

## **Como se registrar nos Serviços Oficiais de Inspeção e obter o Selo Arte**

Alguns conceitos para ser um empreendedor de sucesso no **setor da agroindústria**:

O **produtor rural** deve conhecer com aprofundamento o produto elaborado e planejar adequadamente a logística para transporte e comercialização apropriados. Além disso, ele deve buscar conhecimento sobre as atividades operacionais da agroindústria conforme critérios técnicos específicos.

**1º** – Antes de realizar os investimentos para a estruturação da agroindústria, é fundamental buscar informações nos órgãos que fiscalizam e regulamentam o setor. Dessa forma, além de se preparar para tomar as medidas legais necessárias, o empreendedor estrutura melhor os negócios.

**2º** – É fundamental que a agroindústria respeite às legislações ambiental, fiscal, trabalhista e sanitária.

**3º** – A matéria-prima deve ser de qualidade, bem como o seu processamento deve seguir as boas práticas da manipulação e higienização dos alimentos. Além disso, as atividades operacionais devem seguir as normas de segurança do trabalho.

Para a legalização dos produtos elaborados nas agroindústrias é preciso a certificação por um serviço de inspeção:

### **Para os produtos de origem animal existem os seguintes serviços:**

a. Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA;

b. Serviço de Inspeção Estadual – SIE, vinculado à Secretaria de Agricultura dos estados e Distrito Federal; Regularização sanitária

c. Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura dos municípios.

Além disso, existe o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Para os produtos de origem animal (carnes e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, pescados e derivados, mel e outros produtos apícolas), dentro do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) tem o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

A base para a adesão dos serviços ao SISBI/SUASA é o reconhecimento da sua equivalência. Equivalência significa obter os mesmos resultados em termos de qualidade higiênico-sanitária e inocuidade dos produtos, mesmo que o serviço de inspeção do estado ou município tenha sua própria legislação e que utilize critérios e procedimentos de inspeção e de registro dos estabelecimentos, diferentes dos outros serviços de inspeção.

## Produtos de Origem Vegetal

Para os produtos de origem vegetal, a divisão se dá da seguinte forma:

- a. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa): órgão responsável pela inspeção dos estabelecimentos de bebidas em geral, vinhos e derivados da uva e do vinho (incluindo os fermentados acéticos) e de classificação de produtos vegetais;
- b. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e Vigilância Sanitária de estados, Distrito Federal e municípios: órgãos responsáveis pela fiscalização dos demais estabelecimentos de produtos de origem vegetal (exceto os de bebidas e de classificação de produtos vegetais).

## ETAPAS PARA REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF:

Para registrar o estabelecimento é necessário apresentar uma lista de documentos e informações, conforme a seguir:

- 1ª – ELABORAÇÃO DO PROJETO:** que compreende as plantas da unidade e o Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento
- 2ª – JUNTAR OS DEMAIS DOCUMENTOS LISTADOS:** Requerimento do responsável legal; Termo de compromisso; Inscrição Estadual ou de produtor ou produtora rural ou CPF; Licença Ambiental Prévia (ou equivalente); CNPJ ou documento equivalente.
- 3ª – ENTREGAR A DOCUMENTAÇÃO E PROJETO:** Os documentos e o projeto devem ser entregues ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA) da região de localização do futuro estabelecimento.
- 4ª – APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO:** o SIPOA analisa e envia o projeto para o DIPOA – Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (em Brasília/DF), para fazer a aprovação prévia e, após, devolve para o SIPOA.
- 5ª – CONSTRUÇÃO DA AGROINDÚSTRIA (INSTALAÇÕES):** após a aprovação prévia do projeto poderá ser iniciada a construção, exatamente de acordo com o projeto previamente aprovado. Alterações só poderão ser feitas com autorização do SIF. Durante a construção, o SIF poderá visitar a obra para verificar o andamento.
- 6ª – LAUDO DE INSPEÇÃO FINAL:** concluído a construção, solicitar ao SIPOA a elaboração do Laudo de Inspeção Final. Nesse momento, o técnico do Serviço de Inspeção solicitará a entrega do: a) Resultado da análise de água e b) Licença Ambiental de Operação

**7ª – INSTALAÇÃO DO SIF:** É o final do processo e que permitirá iniciar a produção da agroindústria, e nesse etapa, a agroindústria deve demonstrar a existência dos programas de autocontrole descritos. Essa etapa se dará com o “Termo de Instalação do SIF”, mediante a lavratura da “Ata de Instalação do SIF” pelo técnico do SIPOA, sendo entregue ao estabelecimento o “Título de Registro do SF”

## **FLUXOGRAMA DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO E DOS PRODUTOS NO SIF**

### **REGISTRO DO ESTABELECIMENTO**

- 1º – Elaborar o projeto e juntar os documentos e informações
- 2º – O representante da agroindústria entrega o projeto e demais documentos e informações ao SIPOA na Superintendência do MAPA do Estado.
- 3º – MAPA faz a aprovação prévia do projeto
- 4º – Construção da agroindústria
- 5º – Solicitar o Laudo de Inspeção final da obra ao SIPOA
- 6º – Instalação do SIF/ entrega do Título de Registro do estabelecimento

