

# MANUAL SOBRE A EXPORTAÇÃO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS PARA A UNIÃO EUROPEIA

Brasil, 2023

Fábio Jorge de Toledo Thomazella  
Mariana Carolina Rezende  
Mariana Villa Nova Correia  
Tiago Matsuoka Megale

ORGANIZAÇÃO



A **Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA)** e o **TradeLab, da Universidade de São Paulo (USP)**, firmaram em 2023 uma parceria para trabalhar o tema do Regulamento de Alimentos Tradicionais da União Europeia. A ideia foi pensar nos aspectos legais do regulamento, à luz dos instrumentos normativos internacionais que regem o assunto, e passar uma visão dos seus impactos e oportunidades para os produtores, cooperativas e agroindústrias brasileiras que tenham interesse em acessar o rigoroso mercado da União Europeia utilizando a ferramenta.

Por meio da parceria foi desenvolvido um **Manual sobre a Exportação de Alimentos Tradicionais para a União Europeia**, que tem com objetivo oferecer um passo a passo para o processo de notificação e registro de alimentos tradicionais no bloco europeu; e uma **Análise Jurídica do Regulamento da União Europeia**, que identifica os principais pontos da normativa e avalia a sua legitimidade frente às regras multilaterais de comércio.

Os dois documentos vão certamente trazer maior clareza sobre o processo de registro de alimentos tradicionais na União Europeia, os chamados “novel food”, para que mais setores da produção de alimentos no Brasil possam acessar o mecanismo e poder obter a autorização para exportá-los.

Todos os projetos preparados e publicados pelas clínicas de direito TradeLab são realizados *pro bono* (sem fins lucrativos) pelos alunos apenas para fins de pesquisa. Os projetos são exercícios pedagógicos para treiná-los na prática do Direito Econômico e de investimento internacional e não refletem as opiniões do TradeLab e/ou das instituições acadêmicas a ele afiliadas. Os projetos não constituem, de forma alguma, aconselhamento jurídico e não criam uma relação advogado-cliente. Os projetos não vinculam, de forma alguma, ou a qualquer momento, ou levam a qualquer forma de obrigação ou responsabilidade por parte dos participantes da clínica, as instituições acadêmicas participantes ou o TradeLab.



### TradeLab

As regras internacionais sobre comércio e investimento transfronteiriços são cada vez mais complexas. Existem a OMC, o Banco Mundial e a UNCTAD, mas também centenas de tratados bilaterais de investimento (BITs) e acordos de livre comércio que vão desde GSP, EPAs da UE e COMESA até ASEAN, CAFTA e TPP. Cada um tem seu próprio sistema de negociação, implementação e solução de controvérsias. Todos são afetados, mas poucos têm tempo e recursos para se envolver totalmente. O TradeLab visa capacitar os países e as partes interessadas menores a colher todos os benefícios de desenvolvimento das regras globais de comércio e investimento. Por meio de clínicas e práticas jurídicas *pro bono*, o TradeLab conecta estudantes e profissionais jurídicos experientes a funcionários públicos, especialmente em países em desenvolvimento, pequenas e médias empresas e sociedade civil, para construir capacidade jurídica duradoura. Por meio do “aprender fazendo”, queremos treinar e promover a próxima geração de advogados comerciais e de investimento. Ao fornecer informações e suporte em negociações, conformidade e litígios, nos esforçamos para fazer com que a OMC, o comércio preferencial e os tratados bilaterais de investimento funcionem para todos.

Saiba mais em: <https://www.tradelab.org>.



### Universidade de São Paulo (USP)

A USP é a maior universidade do Brasil. Seu programa de pós-graduação em Direito existe desde 1970. Atualmente, inclui dez áreas de concentração em nível de mestrado e doutorado, que incluem o Direito Internacional. Um dos principais temas de pesquisa do corpo docente é o Direito do Comércio Internacional e o Direito Econômico Internacional. O programa de pós-graduação é oferecido gratuitamente e a admissão está sujeita a concurso. O nível dos alunos é reconhecido nacionalmente como excepcional.

Mais informações sobre a pós-graduação em Direito da USP estão disponíveis em: <http://www.direito.usp.br/>.

### **O que são práticas jurídicas**

As práticas jurídicas são compostas por pequenos grupos de alunos altamente qualificados e cuidadosamente selecionados. Docentes e outros profissionais com longa experiência na área atuam como supervisores acadêmicos e mentores e supervisionam de perto o trabalho. A prática é vantajosa para todos os envolvidos: os beneficiários recebem trabalho especializado gratuitamente e desenvolvem capacidade; os alunos aprendem fazendo, obtêm créditos acadêmicos e expandem sua rede; professores e mentores especializados compartilham seus conhecimentos sobre questões de ponta e são capazes de atrair ou contratar os melhores alunos com habilidades comprovadas.

Os projetos práticos são selecionados com base na necessidade, nos recursos disponíveis e na relevância prática. Dois a quatro alunos são designados para cada projeto e são acompanhados por mentores especializados de escritórios de advocacia ou outras organizações e cuidadosamente preparados e supervisionados por supervisores acadêmicos e assistentes de ensino. Os alunos se beneficiam de habilidades e sessões com especialistas, fazem pesquisas legais detalhadas e trabalham em vários rascunhos compartilhados com supervisores, mentores e o beneficiário para comentários e feedback. A prática culmina em um memorando legal polido, resumo, projeto de lei ou texto de tratado, ou outro resultado adaptado às necessidades do projeto e entrega o resultado em três a quatro meses. O trabalho e a produção podem ser públicos ou totalmente confidenciais, a exemplo da preparação de propostas legislativas ou de tratados, ou resumos em disputas reais.



# Sumário

<b>Sumário Executivo</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>Introdução.</b> . . . . .	<b>13</b>
<b>Etapa 1.</b>	
<b>Determinar se o produto está sujeito ao regulamento</b> . . . . .	<b>17</b>
<b>Etapa 2.</b>	
<b>Verificar a lista da União de novos alimentos autorizados</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Etapa 3.</b>	
<b>Enviar uma notificação à Comissão Europeia</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>Etapa 4.</b>	
<b>Monitorar o status da notificação</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Etapa 5.</b>	
<b>Se o produto não for autorizado, submeter um pedido</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Etapa 6.</b>	
<b>Exportar o produto</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Links e informações importantes</b> . . . . .	<b>35</b>
<b>Referências</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>Anexo I</b>	
<b>Fluxograma da Notificação</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Anexo II</b>	
<b>Fluxograma do pedido</b> . . . . .	<b>41</b>
<b>Anexo III</b>	
<b>Resumos de notificações de alimentos tradicionais</b> . . . . .	<b>43</b>



**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**SE**

Sumário  
Executivo





A União Europeia (UE) impõe requisitos específicos à importação de alimentos tradicionais, visando garantir a qualidade e segurança dos alimentos tradicionais e sua conformidade com os requisitos sanitários. Em média, os processos de aprovação levam cerca de 13 meses.

A legislação da UE define alimentos não consumidos por seres humanos de forma significativa no mercado da UE antes de 15 de maio de 1997 como “novos alimentos”. O “alimento tradicional” é um subconjunto de “novos alimentos”. Conforme esclarecido pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA, na sigla em inglês), o termo refere-se a alimentos tradicionalmente consumidos em países fora da UE, como alimentos feitos de plantas, microrganismos, fungos, algas e animais (por exemplo, sementes de chia, frutos de baobá, insetos e castanhas-de-água).

