

SERIE DE AGRONEGÓCIOS

Cadernos para a exportação

Mercado dos Estados Unidos

Guia para identificar os principais requisitos exigidos para a entrada de produtos agrícolas frescos e processados

Programa Interamericano para a promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos



© Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA). 2005

O Instituto promove o uso justo deste documento. Solicita-se que ele seja citado apropriadamente, quando necessário.

Para a elaboração do documento foram considerados os requisitos vigentes e publicados na internet pelas Instituições oficiais do Governo dos Estados Unidos. O IICA esclarece que, apesar dos esforços realizados para que a informação apresentada seja a que está em vigência, todos os requisitos estão sujeitos a alterações impostas pelo governo dos Estados Unidos. Deve-se ainda esclarecer que as aprovações finais para a entrada do produto nos Estados Unidos dependem da interpretação pessoal do Inspetor Oficial sobre as regas e regulamentos no momento da entrada do produto. Por esta razão, o IICA não aceita responsabilidade por danos e prejuízos ocasionados pelo uso deste Guia.

Este documento foi preparado pelo Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos, com sede em Miami e impulsionado pela Direção de Desenvolvimento dos Agronegócios do IICA. Seu autor é Daniel Rodríguez Sáenz, especialista em Agronegócios do IICA, que contou com o apoio de Eugenie Gamboa, graduado em Administração de Negócios com ênfase em Comércio Internacional e estagiário do Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos.

Esta publicação também está disponível em formato eletrônico (PDF) no site institucional do IICA: www.iica.int.

Rodríguez Sáenz, Daniel

Mercado dos Estados Unidos: guia para identificar os principais requisitos exigidos para a entrada de produtos agrícolas frescos e processados / Daniel Rodríguez Sáenz . - San José, C.R. : IICA. Direção de Desenvolvimento dos Agronegócios, 2005. 39 p. ; 14,8 cm x 21 cm. - (Série Agronegócios. Cadernos para a Exportação / IICA, ISSN 1817-7603 ; no. 01)

ISBN 978-92-9248-173-5

1. Mercado - Estados Unidos 2. Produtos agrícolas - Estados Unidos 3. Regulamentos do mercado - Estados Unidos I. IICA II. Título III. Série

AGRIS	DEWEY
E70	382.64

San José, Costa Rica
2005



ÍNICIO

APRESENTAÇÃO	5
INTRODUÇÃO	7
I. PRINCIPAIS ENTIDADES E SUAS RESPONSABILIDADES	9
II. REQUISITOS GERAIS	12
Lei de Segurança da Saúde Pública e Preparação contra o Bioterrorismo	13
Embalagens de Madeira	15
III. REQUISITOS PARA A ENTRADA DE PRODUTOS FRESCOS	18
Admissibilidade do Produto	18
Limite Máximo de Resíduos Químicos Presentes nos Alimentos	20
Acordos para a Comercialização (Marketing Orders)	20
Normas de Qualidade	21
IV. REQUISITOS PARA A ENTRADA DE PRODUTOS PROCESSADOS	23
Boas Práticas de Manufatura (BPM)	24
Rotulagem de Alimentos	24
Produtos de Baixa Acidez ou Acidificados	28
Aditivos para Alimentos/Corantes	29
Ingredientes e Embalagem	30
HACCP (Análise de riscos e controle de pontos críticos)	30
V. OUTROS ASPECTOS IMPORTANTES A SEREM CONSIDERADOS	31
Tarifas alfandegárias	32
Quotas de Importação	32
Registro de Marcas	33
Produtos Orgânicos	34
VI. LISTA DE REQUISITOS QUE DEVEM SER CUMPRIDOS PELOS EXPORTADORES DE ACORDO COM O TIPO DE PRODUTO	35
Exportadores de Produtos Agrícolas Frescos	36
Exportadores de Produtos Processados	37



APRESENTAÇÃO

O Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA), através da Área de Desenvolvimento dos Agronegócios, pretende auxiliar os países a identificar e aproveitar as oportunidades dos mercados e também a fortalecer a institucionalidade pública e privada para o desenvolvimento e fomento dos agronegócios.