### **SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL**

O SIE é ligado ao órgão de agricultura de cada estado e regulamentado por leis e decretos estaduais. Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIE podem comercializar seus produtos apenas dentro do território de seu estado. No entanto, se o SIE fez a adesão ao SISBI/SUASA, os produtos das agroindústrias inspecionadas por esse serviço poderão ser comercializados em todo o Brasil. Para obter o registro no SIE, o estabelecimento deverá iniciar o processo de registro apresentando um ofício à Secretaria da Agricultura do seu respectivo estado. Junto com essa solicitação, deverão ser enviados diversos documentos (CNPJ/CPF e outros), plantas (baixa, fluxo, cortes, fachadas, situação), memorial técnico sanitário do estabelecimento, descrição dos produtos, licença ambiental, alvará da saúde, resultado de análise da água e outros. Outros documentos e procedimentos serão necessários, o que varia conforme a legislação de cada estado.



## **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

O SIM é ligado ao órgão de agricultura de cada município e regulamentado por legislação municipal (leis, decretos, portarias, instruções normativas). Os estabelecimentos com registro no SIM podem comercializar seus produtos apenas no território de seu respectivo município. No entanto, se o SIM fez a adesão ao SISBI/ SUASA, os produtos das agroindústrias inspecionadas por esse serviço poderão ser comercializados em todo o Brasil.

Após o estabelecimento optar pelo registro no SIM, deverá dirigir-se ao órgão municipal da agricultura do seu município para iniciar o processo de registro apresentando um ofício. Junto com essa solicitação, deverão ser enviados diversos documentos (CNPJ/CPF e outros), plantas (baixa, fluxo, cortes, fachadas, situação), memorial técnico sanitário do estabelecimento, descrição dos produtos, licença ambiental, alvará da saúde, resultado de análise da água e outros. Cada município orientará sobre os procedimentos e outros documentos necessários para a obtenção do SIM, conforme legislação própria. De modo geral, esse processo é um pouco mais simples e mais rápido do que o registro no SIF ou no SIE.

## **REGISTRO DE ESTABELECIMENTO DE BEBIDAS E DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS**

O Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (Sipeagro) é a ferramenta eletrônica do MAPA, utilizada para solicitação de registro de estabelecimentos que trabalham com classificação de produtos vegetais e com a elaboração (produção, envase, padronização) de bebidas, polpas de frutas, os fermentados acéticos, a cachaça, os licores e outros produtos além dos vinhos e derivados, além da uva e do vinho. Os produtos oriundos de estabelecimentos de bebidas e de classificação de produtos vegetais com registro no Sipeagro/Mapa podem ser comercializados em todo o território nacional e podem ser exportados para outros países (para tanto basta indicar também a atividade de exportador quando for solicitar o registro)

## **SELO ARTE**

O Selo Arte foi criado pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, e regulamentado pelo Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. Definiram que produtos artesanais de origem animal, com o selo ARTE, tem autorização para comercialização em todo o território nacional.

O Selo Arte é uma forma de identificar os produtos artesanais, de origem animal; não é, portanto, um serviço de inspeção. Além da identificação, os produtos com o Selo Arte ficam liberados para serem comercializados em todo o Brasil, desde que estejam registrados em um serviço de inspeção oficial, ou seja, no SIF, SIE ou SIM.

Para ter direito ao Selo Arte, o empreendimento de processamento artesanal deve comprovar que atende aos requisitos para ser reconhecido como artesanal e ter registro sanitário em um serviço de inspeção, além de ter as Boas Práticas Agropecuária e de Fabricação.

O conceito Produto artesanal definido pelo Decreto do Selo Arte é de Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal são 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 fábrica é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto.

### **O QUE É UM PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL ARTESANAL?**

Os produtos de origem animal artesanal são todos aqueles elaborados com predominância de matérias-primas animal de produção própria ou de origem determinada, produzidos de forma artesanal a partir de técnicas prioritariamente manuais e por indivíduos quem tenha o domínio integral do processo de fabricação e mantendo suas características tradicionais e regionais.

Para os produtores, a obtenção do Selo ARTE é um certificado de que sua produção está em conformidade com as boas práticas agropecuárias e produtos estão em conformidade com as boas práticas de fabricação e possibilitam incrementar sua renda, agregar valor à produção e ampliar mercados.

Com o Selo Arte, é possível o comércio nacional de produtos alimentícios de origem animal elaborados de forma artesanal. O Selo é um certificado de identidade e qualidade.