O presente manual descreve o procedimento que os produtores brasileiros (ou seus importadores da UE) devem seguir em conformidade com as regras do Regulamento (UE) 2015/2283 (regulamento da UE) para exportar alimentos tradicionais para esse mercado.

Em primeiro lugar, o interessado deve verificar se o produto referente está na lista da União de novos alimentos. Caso contrário, deve apresentar eletronicamente uma notificação à Comissão Europeia. Trata-se de um dossiê autônomo simplificado que contém informações relevantes e dados científicos. A elaboração da notificação deve ocorrer em estrita conformidade com os requisitos do regulamento da UE, incluindo a apresentação de evidências de uso seguro do produto alimentar em questão.

A Comissão Europeia recebe a notificação e a encaminha aos Estados-Membros da UE e à EFSA. Esta última pode autorizar a entrada do produto ou apresentar objeções de segurança devidamente fundamentadas à entrada. Se o produto for aprovado, a UE fará sua inclusão na lista de novos alimentos autorizados. Os requerentes, que podem ser exportadores ou importadores, poderão então vender o produto na UE.

Se a EFSA ou qualquer Estado-Membro da UE fizer uma objeção à notificação, a parte interessada deverá enviar um pedido com dados documentados que comprovem a segurança do produto. Os dados devem incluir evidências do consumo por pelo menos 25 anos e demonstrar padrões típicos de consumo, comprovando assim sua segurança.



**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**IN**

Introdução



A União Europeia (UE) é o maior bloco econômico do mundo e um importante parceiro comercial do Brasil. Em 2021, a UE foi o segundo maior parceiro comercial do Brasil, respondendo por 15% de seu comércio total. Nos últimos anos, as exportações do agronegócio brasileiro para a UE variaram entre US\$ 18 bilhões e US\$ 25,5 bilhões, conforme demonstrado a seguir.

**Tabela 1.** Exportações do agronegócio brasileiro para a UE (valor em dólares)

	2021	2022
UE	18 bilhões	25,5 bilhões

Fonte: Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

Os produtos alimentares devem cumprir as regras sanitárias da UE para que lá sejam comercializados, visando garantir a segurança e a qualidade dos alimentos importados. Pelo Direito Internacional, as regras sanitárias da UE devem estar alinhadas com o Acordo sobre Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Acordo SPS) da Organização Mundial do Comércio (OMC).

Este manual visa ajudar os requerentes a compreender os passos necessários para a autorização de produtos alimentares tradicionais no mercado da UE, que se encontram ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283, adotado em 25 de novembro de 2015. Ele é o principal instrumento jurídico que trata da importação de alimentos tradicionais de países terceiros para a eu, sendo vinculante e diretamente aplicável a todos os Estados-Membros da UE.

O regulamento estabelece as etapas que uma parte interessada (exportador ou importador) deve seguir para incluir um produto alimentar na lista de alimentos autorizados da UE e poder comercializá-lo no mercado europeu.

Para criar oportunidades de comercialização de alimentos típicos de outras regiões, o procedimento que tem início com a apresentação de uma notificação inicial para autorização de alimentos tradicionais possui regras específicas e simplificadas em relação ao procedimento de autorização de novos alimentos. O quadro a seguir elucida as diferenças presentes nos dois procedimentos.

## Quadro 1. Análise comparativa dos procedimentos de autorização

Novo alimento - artigo 10	Alimentos tradicionais - artigo 14
(a) nome e endereço do requerente;	(a) nome e endereço do requerente;
(b) nome e descrição do novo alimento;	(b) nome e descrição do alimento tradicional;
(c) descrição do(s) processo(s) de produção;	(c) composição detalhada do alimento tradicional;
(d) composição detalhada do novo alimento;	(d) país ou países de origem do alimento tradicional;
<b>(e) provas científicas que demonstrem que o novo alimento não representa um risco de segurança para a saúde humana;</b>	<b>(e) dados documentados que demonstrem o histórico de uso seguro de alimentos em um país terceiro; e</b>
<b>(f) quando aplicável, o(s) método(s) de análise; e</b>	
(g) uma proposta de condições de utilização prevista e de requisitos de rotulagem específicos que não induzam o consumidor a erro ou uma justificação verificável de que esses elementos não são necessários.	(f) uma proposta de condições de utilização prevista e de requisitos de rotulagem específicos que não induzam o consumidor a erro ou uma justificação verificável de que esses elementos não são necessários.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Os próximos capítulos deste manual descrevem a sequência de etapas que uma parte interessada (exportador ou importador) deve seguir para incluir um produto alimentar na lista de novos alimentos autorizados e poder comercializá-lo no mercado da UE. São elas, pela seguinte ordem:

1. Determinar se o produto está sujeito ao regulamento;
2. Verificar novos alimentos autorizados na lista da União;
3. Enviar uma notificação à Comissão Europeia;
4. Monitorar o status da notificação;
5. Se o produto não for autorizado, submeter um pedido; e
6. Exportar o produto.



**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**E1**

Etapa 1.  
Determinar se o  
produto está sujeito  
ao regulamento



Pequenos produtores, no desempenho de sua atividade econômica, podem cultivar uma variedade de alimentos. Eles podem praticar a agricultura por meio do cultivo de frutas, legumes, grãos e raízes e tubérculos comestíveis ou dedicar-se à pecuária para produzir carne e outros produtos de origem animal como ovos e leite.

O Regulamento (UE) 2015/2283, no entanto, tem um alcance limitado. Alimentos cujo destino é o uso para fins tecnológicos, como enzimas alimentares, aditivos alimentares, aromatizantes e solventes de extração e alimentos geneticamente modificados, não se enquadram em seu escopo.

O requerente também deve entender o conceito de alimento tradicional. Uma compreensão clara requer uma explicação prévia dos novos alimentos. O Regulamento (UE) 2015/2283 define “novos alimentos” como “alimentos não utilizados para consumo humano em grau significativo na União antes de 15 de maio de 1997”, independentemente da data de adesão do Estado-Membro.

O referido regulamento define então os alimentos tradicionais de um país terceiro, foco deste guia. São eles espécies do gênero novo alimento que se enquadram em uma das seguintes categorias:

- I. alimentos constituídos, isolados ou produzidos a partir de microrganismos, fungos ou algas;
- II. alimentos constituídos, isolados ou produzidos a partir de plantas ou suas partes, exceto quando têm um histórico de uso alimentar seguro na União; alimentos constituídos, isolados ou produzidos a partir de uma planta ou uma variedade da mesma espécie obtida por práticas tradicionais de propagação que foram utilizadas para a produção de alimentos na União antes de 15 de maio de 1997; ou práticas de propagação não tradicionais que não tenham sido utilizadas para a produção de alimentos na União antes de 15 de maio de 1997, desde que não deem origem a alterações significativas na composição ou estrutura dos alimentos que afetem o seu valor nutricional, metabolismo ou nível de substâncias indesejáveis;
- III. alimentos constituídos, isolados ou produzidos a partir de animais ou suas partes, exceto animais obtidos por meio de práticas de criação tradicionais que tenham sido utilizados para produção de alimentos na União antes de 15 de maio de 1997; e alimentos desses animais que tenham um histórico de alimentos seguros utilização na União;
- IV. alimentos constituídos, isolados ou produzidos a partir da cultura de células ou cultura de tecidos derivados de animais, plantas, microrganismos, fungos ou algas

**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

# E2

Etapa 2.  
Verificar a lista da  
União de novos  
alimentos autorizados



Primeiramente, é preciso verificar se já existe autorização para o consumo do alimento na União Europeia. Os produtos sujeitos ao regulamento devem ser incluídos na lista oficial da UE de produtos alimentares autorizados a serem colocados no mercado da União.

O Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da comissão estabelece a lista da União de novos alimentos autorizados a serem incluídos no mercado da UE. Ela é continuamente atualizada pela comissão, que adiciona novos alimentos recentemente autorizados, e pode ser consultada online.

A autorização e a inclusão de um novo alimento na lista da União somente ocorrem se houver conformidade com as condições apresentadas a seguir.

**Figura 1.** Condições para inclusão de um novo alimento na lista da União



Fonte: Elaborada pelos autores.

**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**E3**

Etapa 3.  
Enviar uma  
notificação à  
Comissão Europeia



Caso o produto alimentar não conste da lista da União, o produtor, exportador, importador ou o seu representante deve apresentar uma notificação à Comissão Europeia. Trata-se de um dossiê independente composto por uma carta de apresentação, um dossiê técnico e um resumo do dossiê. Cópias da documentação relevante devem ser anexadas. O requerente deve submeter a notificação por via eletrônica à comissão por meio da Plataforma E-Submission Food Chain.

A figura seguinte descreve as informações básicas que a notificação deverá conter:

**Figura 2.** Elementos da notificação



Fonte: Elaborada pelos autores.

O histórico de uso seguro do alimento tradicional pode ser comprovado com base em várias informações constantes no documento elaborado pela comissão intitulado “Human Consumption to a Significant Degree”. São elas: previsão do alimento na legislação do país de origem; especificação da população que consome o alimento; especificação do contexto de uso do alimento; tecnologias envolvidas na produção, na extração, no transporte e no consumo do alimento; e comprovação do histórico de uso seguro por meio de

recibos, receitas, livros de receitas, matérias de revistas, testemunhas, catálogos comerciais e documentos oficiais.

As condições de utilização previstas e os requisitos de rotulagem específicos para que não confundam o consumidor são mais bem esclarecidos a partir de suas características. As primeiras definem os principais parâmetros que caracterizam e substanciam a identidade do alimento tradicional, bem como os limites para esses parâmetros e para outras propriedades físico-químicas, bioquímicas e microbiológicas relevantes. Os segundos permitem ao consumidor uma escolha melhor do produto a ser comprado. Em primeiro lugar, as regras de rotulagem permitem que os cidadãos obtenham informações abrangentes sobre o conteúdo e a composição dos produtos alimentares. As informações claras e precisas na rotulagem ajudam também os consumidores a fazer escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis e a combater o desperdício de alimentos.

O requerente pode solicitar o tratamento confidencial de algumas das informações apresentadas, mantido mesmo se a notificação for retirada. Contudo, não é possível solicitar a confidencialidade das seguintes informações: nome e endereço; nome e descrição do alimento tradicional; condições propostas de utilização do alimento tradicional; resumo dos estudos apresentados; e resultados de estudos realizados para comprovar a segurança dos alimentos e os métodos de análise.



**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

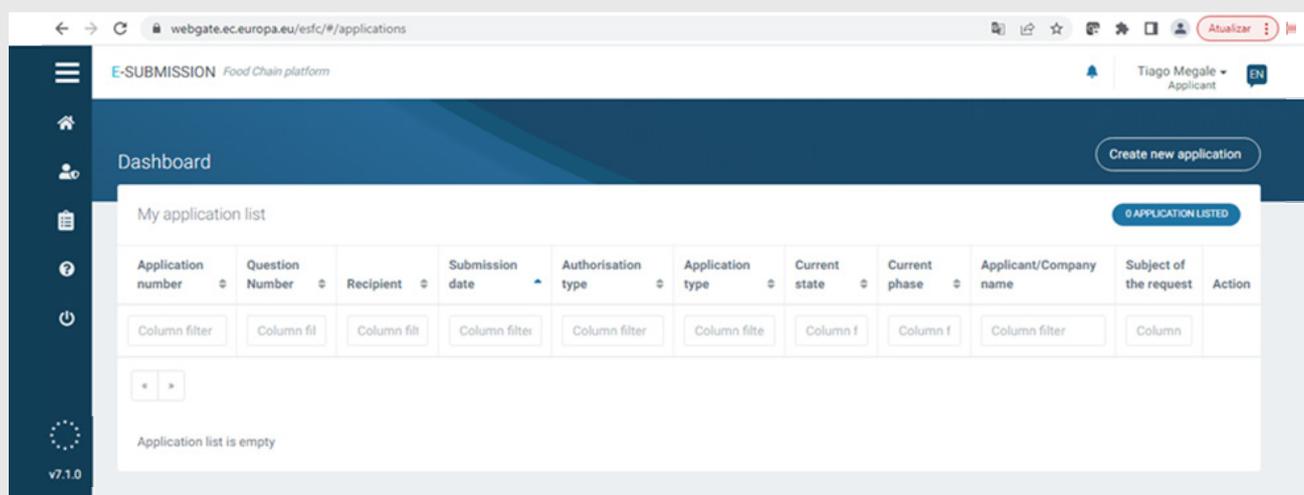
**E4**

Etapa 4.  
Monitorar o status  
da notificação



O requerente pode verificar online o estado do procedimento na Plataforma E-Submission Food Chain, que pode ser acessada no site da Comissão Europeia ou no site da EFSA. A figura a seguir ilustra a informação ao dispor do requerente, nomeadamente o número do pedido, o número da pergunta, o estado atual da notificação e a fase atual.

**Figura 3.** Captura de tela da plataforma para monitorar notificação



Fonte: Elaborada pelos autores.

Assim que a comissão receber uma notificação, irá transmiti-la aos Estados-Membros e à EFSA no prazo de um mês após a verificação de sua validade. No prazo de quatro meses após o recebimento de uma notificação válida, um Estado-Membro da UE ou a EFSA podem se opor a objeções de segurança desde que apoiados em uma justificativa consistente.

