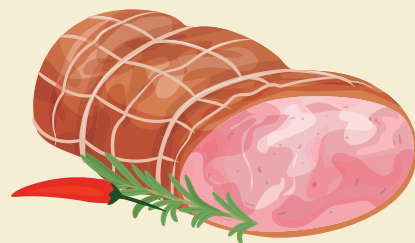


BENEFÍCIOS DO SELO ARTE:

Para o consumidor: Garantia de origem, segurança dos alimentos consumidos, experiência gastronômica única, valorização da cultura local e incentivo à economia regional.

Para o produtor: Agregação de valor ao produto, diferenciação no mercado, acesso a novos locais de venda, reconhecimento do trabalho artesanal e fortalecimento da identidade regional.

Para Santa Catarina: Preservação das tradições e da cultura local, promoção do turismo gastronômico, desenvolvimento da economia regional e geração de renda.



PARA MAIS INFORMAÇÕES:

Acesse o site da Cidasc:
www.cidasc.sc.gov.br
ou entre em contato com o
escritório local mais próximo



GOVERNO DE
SANTA CATARINA
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA

SELO ARTE

Autenticidade e Qualidade

Artesanal Catarinense



GOVERNO DE
SANTA CATARINA
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA

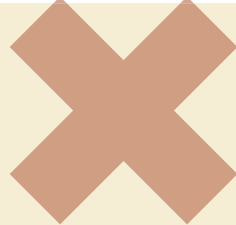
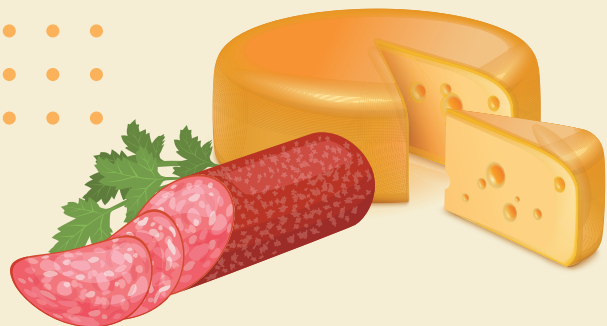
SELO ARTE

O Selo ARTE atesta a qualidade e a autenticidade dos produtos artesanais de origem animal em Santa Catarina. Ele garante que o alimento foi produzido, respeitando a cultura e as características regionais, utilizando ingredientes selecionados e o inigualável "saber fazer" dos produtores locais. Com o Selo ARTE, você tem a certeza de estar consumindo um produto genuíno, carregado de história e sabor.

O que é o SELO ARTE?

Criado pela Lei nº 13.680/2018 e regulamentado pelo Decreto nº 11.099/2022 e pela Portaria MAPA nº 531/2022, o Selo ARTE é um certificado de identidade e qualidade para produtos artesanais de origem animal.

Em Santa Catarina, a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc), por meio da Portaria SAR nº 20, de 28 de julho de 2020, é o órgão responsável pela concessão do selo, tanto para estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) quanto no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), através do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Deinp). O selo abrange produtos de origem animal que atendam aos critérios estabelecidos.



CRITÉRIOS PARA OBTENÇÃO DO SELO ARTE:

Para obter o Selo ARTE, o produto deve ser elaborado com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou com origem determinada, utilizando técnicas prioritariamente manuais. O produtor deve ter domínio integral do processo, respeitar o "saber fazer" local e utilizar ingredientes e técnicas tradicionais que preservem as características culturais da região. A individualidade da produção e a sua diferenciação em relação aos produtos industrializados são fatores essenciais para a concessão do selo, assim como a adoção de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF).



COMO OBTER O SELO ARTE PELA CIDASC:

O produtor interessado deve entrar em contato com a Cidasc e apresentar a seguinte documentação:

Requerimento: Solicitação formal do Selo ARTE.

Memorial descritivo: Documento detalhado contendo a descrição do processo de fabricação, forma de apresentação do produto e rotulagem, conforme modelo da Cidasc ou equivalente à Portaria MAPA nº 531/2022.

Título de registro: Documento que comprove o registro no Serviço de Inspeção Oficial (SIM ou SIE).

Checklist de homologação (preenchido pelo Médico Veterinário Oficial - MVO): Documento com o parecer técnico do responsável pela inspeção, atestando o cumprimento dos requisitos para a concessão do selo.

Documentos complementares: Informações adicionais que demonstrem a tradição e a singularidade do produto, como receitas, registros históricos, fotos, vídeos e depoimentos. Esses documentos enriquecem o processo de avaliação e reforçam o caráter artesanal da produção.