Em janeiro de 2004, através desta área, o IICA colocou em ação o Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos, com sede na cidade de Miami, Flórida, nos Estados Unidos.

Esta iniciativa surgiu com o objetivo de oferecer cooperação técnica para o fortalecimento da capacidade empresarial dos pequenos e médios agroempresários dos países membros do IICA e para a cooperação na identificação de oportunidades comerciais, proporcionando informações que facilitem a tomada de decisões para fomentar o comércio.

As atividades empreendidas até o momento, tanto pela Direção de Desenvolvimento dos Agronegócios quanto pelo Programa Interamericano, permitiram a identificação de um conjunto de necessidades específicas dos pequenos e médios agroempresários das Américas. Os temas prioritários identificados estão sendo analisados e publicados sob a denominação geral Série Agronegócios E sua finalidade é contribuir para o fortalecimento da competitividade dos pequenos e médios agroempresários do hemisfério. A seção Cadernos para a Exportação apresenta uma série de documentos direcionados a oferecer instrumentos que facilitem a tomada de decisões para que os agroempresários ingressem com sucesso nos mercados internacionais.

Este documento, denominado Mercado dos Estados Unidos: Guia para identificar os principais requisitos para a entrada de produtos agrícolas frescos e processados contém informações gerais sobre cada um dos requisitos e facilita o acesso à informação oficial gerada pelo Governo dos Estados Unidos. Considera-se, portanto, um documento informativo, que não pretende descrever exaustivamente todos os pontos cobertos pela legislação vigente, mas sim tornar-se um documento guia, que permita aos agroexportadores o acesso a fontes mais

detalhadas de informação e, ao mesmo tempo, conhecer rapidamente aqueles requisitos que podem afetar o sucesso de suas empresas no momento de exportar para os Estados Unidos.

Este documento foi elaborado com base nas informações apresentadas por diferentes Instituições oficiais em suas páginas da internet. Alertamos que as disposições oficiais podem sofrer modificações, motivo pelo qual se recomenda a visita às fontes de informação oficial antes de qualquer decisão definitiva.

Para facilitar o acesso à informação oficial apresentada neste documento, o Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos, através de seu sistema de informação (www.infoagro.net/agronegocios) coloca à disposição um buscador eletrônico que ajudará a identificar e ter acesso aos requisitos específicos dos produtos que se deseja exportar. Além da informação do mercado dos Estados Unidos, ao visitar este sistema, é possível também ter acesso aos requisitos da União Européia e do Canadá.

Este documento foi elaborado pelo Sr. Daniel Rodríguez Sáenz, especialista em Agronegócios, da Diretoria de Desenvolvimento dos Agronegócios, e contou com o apoio de Eugenie Gamboa, estagiário do Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos.

Acreditamos que este guia constituirá um instrumento de consulta permanente para os pequenos e médios empresários e esperamos que através do IICA possamos contribuir para o fortalecimento de sua competitividade e da melhoria de suas condições de vida.

Atenciosamente,

Miguel García Winder

*Diretor de Desenvolvimento dos Agronegócios
Programa Interamericano para a Promoção do Comércio,
Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos
Escritório do IICA em Miami*

INTRODUÇÃO

A importação de alimentos nos Estados Unidos está sujeita ao cumprimento de diversas leis e regulamentos, cujo objetivo é proteger a saúde humana, animal e vegetal, bem como garantir que se cumpram certos critérios mínimos de qualidade e inocuidade.

Este guia pretende informar, de maneira concisa, breve e compreensível, os principais requisitos impostos pela legislação dos Estados Unidos para a importação de produtos agrícolas frescos (frutas e vegetais) e processados, com o objetivo de facilitar seu cumprimento por parte dos pequenos e médios agroempresários das Américas. Da mesma forma, pretende apoiar o esforço de instituições públicas e organizações agroalimentares do setor privado, cujas funções incluam a promoção de exportações.

Para cumprir com seu objetivo, este guia está estruturado da seguinte forma:

A primeira seção refere-se às instituições oficiais dos Estados Unidos, encarregadas de regular a importação de produtos agrícolas frescos e processados, e suas responsabilidades.