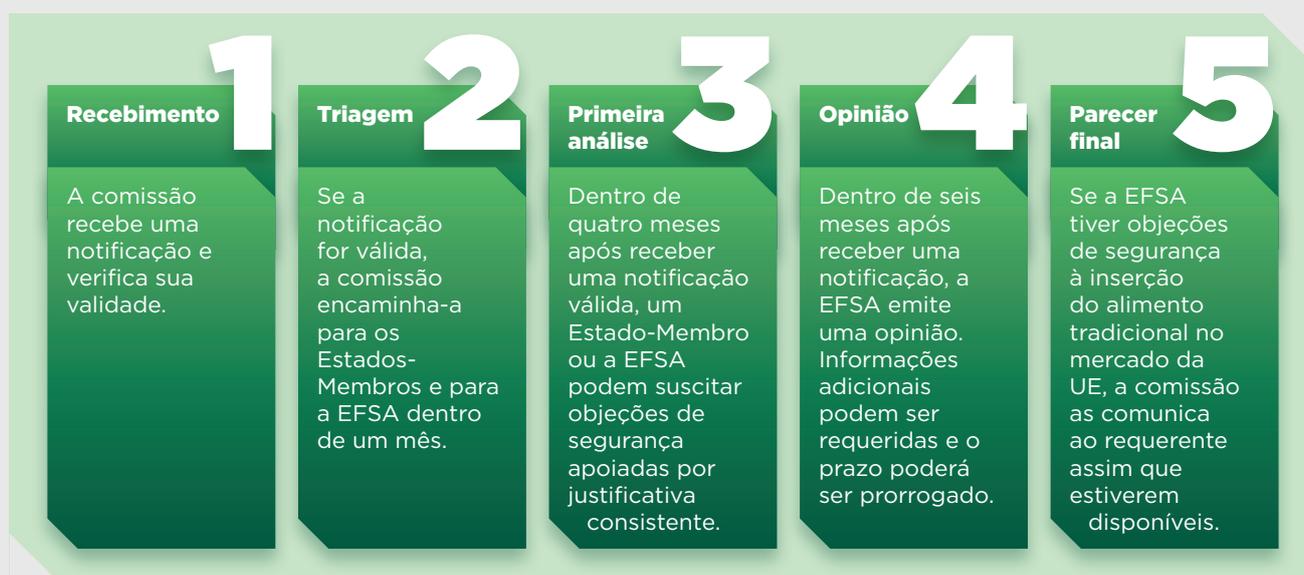
No prazo de seis meses a contar do recebimento de uma notificação, período que pode ser prorrogado se a agência exigir informações adicionais do requerente, a EFSA deve emitir um parecer. Na avaliação da segurança de um alimento tradicional proveniente de um país de fora da União Europeia, o requerente deve saber previamente que a EFSA deve levar em consideração os seguintes aspetos, explicados com exemplos:

- a. se o histórico de uso seguro de alimentos em um país terceiro possui dados confiáveis apresentados pelo requerente;
  - dados confiáveis que comprovam o histórico de uso seguro de um alimento tradicional são, por exemplo, a aplicação de análises de perigos e pontos críticos de controle e os resultados que aparecem após a realização de análises químicas e microbiológicas. Em termos mais precisos, laboratórios corporativos internos e laboratórios credenciados, nacionais ou internacionais, de reconhecido prestígio, realizam análises de produtos dentro dos lotes de produção;

- b. se a composição do alimento e as condições em que é utilizado não representam um risco de segurança para a saúde humana na UE;
  - a composição de alimentos que não trazem risco à segurança da saúde humana pode corresponder a uma capacidade antioxidante e à presença de substâncias que previnem e retardam doenças cardiovasculares, câncer e doenças neurodegenerativas; e
- c. nas circunstâncias em que o alimento tradicional de um país terceiro se destina a substituir outro alimento, se não difere desse alimento de tal forma que o seu consumo típico seja nutricionalmente desvantajoso para o consumidor;
  - um alimento tradicional de um país terceiro substitui outro alimento sem desvantagem nutricional para o consumidor quando é possível, por exemplo, identificar, na notificação apresentada, a ingestão proposta do alimento tradicional avaliado para uma única porção que corresponde à ingestão nutricional de um cidadão da UE ou a presença de uma quantidade elevada da proteína em benefício do consumidor europeu.

A EFSA encaminhará o seu parecer à comissão, aos Estados-Membros e ao requerente. Nas circunstâncias em que a EFSA apresentar objeções de segurança devidamente fundamentadas à inserção no mercado da UE do alimento tradicional, a comissão deve comunicá-las ao requerente assim que estiverem disponíveis. Este pode, então, conforme explicado no tópico a seguir, enviar um pedido com informações adicionais, muitas vezes na forma de dados documentados, tratando das objeções. O fluxograma a seguir apresenta, de maneira didática, o percurso seguido pela notificação apresentada nas instituições da UE.

**Figura 4.** Apreciação da notificação pela UE



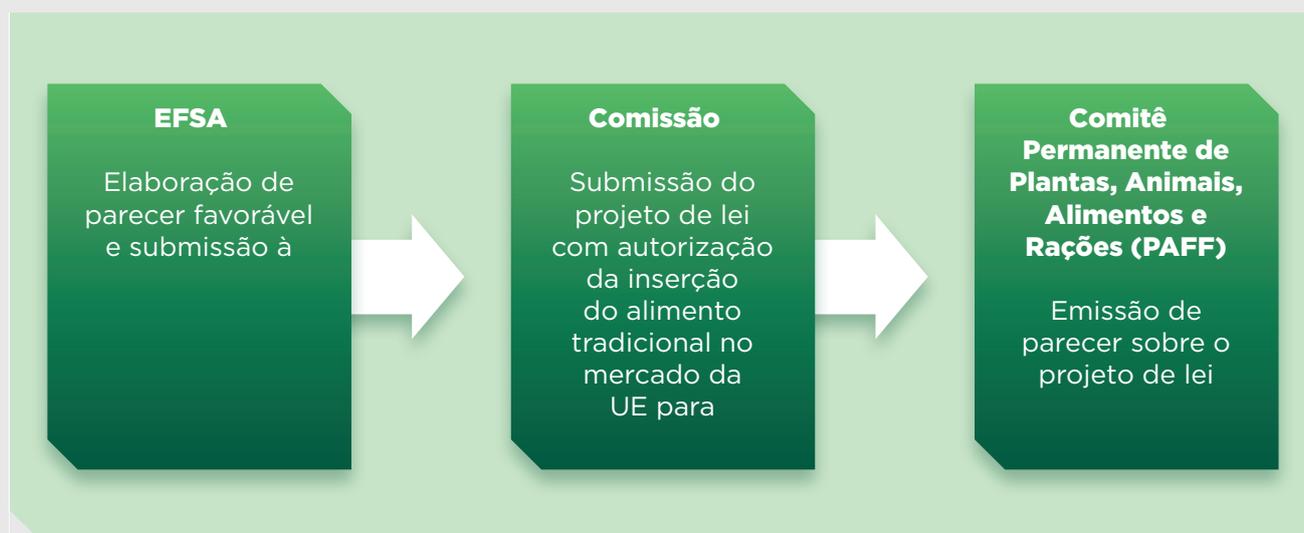
Fonte: Elaborada pelos autores.

Ao acompanhar sua notificação, o requerente deve também saber lidar com as informações adicionais. A EFSA pode exigí-las quando a informação disponível for insuficiente para a elaboração de um parecer fundamentado ou após a apresentação de uma objeção, o que implica a prorrogação do prazo de seis meses para a adoção de um parecer.

Na circunstância de a EFSA apresentar uma objeção e o produtor não fornecer as informações adicionais exigidas no prazo concedido, a agência deve formular a sua opinião com base na informação disponível. Por outro lado, enquanto aguarda o parecer da EFSA, o requerente pode apresentar informação adicional por sua própria iniciativa. Nessas circunstâncias, o parecer é emitido no prazo de seis meses.

Quando há autorização para vender um alimento tradicional dentro da UE, as instituições europeias devem seguir caminhos subsequentes. O fluxograma a seguir os ilustra:

**Figura 5.** Procedimento de autorização de um alimento tradicional de um país terceiro



Fonte: Elaborada pelos autores.

