|  |
| --- |
| **FICHA DE SOLICITAÇÃO SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL** |
| Para solicitação dos selos de identificação artesanal devem ser apresentados ao órgão concedente um conjunto de documentos e informações. A solicitação pode utilizar o modelo de ficha aqui apresentado, ou outro, fornecido pelo órgão concedente, que contenha todas informações necessárias à avaliação. A versão eletrônica editável, em modelo atualizado, será publicada na página dos selos de Identificação Artesanal no sítio eletrônico do MAPA. |

1. **DADOS DO ESTABELECIMENTO** 
   1. Tipo de Serviço de Inspeção: ( x ) SIM; ( )SIE; ( )SIF; ( )SID
   2. Nº de Registro do Estabelecimento no Serviço de Inspeção Oficial:
   3. Razão Social do estabelecimento ou Nome do Produtor:
   4. Nome fantasia do estabelecimento:
   5. CNPJ/CPF:
   6. Endereço da unidade de beneficiamento:
   7. Município/UF da unidade de beneficiamento:
   8. CEP da unidade de beneficiamento:
   9. Geo-localização da Unidade de beneficiamento:
   10. Endereço completo para correspondência:
   11. Município/UF para correspondência:
   12. CEP para correspondência:
   13. E-mail para correspondência:
   14. Site/página da internet/rede social do estabelecimento:
   15. Telefones para contato:
2. **COMPROVAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS BPA E BPF**
   1. Possui Relatório de Fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, emitido pelo Serviço de Inspeção Oficial?

( ) SIM; ( ) NÃO;

* 1. Possui Relatório de Atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, emitido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER), públicos ou privados?

( ) SIM; ( ) NÃO

1. **IDENTIFICAÇÃO DA SOLICITAÇÃO** (Repetir os itens 3 a 5 para cada produto requerente)
   1. Número da Solicitação: (para preenchimento do Órgão de Agricultura)
   2. Solicita avaliação para: ( ) Selo ARTE; ( ) Selo Queijo Artesanal.
2. **MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO**
   1. Nº do Registro do produto no Serviço de Inspeção Oficial:
   2. Denominação de venda: Queijo Minas Artesanal
   3. Nome Fantasia do Produto: Queijo Minas Artesanal
   4. Apresentação do Produto: Peça e fracionado
   5. Matéria-prima:

Leite cru

* 1. Origem da matéria-prima: ( ) Produção própria; ( ) Adquirida\*

\*ATENÇÃO: Se a matéria-prima for adquirida de terceiros, é necessário preencher os subitens:

1. Nº de Registro do Estabelecimento no serviço de inspeção oficial:
2. Razão Social do estabelecimento ou Nome do Fornecedor:
3. CNPJ/CPF do fornecedor:
4. Endereço completo da unidade de produção fornecedora:
5. Endereço completo do fornecedor para correspondência:
6. CEP:
7. Endereço eletrônico do fornecedor para correspondência:
8. E-mail para correspondência:
9. Telefones do fornecedor para contato:
   1. Ingredientes: (descreva todos os ingredientes utilizados na fabricação, inclusive os aditivos)
   2. Equipamentos e utensílios: (descreva todos os materiais, equipamentos e utensílios utilizados na fabricação).
   3. Pessoas envolvidas no processo produtivo: (identifique as pessoas envolvidas no processo produtivo)
   4. Modo de fazer: (descreva as técnicas correlacionando ingredientes, utensílios/equipamentos, e pessoas)
   5. Descrição das características específicas do produto para o tipo de selo solicitado (Para o selo ARTE: *demonstrar a relevância Cultural, Tradicional ou Própria do produto, bem como suas características de produto individualizado, genuíno e singular.*

Para o selo Queijo Artesanal: *demonstrar que o produto foi preparado com métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade; que não foi feito em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos ‘artesanal’ ou ‘tradicional’; que o produto de leite cru foi fabricado em queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose; que o leite vem de propriedade implementa rastreabilidade do produto; que a queijaria monitora a saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria estiver a ele vinculada; que a queijaria implementa rastreabilidade do produto*.

* 1. Arquivos de imagem do Produto e do processo produtivo: (enviar/anexar imagens)