### **QUAIS SÃO AS CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS QUE RECEBEM O SELO ARTE?**

Os alimentos que irão receber este selo devem seguir algumas regras. Assim, para serem enquadrados dentro desta categoria, é importante que os produtos possuam algumas características específicas:

- As matérias-primas devem ser produzidas na propriedade, ou ainda, ter sua origem reconhecida
- A fabricação deve ser manual, pelo menos de forma predominante
- Condições de higiene e sanitárias são essenciais para a produção
- Os produtos seguem receitas tradicionais
- O uso de ingredientes industrializados deve ser restrito
- Não é permitida a adição de corantes ou aromatizantes artificiais

- Boas práticas de fabricação são adotadas para garantir a produção de alimento seguro ao consumidor
- Boas práticas agropecuárias são adotadas na unidade de produção de matéria-prima e nas unidades de origem, contemplando sistemas de produção sustentáveis
- O produto é caracterizado pela fabricação individualizada e genuína, podendo existir variabilidade sensorial entre os lotes
- A composição e o processamento seguem receitas e técnicas tradicionais

### **VANTAGENS DA UTILIZAÇÃO DO SELO ARTE**

- Comercialização interestadual de produtos;
- Diminuição da burocracia para registro e comercialização
- Inspeção e fiscalização de natureza prioritariamente orientadora
- Fácil identificação e reconhecimento por meio do selo único com a denominação ARTE

### **QUAIS AS VANTAGENS PARA OS PRODUTORES QUE QUEREM ADESÃO?**

Uma das vantagens do selo arte é garantir ao consumidor que o produto que está sendo comercializado é artesanal. Além disso, ele também determina as condições sanitárias e de produção dos alimentos.

Uma das vantagens do selo arte é a diminuição da burocracia. Assim que o produto possuir a certificação, então, já fica claro para o consumidor que aquele é um alimento artesanal.

### **QUAIS AS VANTAGENS E COMO OS CONSUMIDORES RECONHECERÃO O SELO ARTE?**

Os consumidores poderão adquirir produtos devidamente inspecionados, mantendo sua inocuidade, com características e processos tradicionais. Estes conseguirão reconhecer os produtos artesanais, por meio do Selo ARTE, fixado nas embalagens dos produtos. Além do selo ARTE, o produto deverá possuir o selo do Serviço de Inspeção: SIM, SIE, garantindo a segurança dos alimentos produzidos. Com o Selo Arte, o consumidor terá a segurança de que a produção é artesanal e respeita as características e métodos tradicionais. Os produtos serão fiscalizados pelos órgãos estaduais e deverão seguir as boas práticas agropecuárias e sanitárias.

### **COMO SOLICITAR O SELO ARTE**

Em primeiro lugar, a agroindústria artesanal que deseja obter o Selo Arte precisa ter registro no Serviço de Inspeção Oficial, que emitirá um relatório de fiscalização comprovando o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação.



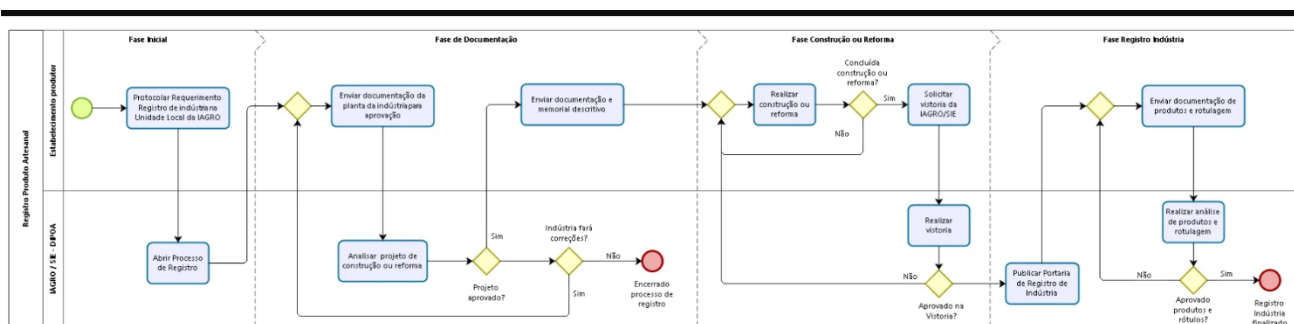
Após essa etapa, para realizar a solicitação do Selo, o interessado deve entrar em contato com o órgão estadual de agricultura e protocolar a sua petição, apresentando informações que demonstrem o mérito do produto quanto ao modo artesanal de produção.

Estas informações são apresentadas na forma do Memorial Descritivo do Produto, com exposição dos atributos que o caracterizam como qualificável para receber o Selo Arte, apontando as particularidades relativas à produção ou aquisição de matérias-primas e aos métodos aplicados no processamento dos ingredientes utilizados na elaboração do produto.

No documento, os aspectos relacionados ao “modo de fazer artesanal” devem ser ressaltados, de forma a qualificar o produto alimentício como artesanal.

Os órgãos de agricultura e pecuária dos estados e do Distrito Federal são os responsáveis pela análise dos protocolos de solicitação de Selo Arte e por sua concessão.

### Fluxograma registro artesanal - IAGRO



### Fluxograma do Selo ARTE