O seguinte quadro apresenta os dados das referidas notificações quanto à duração do procedimento de autorização de um alimento tradicional e outros fatores presentes, como objeções de segurança e solicitação de informações adicionais pela Comissão Europeia. É possível concluir, pelos dados do quadro, que a EFSA não costuma apresentar objeções de segurança após a análise de uma notificação e que, ao contrário, a comissão muitas vezes exige informações adicionais do requerente sobre a validade da notificação.

**Quadro 2.** Análise das notificações de alimentos tradicionais de terceiros países já aprovadas na UE

Alimento tradicional	Data da notificação	Duração do procedimento	Objecções de segurança	Requerimento de informação adicional pela CE	Correspondência entre a decisão com a autorização e a notificação do requerente
Polpa seca de cereja de <i>Coffea arabica</i> L. e/ou <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner e sua infusão	2020	2 anos	Não	Sim	Sim
Plantas frescas de <i>Wolffia arrhiza</i> e/ou <i>Wolffia globosa</i>	2020	1 ano	Não	Sim	Sim
Polpa da fruta, suco de polpa, suco de polpa concentrado de <i>Theobroma cacao</i> L.	2019	1 ano	Não	Sim	Sim
Infusão de folhas de café de <i>Coffea arabica</i> L. e/ou <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner	2018	2 anos	Não	Sim	Não
Xarope de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	2018	8 meses	Não	Não	Sim
<i>Digitaria exilis</i> (Fonio)	2018	11 meses	Não	Não	Sim
Bagas de <i>Lonicera caerulea</i> L. (Haskap)	2018	11 meses	Não	Não	Sim

Fonte: Oliveira, Montanari e Ferreira, 2022, p. 397.



**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**E5**

Etapa 5.  
Se o produto não  
for autorizado,  
submeter um pedido



Em caso de objeções de segurança consistentemente justificadas, a comissão não autorizará a comercialização do alimento em questão, e a lista da União não será atualizada. Nesse caso, o requerente pode submeter um pedido contendo dados documentados adicionais para refutar as objeções de segurança apresentadas.

O artigo 2 do Regulamento (UE) 2017/2468 define o termo notificação como um dossiê separado contendo as informações e os dados científicos enviados de acordo com o artigo 14 do Regulamento (UE) 2015/2283, enquanto o pedido se refere a um dossiê contendo as informações e os dados científicos enviados de acordo com o artigo 16 do mesmo regulamento. Se a comissão não conceder autorização para a introdução do alimento tradicional com base na notificação, o requerente pode tentar novamente ao submeter um pedido.

Trata-se, também, de um dossiê independente que deve conter uma carta de apresentação, um dossiê técnico e um resumo do dossiê. O requerente deve enviá-lo eletronicamente para a comissão por meio do mesmo sistema mencionado na Etapa 3, ou seja, a Plataforma E-Submission Food Chain.

O requerente pode comprovar a segurança do uso do alimento tradicional por meio de referências ao consumo por pelo menos 25 anos e suas várias aplicações em produtos em uma área geográfica específica ou em todo o território do país. Além disso, pode incluir dados que demonstrem os padrões típicos de consumo desses produtos, os padrões demográficos dos consumidores regulares e os locais onde são comumente vendidos. O objetivo é comprovar que o alimento tradicional faz parte da dieta habitual da população em geral ou de uma parte substancial dela, atendendo aos requisitos de uso seguro. Conseqüentemente, o requerente estará demonstrando, de acordo com o artigo 7 do Regulamento (UE) 2015/2283, que o consumo do alimento tradicional é seguro para a saúde humana.

A comissão encaminhará imediatamente o pedido válido para a EFSA e disponibilizá-lo-á aos Estados-Membros.

O requerente pode acompanhar o status do pedido por meio da mesma plataforma mencionada na Etapa 3.

**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

# E6

## Etapa 6. Exportar o produto



Uma vez autorizada a inserção de um alimento tradicional no mercado da UE, seja pelo procedimento da notificação, seja pelo procedimento do pedido, a União atualizará a lista, que reúne o conjunto de novos alimentos autorizados a serem colocados no mercado da UE.

A partir desse momento, na perspectiva do regulamento, o produtor ou o seu representante podem proceder ao processo de exportação e comercialização do produto na União Europeia.

Além disso, a comissão tem o poder de introduzir requisitos de monitoramento pós-comercialização para monitorar o uso do novo alimento autorizado para garantir que seu uso esteja em conformidade com os limites de segurança determinados na avaliação de risco pela EFSA.

**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**



Links e informações importantes



**Para verificar se o alimento é autorizado no mercado da UE: Lista da União de novos alimentos autorizados (Regulamento de Execução da Comissão (UE) 2017/2470)**

(em inglês: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2470>; em português: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2470>).

**Para entender os requisitos legais do Regulamento: Regulamento (UE) 2015/2283 sobre novos alimentos**

(em inglês: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R2283>; em português: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R2283>).

**Para verificar regras adicionais sobre estrutura, conteúdo e apresentação da notificação ou pedido: Regulamento (UE) 2017/2469 sobre requisitos administrativos e científicos para pedidos referidos no Regulamento (UE) 2015/2283**

(em inglês: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2469>; em português: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2469>).

**Para entender como provar a segurança do produto: Documento de Informação e Orientação**

(em inglês: [https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/novel-food\\_guidance\\_human-consumption\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/novel-food_guidance_human-consumption_en.pdf))

**Para entender a E-Submission Food Chain Platform: Guia do Usuário**

(em inglês: [https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/gfl\\_train\\_supp\\_e-sub\\_user-guide.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/gfl_train_supp_e-sub_user-guide.pdf))

**Para saber mais sobre as relações comerciais da UE e do Brasil: A União Europeia e o Brasil - Relações Comerciais**

(em português: [https://www.eeas.europa.eu/brazil/uni%C3%A3o-europeia-e-o-brasil-rela%C3%A7%C3%B5es-comerciais\\_pti?s=191](https://www.eeas.europa.eu/brazil/uni%C3%A3o-europeia-e-o-brasil-rela%C3%A7%C3%B5es-comerciais_pti?s=191)).

**Para aprofundar as discussões acadêmicas sobre o tema:**

OLIVEIRA, Joana; MONTANARI, Francesco; FERREIRA, Inês. Notification of traditional foods from third countries as novel foods: which lessons can be learned after a few years of implementation? European Food and Feed Law Review, [Online], v. 17, n. 6, p. 386-398, 2022.

**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**RE**

Referências



CNA – Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil. Boletim do Comércio Exterior do Agronegócio. [Online]. 18 mar. 2022. Publicações. Balança Comercial. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/publicacoes/boletim-do-comercio-exterior-do-agronegocio>. Acesso em: 23 jun. 2023.

COMISSÃO EUROPEIA. Human consumption to a significant degree: information and guidance document. [Online]. [S. d.]. Disponível em: [https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/novel-food\\_guidance\\_human-consumption\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/novel-food_guidance_human-consumption_en.pdf). Acesso em: 5 jun. 2023.

COMISSÃO EUROPEIA. Regulamento de Execução (UE) 2017/2468 da Comissão, de 20 de dezembro de 2017, que estabelece os requisitos administrativos e científicos associados a alimentos tradicionais de países terceiros em conformidade com o Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a novos alimentos. **Jornal Oficial da União Europeia**, [Online], p. L351/55-L351/63, 30 dez. 2017. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2468>. Acesso em: 23 jun. 2023.