Na segunda parte, são apresentados os requisitos obrigatórios para todos os produtos agroalimentares que entrem no mercado dos Estados Unidos. A informação fornecida faz referência à Lei de Segurança da Saúde Pública e Preparação contra o Bioterrorismo, assim como à nova legislação que regulamenta a entrada de embalagens de madeira.

A terceira seção apresenta os requisitos que devem ser cumpridos pelos produtos frescos antes de ingressarem no mercado dos Estados Unidos. Essas informações permitirão identificar quais produtos são admissíveis no mercado dos Estados Unidos de acordo com o país de origem, quais são os limites máximos de agroquímicos permitidos nos produtos e, ainda, se existem ou não acordos para a comercialização (Marketing Orders) ou normas de qualidade.

A quarta seção informa sobre os requisitos que devem ser cumpridos pelos produtos processados. São mencionadas as boas práticas de manufatura (BPM), a

rotulagem dos alimentos, os produtos de baixa acidez ou acidificados, os aditivos para alimentos e corantes, os ingredientes e a embalagem, a análise de riscos e controle de pontos críticos (HACCP, sua sigla em inglês).

Finalmente, a quinta seção contém outros elementos que exercem um papel importante na identificação das possibilidades de entrada no mercado dos Estados Unidos. O leitor encontrará informações relacionadas especificamente a produtos orgânicos, tarifas alfandegárias, registro de marcas e quotas de importação.

I. PRINCIPAIS ENTIDADES E SUAS RESPONSABILIDADES



A **diretriz normativa** relacionada à importação de produtos agrícolas frescos (frutas e verduras) e processados nos Estados Unidos não é centralizada; diferentes agências e departamentos do governo dos Estados Unidos são responsáveis por definir e fazer cumprir os diferentes requisitos, de acordo com o tipo de produto.

A seguir, destacamos as principais instituições relacionadas à importação desses produtos nos Estados Unidos:

O **USDA-APHIS** (*Animal and Plant Health Inspection Service*) é o Serviço de Inspeção de Animais e Plantas, do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA, sua sigla em inglês). Sua responsabilidade é proteger e promover a saúde do setor agrícola e administrar a Lei para o Bem-estar Animal, encarregando-se de avaliar e regular os riscos associados à importação de produtos agrícolas.

O **USDA-AMS** (*Agricultural Marketing Service*) é o serviço de Comercialização Agrícola, do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA, sua sigla em inglês). Este órgão encarrega-se de facilitar a comercialização de produtos agrícolas e ajuda a assegurar que os consumidores recebam produtos alimentares seguros e de alta qualidade, encarregando-se, ainda, de estabelecer normas de qualidade e padrões para frutas e verduras frescas.

A **EPA** (*Environmental Protection Agency*) é a Agência para a Proteção do Ambiente. Sua missão é proteger o ambiente e a saúde humana, encarregando-se de registrar todos os pesticidas permitidos e definir os limites máximos de produtos químicos que os alimentos podem conter, tanto os domésticos quanto os importados.

A **FDA** (*Food and Drug Administration*) é a Agência do Departamento de Saúde dos Estados Unidos responsável pela inocuidade de 80% dos alimentos que são consumidos no país, pois os outros 20%, que incluem a carne, as aves de curral e alguns produtos feitos à fase de ovo, são de responsabilidade do Serviço de Inspeção de Inocuidade dos Alimentos (FSIS, sua sigla em inglês), do USDA.

Através do Centro para a Inocuidade dos Alimentos e da Nutrição Aplicada (CFSAN, sua sigla em inglês) a FDA se encarregada de regular os seguintes aspectos:

- ❖ Lei contra o Bioterrorismo.
- ❖ Produtos baixos em acidez e acidificados.
- ❖ Aditivos para alimentos, ingredientes e empacotamento.
- ❖ Rotulagem de alimentos.
- ❖ Mariscos e peixes.
- ❖ Inspeção de resíduos de pesticidas em produtos processados.
- ❖ HACCP.

Para facilitar a obtenção de informação adicional sobre cada um dos departamentos, agências ou serviços mencionados, apresentamos no Quadro 1 seus respectivos endereços na internet.

