AGRIEXPORT® UNIÃO EUROPEIA

O AgriExport é uma iniciativa de promoção internacional e de capacitação das PME do setor agroindustrial, promovida pelo ANIMAFORUM e INOVCLUSTER com o objetivo de promover o aumento das exportações e a visibilidade internacional de Portugal.

A elaboração do estudo e a abordagem metodológica assenta no levantamento das principais condicionantes de entrada de produtos alimentares das fileiras mais representativas das regiões (Alentejo e Centro) no mercado da União Europeia, nomeadamente: azeite; molhos e condimentos; queijos; carnes (verdes, transformados e charcutaria); pet-food; arroz e farinhas; vegetais (frescos e ultracongelados); doces, compotas e sumos de frutas; refeições prontas e sobremesas (ultracongeladas).

UNIÃO EUROPEIA: CARACTERÍSTICAS GERAIS

A União Europeia é uma união económica e política de características únicas, constituída por 28 países europeus.

Área: 4.495.138 km²
População: 507.618.717 hab.
Densidade populacional: 112,8 hab./km².

COMO EXPORTAR PARA A UNIÃO EUROPEIA?

O mercado interno da União Europeia é um mercado único onde é garantida a livre circulação de bens, serviços, capitais e pessoas e no qual os cidadãos podem viver, trabalhar, estudar ou fazer negócios livremente.

As empresas registadas na UE, no Espaço Económico Europeu (EEE) ou na Turquia têm o direito de exportar e importar livremente mercadorias. O direito ao comércio livre engloba o direito de livre circulação em todo o território da UE. Depois de entrar na UE, qualquer produto, mesmo fabricado fora da UE, pode ser transportado livremente em todo o seu território.

a. REGRAS HARMONIZADAS

As mercadorias circulam livremente na UE, sendo apenas acompanhadas por documentos comerciais sem necessidade de certificação ou documentação específica (à exceção de animais vivos e de vegetais ou produtos vegetais para os quais existem regras definidas em legislação própria).

b. MARCAÇÃO CE

A marcação CE certifica que os produtos foram avaliados e cumprem os requisitos da UE em matéria de segurança, saúde e proteção do ambiente. Como obter a marcação CE?

1. Identificar os requisitos aplicáveis a um determinado produto na UE;
2. Verificar se o produto cumpre os requisitos específicos
3. Verificar se o produto deve ser testado por um organismo notificado
4. Testar o produto
5. Apresentar o dossiê técnico

Promotores: agrocluster, inovcluster Associação do Cluster Agro-Industrial do Centro

Cofinanciado por: COMPETE 2020, PORTUGAL 2020, UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

FICHAS DE PRODUTO

CARNE

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS

Diretiva 2002/99/CE constitui a base jurídica para todas as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal para consumo humano.
Regulamento (CE) n.º 178/2002, o Regulamento (CE) n.º 852/2004, o Regulamento (CE) n.º 853/2004, o Regulamento (CE) n.º 854/2004 e do Regulamento (CE) 882/2004 formam a base jurídica das regras sanitárias para o comércio e introdução na UE.

REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO

BRC Global Standard for Food Safety - Norma de certificação do British Retail Consortium (BRC) do Reino Unido;
GlobalG.A.P. - Normas internacionais voluntárias para a certificação de produtos agrícolas;
Demeter - É um regime de certificação relativo à agricultura biodinâmica e à produção de alimentos.

REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

Carnes Verdes
A informação ao consumidor sobre a carne é regulada pelo Regulamento (UE) N.º 1169/2011. É necessário: Rótulos legíveis; Indicação do país de origem; informação sobre os alérgenos (deverá aparecer na lista de ingredientes); rotulagem obrigatória sobre a informação nutricional.
Charcutaria e Enchidos
Diretiva nº 2007/45/CE. É necessário no rótulo: informação expressa por 100g ou por 100ml; informação sobre os alérgenos; Indicação do país de origem; informação sobre a fonte específica de óleos vegetais, gorduras, usados em produtos.

CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS

Carnes Verdes
Os produtos de origem animal importados para a UE ou através da UE devem ser acompanhados de um certificado veterinário.
Charcutaria e Enchidos
As decorrentes da legislação que estipula as questões de Segurança Alimentar para produtos transformados e instalações onde são produzidos.

ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS

Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) - (www.efsa.europa.eu)
(Outras entidades a nível nacional responsáveis pela certificação de Denominação de origem; Organização de Controlo e Certificação, entre outras)

AZEITE

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS

O regulamento das normas de comercialização do azeite - Regulamento (CE) n.° 1019/2002 da Comissão, de 13 de junho de 2002, relativo às normas de comercialização do azeite, estabelece as normas de embalagem, rotulagem, apresentação e publicidade requeridas para a comercialização na União Europeia, o que constitui uma salvaguarda importante para os consumidores e permite aos produtores otimizar os benefícios de uma venda baseada na qualidade.

REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO

Certificação DOP (Denominação de Origem Protegida) ou IGP (Indicação Geográfica Protegida). (Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho de 20 de março, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e géneros alimentícios).

REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

Denominação de venda e informação sobre a denominação de venda do azeite ou óleo de bagaço de azeitona; Quantidade líquida; Data de durabilidade mínima; Lote; Nome ou denominação social da firma e morada do fabricante ou do embalador ou de um vendedor estabelecido na comunidade; Lista de ingredientes; Condições especiais de conservação / utilização; Local de origem.

CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS

Rotulagem de origem para os azeites virgem e virgem extra (Regulamento CE 182/2009). Para fazer cumprir essas leis, uma medida da autenticidade das amostras deve ser feita, na maioria das vezes sob a forma de provar a presença / ausência de adulterantes, ou verificar a origem geográfica ou cultivar por comparação com amostras conhecidas e confiáveis.

ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS

Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) – (www.efsa.europa.eu)
(Outras entidades a nível nacional responsáveis pela certificação de Denominação de origem; Organização de Controlo e Certificação, entre outras)

AGRIEXPORT®
Promotores: agrocluster, inovcluster
Cofinanciado por: COMPETE 2020, PORTUGAL 2020, UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

QUEIJO

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS	REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM	CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS	ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS
O leite, matéria-prima, deve provir de animais que não têm sintomas de doenças infeciosas que podem ser transmitidas aos seres humanos através do leite. As empresas que produzem, processam, transportam, armazenam e vendem produtos de origem animal devem ser marcas registadas ou reconhecidas.	Certificação DOP (Denominação de Origem Protegida) ou IGP (Indicação Geográfica Protegida).	Para o leite utilizado como ingrediente, os seguintes cenários são examinados: - Manutenção do status quo (rotulagem de origem voluntária); - Rotulagem de origem obrigatória como ""UE / não UE"" (ou ""UE / terceiro país""); - Rotulagem de origem obrigatória, indicando os Estados-Membros ou terceiro país onde o leite (a) foi alvo de ordenha ou (b) foi processado. A etiqueta (embalagem, documento, letreiro, rótulo, anel ou banda) que acompanha os queijos feitos a partir de leite cru devem indicar claramente "feito com leite cru."	A segurança alimentar requer o registo de informação "um passo para trás - um passo à frente" ao longo da cadeia alimentar: operadores do setor alimentar devem ser capazes de identificar as empresas em que os seus produtos foram fornecidos e aqueles a partir dos quais eles se abasteciam de material. Uma marca de salubridade ou de identificação indicando o último estabelecimento de produção / transformação / embalagem, e o Estado-Membro em que está localizado, tem de figurar na rotulagem dos produtos de origem animal (artigo 5 e anexo II, secção I do Regulamento 853/2004).	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) - (www.efsa.europa.eu) (Outras entidades a nível nacional responsáveis pela certificação de Denominação de origem; Organização de Controlo e Certificação, entre outras)

PET FOOD

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS	REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM	CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS	ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS
Regulamento 1774/2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano; Decisão 2004/217, que adopta uma lista de substâncias cuja circulação ou utilização na alimentação animal é proibida; Regulamento 183/2005, que estabelece requisitos de higiene dos alimentos para animais.	1) Assegurar que a fabricação de alimentos para animais de estimação está apta para consumo humano; 2) Obter um certificado de saúde; 3) Certificação APHIS (Serviço de Inspeção Sanitária de Animais e Vegetais)	Regulado pela Diretiva 79/373. Os requisitos de rotulagem incluem: listas de todos os aditivos, conservantes, antioxidantes e cor; as etiquetas devem incluir uma descrição dos alimentos para animais de estimação (completo ou complementar) e descrever as espécies para as quais se pretende (cão, gato ou outro animal). Para alimentos para cães e gatos, os ingredientes devem ser listados em ordem decrescente de ponderação, sendo que é opcional para outras espécies de animais. Se o rótulo indica "completa", a comida deve ser nutricionalmente completa para uma porção diária. O rótulo deve ser escrito na língua oficial do país em que é vendido.	Os produtos de origem animal importados para a UE ou através da UE devem ser acompanhados de um certificado veterinário.	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) - (www.efsa.europa.eu) | FEDIAF de Prática para a Fabricação de Seguro Pet Foods - (www.fediaf.org).