COMISSÃO EUROPEIA. Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão, de 20 de dezembro de 2017, que estabelece a lista da União de novos alimentos em conformidade com o Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a novos alimentos. **Jornal Oficial da União Europeia**, [Online], p. L351/72-L351/201, 30 dez. 2017. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2470>. Acesso em: 5 de junho de 2023.

OLIVEIRA, Joana; MONTANARI, Francesco; FERREIRA, Inês. Notification of traditional foods from third countries as novel foods: which lessons can be learned after a few years of implementation? **European Food and Feed Law Review**, [Online], v. 17, n. 6, p. 386-398, 2022.

PARLAMENTO EUROPEU; CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de novembro de 2015, relativo a novos alimentos, que altera o Regulamento (UE) no 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho e que revoga o Regulamento (CE) no 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) no 1852/2001 da Comissão. **Jornal Oficial da União Europeia**, [Online], p. L327/1-L327/22, 11 dez. 2015. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R2283&from=PT>. Acesso em: 1º maio 2023.

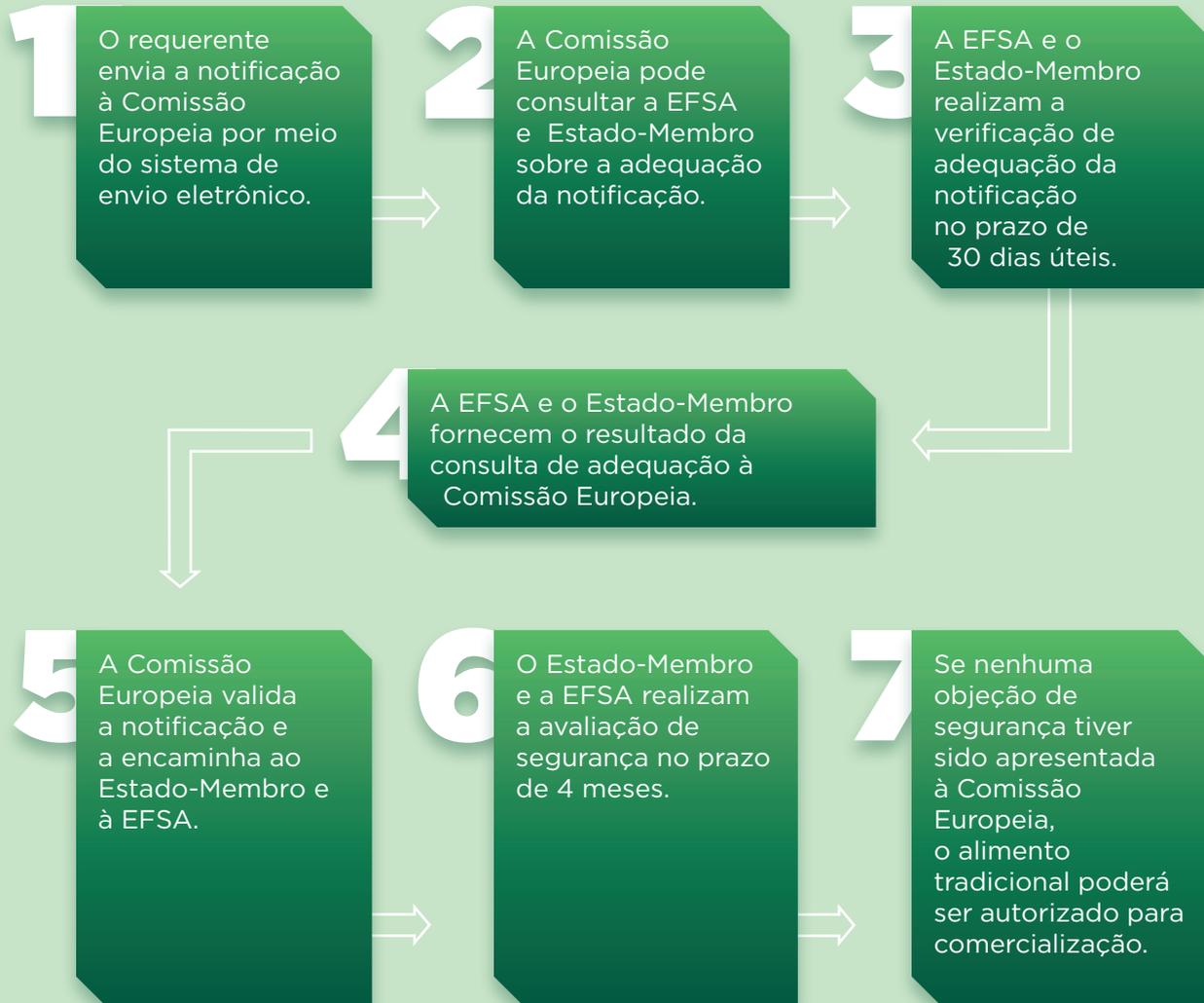
UNIÃO EUROPEIA. A União Europeia e o Brasil: relações comerciais. **Site oficial da União Europeia**, [Online], 2 ago. 2021. Delegação da União Europeia no Brasil. Disponível em: [https://www.eeas.europa.eu/brazil/uni%C3%A3o-europeia-e-o-brasil-rela%C3%A7%C3%B5es-comerciais\\_pti?s=191](https://www.eeas.europa.eu/brazil/uni%C3%A3o-europeia-e-o-brasil-rela%C3%A7%C3%B5es-comerciais_pti?s=191). Acesso em: 1º maio 2023.

**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**A1** Anexo I  
Fluxograma da  
Notificação



## FLUXOGRAMA DA NOTIFICAÇÃO



Fonte: Elaborado pelos autores.

