Referências

Ministério da Agricultura e Pecuária. Selos de Identificação Artesanal - selo ARTE e selo Queijo Artesanal. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal>. Acesso em: 2 fev. 2025.

Ministério da Agricultura e Pecuária. Selos de Identificação Artesanal - selo ARTE e selo Queijo Artesanal. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal>. Acesso em: 2 fev. 2025.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Selo Arte: tradição, cultura e regionalismo. Brasília: MAPA, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/publicacoes/SELOARTEv2.pdf>. Acesso em: 5 jan. 2025.

SEBRAE. Selo arte: como os produtores artesanais podem solicitá-lo? 2023. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/28ea4d603deb0748607acb8fad059d3b/\\$File/31018.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/28ea4d603deb0748607acb8fad059d3b/$File/31018.pdf). Acesso: 23/05/2023.

SISTEMA CNA/SENAR. Como obter o selo arte - ATeG Agroindústria. 2021. Disponível em: <https://youtu.be/6nglVFmzhmM?si=iCAJI0M26yWGuDuV>. Acesso em: 6 jan. 2025.

VON DENTZ, Berenice Giehl Zanetti. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, v. 4, n. 11, p. 92-115, 2017.



Programa de Pós-Graduação
**AGROECOLOGIA E
DESENVOLVIMENTO
TERRITORIAL**