MOLHOS E CONDIMENTOS

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS	REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM	CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS	ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS
Diretiva n.º 2006/52/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Julho, retificada pelo Jornal Oficial da União Europeia, n.º L 78, de 17 de Março de 2007, relativa aos aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes e a Diretiva n.º 94/35/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios.	Não especificado.	A informação ao consumidor sobre os molhos e condimentos é regulada pela Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho. É necessário: Rótulos legíveis; Indicação do país de origem; informação sobre os alérgenos (deverá aparecer na lista de ingredientes); rotulagem obrigatória sobre a informação nutricional.	Não há uma imposição específica sobre o setor, recaindo sobre as especificações próprias do setor alimentar.	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) - (www.efsa.europa.eu) European Spice Association (ESA) - (www.esa-spices.org) (Outras entidades a nível nacional responsáveis pela certificação de Denominação de origem; Organização de Controlo e Certificação, entre outras)

ARROZ E FARINHA

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS	REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM	CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS	ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS
Não se vislumbram restrições específicas a não ser as regulamentadas pela Resolução 1169/2011 e as respeitantes aos Organismos Geneticamente Modificados (OGM).	Certificação DOP (Denominação de Origem Protegida) ou IGP (Indicação Geográfica Protegida).	O arroz e a trinca de arroz destinados a industriais, grossistas, entidades equiparadas e exportadoras podem ser comercializadas a granel. Só deverão ser postos à venda quando devidamente pré-embalados com as seguintes quantidades líquidas: 125gr; 250gr; 500gr; 1kg; 2kg; 2,5kg; 5kg. O material em contacto com o arroz e trinca de arroz deve ser impermeável, inerte e inócuo em relação ao conteúdo e deve garantir uma adequada conservação. Na rotulagem é preciso ter em conta a denominação de venda que será constituída pela menção "Arroz", seguida da referência à classe comercial (extra, especial, comum), ao tipo comercial (longo, médio, curto) e o tratamento a que o arroz é sujeito (estufado ou vaporizado, pré-cozido, glaciado, matizado). A legislação da UE, na sua Diretiva 2003/89/CE, exige uma rotulagem clara dos alérgenos alimentares para que os doentes possam evitar alimentos aos quais são alérgicos. Trigo, farinha de trigo e glúten devem ser claramente rotulados quando estão presentes nos alimentos. Produtos como a farinha devem ser rotulados como GM - Geneticamente Modificados (se forem de uma fonte GM).	Os produtos de origem animal importados para a UE ou através da UE devem ser acompanhados de um certificado veterinário.	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) - (www.efsa.europa.eu) (Outras entidades a nível nacional responsáveis pela certificação de Denominação de origem; Organização de Controlo e Certificação, entre outras)

AGRIEXPORT®

Promotores: agrocluster, inovcluster

Cofinanciado por: COMPETE 2020, PORTUGAL 2020, UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

DOCES, COMPOTAS E SUMOS DE FRUTAS

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS	REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM	CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS	ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS
DL 225/2003 de 24 de setembro - relativo aos Sumos de frutos e a determinados produtos similares (concentrados, desidratados e néctares) destinados à alimentação humana. DL 230/2003 de 27 de setembro - relativo aos Doces e Geleias de frutos, Citrinadas e Creme de Castanha destinados à alimentação humana.	O estabelecimento da atividade pode estar sujeito ao disposto no Dec. Lei 209/2008 de 29 de outubro que aprova o regime de exercício da atividade industrial (REAI).	Diretiva 2001/112/CE relativas à rotulagem dos sumos de frutos e a determinados produtos similares, para que elas reflitam as novas regras aplicáveis aos ingredientes autorizados, como as que dizem respeito à adição de açúcares, que deixou de ser autorizada nos sumos de frutos. No que diz respeito aos doces e compotas, os açúcares adicionados deverão ser rotulados nos termos da Diretiva 2000/13/CE. É importante a alegação nutricional «sem adição de açúcares», tal como enunciada no anexo do Regulamento (CE) nº 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos.	Não se vislumbram certificações e/ou vistorias específicas a não ser as regulamentadas pelas diretivas, resoluções e as respeitantes aos Organismos Geneticamente Modificados (OGM), bem como em relação a regulamentos específicos do setor.	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) - (www.efsa.europa.eu) (Outras entidades a nível nacional responsáveis pela certificação de Denominação de origem; Organização de Controlo e Certificação, entre outras)