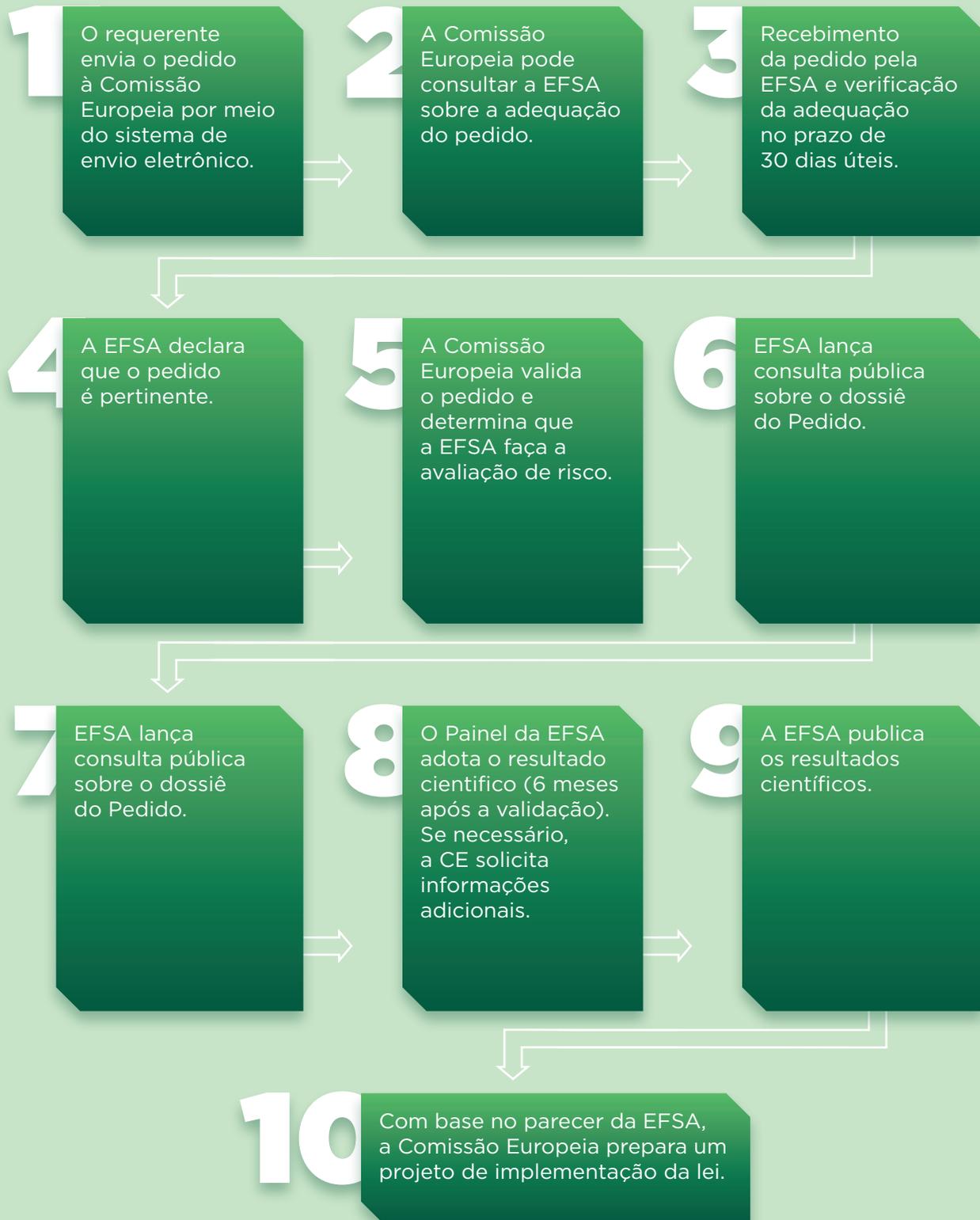
**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**A2**

Anexo II  
Fluxograma do  
pedido



## FLUXOGRAMA DA PEDIDO



Fonte: Elaborado pelos autores.

**MANUAL  
SOBRE A EXPORTAÇÃO  
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS  
PARA A UNIÃO EUROPEIA**

**A3** Anexo III  
Resumos de  
notificações de  
alimentos tradicionais



## Notificação de miolo de xuta torrado e moído

<b>Nome do alimento</b>	Amêndoa de xuta torrada e moída, produzida a partir das sementes da planta xuta ( <i>variedade comestível de Jatropha Curcas L.</i> ).
<b>Razões do interesse</b>	Introduzir os grãos de xuta torrados e moídos como um alimento humano de alta energia e proteína.
<b>Características do alimento</b>	É encontrado naturalmente em várias regiões do México. Os frutos estão prontos para serem colhidos quando ficam amarelos. A colheita é feita de forma tradicional e nas plantações comerciais propostas, arrancando manualmente os frutos amarelos ou marrons diretamente da planta. Uma vez que as plantas de xuta, das quais as sementes são colhidas, se assemelham a plantas tóxicas convencionais de jatropa na aparência geral, são necessários procedimentos de precaução para garantir a não contaminação. Para isso, as plantações de xuta das quais as sementes são colhidas precisam ser compostas apenas por plantas de xuta confirmadas.
<b>Características do consumo e comércio do alimento</b>	A literatura disponível sugere que os grãos de xuta são consumidos no México desde os tempos pré-históricos. Os grãos torrados a seco são consumidos tradicionalmente como um lanche e os torrados e moídos são usados como ingrediente em muitas receitas tradicionais no país, principalmente nas regiões onde vivem os povos das culturas Totonaca e Huasteca. Antes do consumo humano, os grãos torrados e moídos devem ser aquecidos. Considerando a composição química e seu padrão de consumo tradicional no México, um consumo máximo de 20 g por pessoa por dia é proposto para a UE.

## Notificação de cereja de café seca

<b>Nome do alimento</b>	Café cereja seco (comumente referido como Cascara), de <i>Coffea sp.</i>
<b>Razões de interesse</b>	A literatura científica disponível e a análise de alvos mostram o perfil nutricional positivo da cáscara, bem como compostos bioativos. Os componentes inerentes não devem ser considerados prejudiciais à saúde sob os níveis de uso, ingestão e concentração propostos.
<b>Características do alimento</b>	O termo cereja seca do café refere-se à parte externa do fruto do café, à casca e à polpa, e representa quase 45% da baga fresca. O café cereja seco é considerado um subproduto da produção do grão de café, como a parte do caroço que sobra após a retirada do grão.
<b>Características do consumo e comércio do alimento</b>	A evidência do consumo de “chá de cereja de café” na Etiópia remonta a antes do século IX. O “chá de cereja com café” é de fato comumente usado como substituto do café na Etiópia e no Iêmen. O café cereja seco é tradicionalmente usado em algumas áreas onde o café é cultivado para preparar uma infusão que é chamada principalmente de “chá de cereja de café” ou “infusão de cereja de café”. O uso mais tradicional é o “qishr” (ou “kishr”), um chá preparado no Iêmen e na Etiópia pela infusão de cerejas de café secas com especiarias ou várias frutas. O mesmo chá é mais comumente chamado de “cascara” na América Central e do Sul, onde é tradicionalmente usado. Nesse caso, é consumido quente ou frio. Usos recentes de cereja de café seco estão sendo desenvolvidos na América do Norte como bebidas frias preparadas a partir da infusão quente da casca seca, misturada com açúcar e aromatizantes. O consumo estimado é de 2 a 3 xícaras de 250 ml por dia (dose proposta para população em geral).

## Notificação de polpa de cereja de café

<b>Nome do alimento</b>	Polpa seca e casca de <i>Coffea arabica L.</i> e <i>Coffea canephora</i>
<b>Razões de interesse</b>	Nenhum perigo potencial à saúde foi identificado com base na composição e/ou de acordo com os dados da experiência de uso contínuo.
<b>Características do alimento</b>	O termo “polpa de cereja de café”, conforme usado nesse pedido, refere-se ao termo geral de “cascara” produzida por via seca ou por via úmida. A polpa de cereja de café tem uma composição de 50 a 85% de carboidratos totais, 7 a 11,5% de proteína e 0,3 a 2,5% de lipídios. Assim como no café, também estão presentes pequenas quantidades de compostos bioativos, como cafeína e ácido clorogênico.
<b>Características do consumo e comércio do alimento</b>	Está amplamente documentado que a polpa de café cereja obtida do café cereja fresco e seco tem sido usada continuamente por vários séculos na Etiópia, no Iêmen e na Bolívia, bem como em Uganda e em outros países da África Central. O uso proposto nesse pedido é consistente com o histórico de uso seguro nesses países. A polpa da cereja do café é proposta para ser comercializada na União Europeia como ingrediente para infusões destinadas ao consumidor final. Destina-se, portanto, à mesma forma que o chá preto ou a bebida de café, inclusive para a fabricação de produtos prontos para beber (por exemplo, bebidas aromatizadas enlatadas ou engarrafadas), bem como misturas para bebidas quentes e frias.

