

Mel da Longevidade é o primeiro no RS a receber o selo "ARTE"

Secretarias: Desenvolvimento Rural
Data de Publicação: 11 de maio de 2023
Fotos: Divulgação

Agroindústria Mel da Longevidade é a primeira agroindústria de Mel do Rio Grande do Sul a receber o Selo "ARTE".

O Serviço de Inspeção Municipal de Veranópolis, vinculado a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, concedeu nesta semana a autorização de uso do selo "ARTE" para os produtos Mel e Mel com pedaços de favo, produzidos pela Agroindústria Mel da Longevidade, permitindo que os produtos sejam comercializados em todo o território Nacional.

O Selo ARTE caracteriza um produto próprio, com vínculo tradicional, regional e cultural, que é elaborado de forma predominantemente manual.

O mel produzido pela Agroindústria Mel da Longevidade, extraído do apiário do Sr. Luiz Zanchetta, tem a característica de ser produzido em Veranópolis - Terra da Longevidade, relacionando a característica regional e cultural do município com o produto. É um Mel com características genuínas, que só podem ser vinculadas a produtos produzidos na cidade.

Com o Selo ARTE, a Agroindústria Mel da Longevidade poderá vender os produtos Mel e Mel com Pedaços de Favo, produzidos em Veranópolis, em todo o Brasil.

O recebimento do Selo pela Agroindústria abre as portas para outras empresas da cidade conquistarem a distinção e agregarem valor aos seus produtos.

O Selo Arte e o Selo Queijo Artesanal são certificações reguladas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que têm grande importância para o desenvolvimento das pequenas agroindústrias, pois permitem que aqueles produtos artesanais, que já possuem sua qualidade e segurança alimentar reconhecidas junto aos órgãos de inspeção sanitária, ampliem seu mercado passando a serem comercializados em todo o país, representando uma grande oportunidade para os produtores locais aumentarem sua renda e fortalecerem suas agroindústrias, promovendo o reconhecimento e a valorização dos produtores locais, contribuindo assim para a fixação das famílias no meio rural.

Para receber o selo Arte o produto deve ser fabricado em indústria devidamente registrada no órgão de inspeção e deve cumprir os seguintes requisitos:

I - as matérias-primas de origem animal devem ser de produção própria ou ter origem determinada;



VERANÓPOLIS

II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final devem ser 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 devem observar os requisitos que assegurem a inocuidade e adotar boas práticas agropecuárias na produção artesanal, com vistas a garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;

V - o produto final de fabrico deverá ser individualizado e genuíno e manterá a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, sendo permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações e,

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