REFEIÇÕES PRONTAS E SOBREMESAS

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS	REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM	CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS	ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS
A matéria-prima deve ser transportada à temperatura especificada e de acordo com as especificações acordadas. Todas as matérias-primas que entram no processo devem ser inspecionadas antes da descarga para evitar a ingestão de material fora da especificação e a introdução de contaminantes na fábrica. Devem ser especificadas e aplicadas condições de armazenagem adequadas para todos os tipos de matérias-primas. Os riscos de contaminação cruzada com alérgenos também devem ser avaliados e controlados durante o armazenamento. A descongelação dos ingredientes congelados deve ser feita sob condições que minimizem o crescimento microbiano.	O estabelecimento da atividade pode estar sujeito ao disposto no Dec. Lei 209/2008 de 29 de outubro que aprova o regime de exercício da atividade industrial (REAI).	A informação ao consumidor sobre vegetais é regulada pelo Regulamento (UE) N.º 1169/2011. Embalagem e rotulagem: Maior legibilidade da informação (tamanho mínimo para informação obrigatória); Apresentação mais clara e harmonizada de alérgenos (por exemplo, soja, nozes, glúten, lactose) para alimentos pré-embalados (ênfase na fonte, estilo ou cor de fundo) na lista de ingredientes; Informações obrigatórias sobre alérgenos para alimentos não pré-embalados, inclusive comercializados em restaurantes e cafés; Exigência de certas informações nutricionais para a maioria dos alimentos processados pré-embalados; Informações específicas sobre a origem vegetal dos óleos e gorduras refinados.	Não se vislumbram certificações e/ou vistorias específicas a não ser as regulamentadas pela resolução 1169/2011 e as respeitantes aos Organismos Geneticamente Modificados (OGM), bem como em relação a diretivas e regulamentos específicos.	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) - (www.efsa.europa.eu) Controlvet - Segurança Alimentar, S. A. - (www.alsglobal-iberia.com) CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. – (www.certis.pt) AGRICERT - Certificação de Produtos Alimentares, Lda. – (www.agricert.pt)

AGRIEXPORT®

Promotores: agrocluster, inovcluster

Cofinanciado por: COMPETE 2020, PORTUGAL 2020, UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

VEGETAIS

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS	REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM	CERTIFICAÇÕES E VISTORIAS NECESSÁRIAS	ENTIDADES RESPONSÁVEIS PELO REGISTO/LICENCIAMENTOS
Os produtores de vegetais na União Europeia são encorajados a aderir a organizações de produtores (OP´s). Estas recebem apoio para a implementação de programas operacionais, com base numa estratégia nacional.	A segurança alimentar e a qualidade dos produtos é amplamente reconhecida pela União Europeia, a indústria alimentar e os consumidores. A maioria dos produtores, que são membros de uma Organização de Produtores, participa em sistemas de controle de qualidade tais como GLOBALGAP, QS, TÜV, etc. Existem centros de marketing para as Ops que estimulam o uso de normas de qualidade conformes tais como o HACCP, o BRC, o ISF, ISO, NENe, etc.	A informação ao consumidor sobre vegetais é regulada pelo Regulamento (UE) N.º 1169/2011. É necessário: Rótulos legíveis; informação sobre os alérgenos (deverá aparecer na lista de ingredientes); rotulagem obrigatória sobre a informação nutricional. As embalagens de produtos hortícolas frescos devem mencionar os seguintes elementos: O nome e o endereço do empacotador e dos despachantes; O nome do produto (se o produto não for visível do lado de fora da embalagem); O país de origem; A classe e o tamanho (referindo-se às normas de comercialização); O número de lote para rastreabilidade. Nos produtos congelados é importante uma embalagen adequada para preservar a qualidade dos alimentos e para proteger o produto da contaminação e danos durante o transporte. Existem, tipicamente, três tipos de embalagens usadas para alimentos congelados.	Não se vislumbram certificações e/ou vistorias específicas a não ser as regulamentadas pela Resolução 1169/2011 e as respeitantes aos Organismos Geneticamente Modificados (OGM), bem como em relação a regulamentos específicos apresentados.	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) - (www.efsa.europa.eu) (Outras entidades a nível nacional responsáveis pela certificação de Denominação de origem; Organização de Controlo e Certificação, entre outras)