



Câmara Municipal de Bicas
Secretaria Legislativa

INDICAÇÃO Nº. 172/2019
Vereador Rafael Candido Aquino

Sr. Presidente,

Apresento a Vossa Senhoria nos termos regimentais a seguinte indicação:

Pela presente indicação, solicito da Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico que, conjuntamente, com ACE (Associação Comercial e Empresarial) realize uma reunião com os produtores artesanais de Bicas para apresentação e orientação sobre o selo ARTE.

JUSTIFICATIVA:

O selo ARTE é a realização de um antigo sonho de produtores artesanais de todo o Brasil. Ele vai permitir que produtos como queijos, linguiças, salames e outros embutidos, pescados e mel possam ser vendidos livremente em qualquer parte do território nacional, eliminando entraves burocráticos. Para os consumidores, será uma garantia de qualidade, com a segurança de que a produção é artesanal e respeita as boas práticas agropecuárias e sanitárias.

Este é, portanto, um momento histórico, há muito esperado pelos pequenos produtores! A estimativa é que somente na produção de queijos artesanais cerca de 170 mil deles sejam beneficiados. Muitas delícias hoje restritas a regiões do país passarão a ser encontradas em lojas e mercados de muitos estados.

A Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, determina que os produtos sejam submetidos à inspeção dos órgãos sanitários dos estados e do Distrito



Câmara Municipal de Bicas

Secretaria Legislativa

Federal. O produto artesanal será identificado, em todo o país, por um selo único com a indicação ARTE.

Os produtos de origem animal artesanal são todos os elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal, a partir de técnicas prioritariamente manuais e por quem tenha o domínio integral do processo. Os alimentos, que serão submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, devem ter fabricação individualizada e genuína, que mantenha a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais, sendo devidamente identificados com o selo ARTE.

As matérias-primas de origem animal são produzidas na propriedade onde se localiza a unidade de processamento ou têm origem determinada.

Os procedimentos de fabricação são predominantemente manuais.

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

O uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo indispensável por razão de segurança, não sendo permitida a adição de corantes e aromatizantes artificiais.

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;



Câmara Municipal de Bicas
Secretaria Legislativa

Fácil identificação e reconhecimento por meio do selo único com a denominação ARTE.

Em, 19 de agosto de 2019.

Rafael Candido Aquino
Vereador Proponente



Câmara Municipal de Bicas
Secretaria Legislativa