## Notificação de pó de maquiberry

<b>Nome do alimento</b>	Pó de maquiberry ( <i>Aristotelia chilensis</i> )
<b>Razões de interesse</b>	Os potenciais benefícios para a saúde da fruta são devidos ao alto teor de antocianina e à alta capacidade antioxidante. Os princípios ativos do maquiberry (alcaloides e taninos) conferem-lhe propriedades anti-inflamatórias, antiespasmódicas, adstringentes e analgésicas. O maquiberry está sendo entendido como um alimento saudável à base de frutas, pois os resultados de estudos o descrevem como um poderoso antioxidante. Ele contém altas concentrações de polifenóis, antocianinas e vitamina C. O alimento é conhecido como “superfruta” e a infusão das folhas secas é utilizada na medicina popular.
<b>Características do alimento</b>	No Chile, é uma espécie pioneira que coloniza ambientes variados e tem grande capacidade de regeneração em florestas de pinheiros nas regiões centro e sul, formando populações selvagens chamadas de “macales”. Botanicamente, o maquiberry é uma fruta silvestre com três ou quatro sementes que amadurecem 91 dias após a frutificação no centro do Chile. Os processos de amadurecimento têm um efeito significativo no teor de antocianinas totais e na capacidade antioxidante correspondente.
<b>Características do consumo e comércio do alimento</b>	O uso ocorre em culturas nativas e rurais de Mapuche e Huilliche. Os frutos de maquiberry são coletados de populações selvagens entre dezembro e fevereiro. A fruta fresca está disponível principalmente nos mercados locais. O maquiberry é utilizado há centenas de anos pelos mapuches como alimento e também por seus benefícios medicinais e nutricionais, sendo registrado em crônicas que datam da época da colonização. O maqui é um alimento seguro consumido pelo povo mapuche há centenas de anos, considerado um alimento saudável capaz de curar os sintomas de doenças. O maquiberry foi consumido como alimento preferencialmente na forma processada. Desde 2000, a indústria de processamento e exportação vem aprimorando e desenvolvendo novos formatos para os frutos de Maquiberry, como pó e suco concentrado. A ingestão proposta para uma única porção é de 1,5 a 2 gramas (1/2 colher de chá) de maquiberry em pó. Há informações sobre exportações para a Europa nos últimos séculos, mas as exportações de polpa de maquiberry foram registradas no início da década de 1990. Os produtos de maquiberry têm sido bem aceitos em mercados exigentes como Estados Unidos, Coreia do Sul, Japão e até mesmo em alguns países da União Europeia.

## Notificação de frutos de haskap

<b>Nome do alimento</b>	Frutos de haskap
<b>Razões de interesse</b>	Frutos de haskap têm um teor muito alto de vitamina C. As condições de uso como uma baga inteira dentro dos padrões da indústria sobre manuseio, gerenciamento de temperatura de armazenamento não representam nenhum risco para a saúde humana.
<b>Características do alimento</b>	Houve uma produção de 50 a 100 toneladas em média no Japão desde 1980. Atualmente, no país, há uma indústria haskap não integrada em Hokkaido, que consiste em grupos cooperativos, comerciantes, processadores, atacadistas e varejistas. É composto por 150 produtores e três grandes processadores que dominam a indústria haskap em Hokkaido. São eles: Mitsuboshi, com sede em Tomakomai, processando aproximadamente 40 toneladas de frutas vermelhas anualmente, Hori Confectionery, com sede em Bibai, e Morimoto, com sede em Chitose. Essas três empresas têm confeitarias próprias e colocaram no mercado uma lista de confeitaria e outros produtos que utilizam bagas de haskap como ingrediente. A agricultura japonesa na Ilha de Hokkaido tem estado proativamente envolvida na gestão do sistema cooperativo de produtores, logística e vendedores de haskap berry por mais de 25 anos.
<b>Características do consumo e comércio do alimento</b>	De acordo com as informações do Departamento Geral da Subprefeitura de Iburi do governo de Hokkaido, as bagas da planta selvagem haskap são consumidas por habitantes indígenas do Japão desde a década de 1920. As bagas de haskap foram consumidas no Canadá nos últimos 7 anos e no Japão nos últimos 90 anos na forma de frutas frescas inteiras e na forma de produtos processados usando haskap como ingrediente.

## Notificação da polpa de cacau e produtos derivados

<b>Nome do alimento</b>	Polpa de cacau e produtos derivados
<b>Razões do interesse</b>	O uso em sucos de frutas é previsto pelo Codex alimentarius (2005) e pela legislação nacional no Brasil.
<b>Características do alimento</b>	A polpa de cacau é obtida pela divisão das vagens de cacau, seguida pela separação da polpa das cascas e dos grãos. A polpa é posteriormente submetida à pasteurização e ao congelamento. Ela foi definida pelo Codex Alimentarius (2013) como a “substância aquosa, mucilaginoso e ácida na qual as sementes [de cacau] estão embebidas”. A polpa de cacau possui uma composição de 83 a 90% de água e 11 a 17% de açúcar; o principal ácido orgânico é o ácido cítrico (0,3 a 2,4%). A polpa deve ser utilizada como fonte de polpa de fruta em todas as aplicações alimentícias em que a polpa em si e suas preparações são usadas, para toda a população.
<b>Características do consumo e comércio do alimento</b>	O uso da polpa de cacau em várias aplicações alimentícias demonstra o longo histórico de consumo desse alimento tradicional e sua segurança de uso em sucos, preparações de frutas, como compotas e geleias, e como ingrediente alimentar no Brasil desde, pelo menos, o início do século XX, conforme aponta a notificação. Ademais, também tem sido consumida em outros países produtores de cacau.

## Notificação da polpa do fruto do cacau (*Theobroma cacao L*), incluindo o suco feito a partir dela

<b>Nome do alimento</b>	Polpa do fruto do cacau ( <i>Theobroma cacao L</i> ), incluindo o suco feito a partir dela
<b>Razões do interesse</b>	A polpa de cacau e o suco de cacau têm um histórico de uso seguro de mais de 25 anos no Brasil em uma parte substancial da população normal.
<b>Caraterísticas do alimento</b>	O suco de cacau é particularmente rico em açúcares, enquanto a composição geral de minerais está na faixa do que é normal para sucos de frutas. Não foram identificados compostos preocupantes e não foram registrados problemas de segurança ou eventos adversos associados ao uso da polpa e do suco de cacau desde que os alimentos foram comercializados no Brasil. Não é provável que os usos propostos para o produto tenham um impacto distinto sobre a ingestão nutricional geral da população do que o esperado para o uso de qualquer suco de fruta semelhante.
<b>Características do consumo e comércio do alimento</b>	Os produtos têm sido consumidos de forma significativa em nível nacional e, desde sua comercialização industrial no final da década de 1980, por parcelas maiores da população em geral, dada sua disponibilidade em alimentos (por exemplo, geleia e sorvete) em lojas de varejo e supermercados. Assim, o alimento conta com um histórico de uso seguro por pelo menos 25 anos como parte da dieta normal da população brasileira. Os usos previstos não são distintos daqueles de outros sucos de frutas. Não há indicações de precauções ou restrições ao produto.

ORGANIZAÇÃO