QUADRO 1
ENDEREÇOS NA INTERNET DAS
PRINCIPAIS INSTITUIÇÕES RESPONSÁVEIS PELA IMPORTAÇÃO DE
PRODUTOS AGRÍCOLAS FRESCOS E PROCESSADOS NOS ESTADOS UNIDOS.

AGÊNCIA	PÁGINA NA INTERNET
USDA – APHIS	http://www.aphis.usda.gov
USDA – AMS	http://www.ams.usda.gov/fv
EPA	http://www.epa.gov/epahome/aboutepa.htm
FDA	http://www.cfsan.fda.gov/list.html

Fonte: Rodríguez, D. IICA, 2005.

II. REQUISITOS GERAIS



No contexto da legislação norte-americana, existe uma série de regulamentos de caráter geral que se aplicam a todos os produtos alimentícios, sejam frescos ou processados.

Esta seção refere-se à Lei de Segurança da Saúde Pública e Preparação contra o Bioterrorismo, conhecida como Lei contra o Bioterrorismo, que foi promulgada como resposta aos atentados terroristas de 11 de setembro de 2001 e consiste em uma série de disposições legais cujo propósito é melhorar a habilidade de prevenção e resposta dos Estados Unidos diante de um ataque terrorista com agentes biológicos, assim como aperfeiçoar a administração de emergências e o bem-estar da saúde pública.

Adicionalmente, menciona-se a implementação da diretriz para regulamentar a embalagem de madeira utilizada no comércio internacional (NIMF N° 15), que se refere a todos as embalagens de madeira que ingressem no mercado norte-americano a partir de 16 de setembro de 2005.

LEI DE SEGURANÇA DA SAÚDE PÚBLICA E PREPARAÇÃO CONTRA O BIOTERRORISMO

A Lei de Segurança da Saúde Pública e Preparação contra o Bioterrorismo possui cinco títulos, o terceiro, denominado Proteção e Inocuidade no Fornecimento de Alimentos e Medicamentos, estabelece uma série de condições que afetam ou podem afetar os exportadores de alimentos para os Estados Unidos. Por isso, a seguir, apresenta-se um resumo de cada uma, assim como sua implicação para os exportadores.

Seção 305: Registro de Instalações. Este requisito estabelece que aquele que desejar exportar produtos agroalimentares para os Estados Unidos deve estar previamente registrado em um padrão de exportadores administrado pela FDA. Para se registrar, os exportadores devem preencher um formulário de “Registro de instalações” para esta Instituição.

As instalações que devem cumprir com este requisito são aquelas que manufaturam ou processam, empacotam/embalam, armazenam ou retém alimentos destinados ao consumo humano ou animal nos Estados Unidos, de acordo com a jurisdição da FDA. Como foi mencionado na seção anterior, os itens regulados pela FDA incluem todos os alimentos, com exceção das carnes, aves de curral e alguns produtos elaborados à base de ovos, que são responsabilidade do USDA.

O “Registro de instalações” é feito uma única vez e não possui nenhum custo. Contudo, advertimos que se ocorrer alguma alteração na informação apresentada no registro inicial, é necessário atualizar a informação.

Para obter mais informações sobre este processo, é possível acessar o endereço eletrônico:

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#oct2003>



Seção 307: Notificação Prévia. A FDA solicita a notificação, com antecedência, do envio de qualquer embarque dos alimentos sujeitos à Lei contra o Bioterrorismo, a fim de que a informação fornecida possa ser revisada, avaliada e julgada antes da chegada do produto aos Estados Unidos, para que assim se determine se há necessidade ou não de uma inspeção.

Para realizar a notificação prévia, deve-se preencher um formulário, o qual deve ser recebido e confirmado pela FDA no máximo até cinco dias antes da chegada do embarque, e pelo menos duas horas antes da chegada se esta ocorrer via estrada, quatro horas antes, se por via área ou férrea e oito horas antes, se por via marítima.

Se desejar mais informações sobre este tema, ou para obter uma cópia do formulário para notificação prévia, recomendamos acessar o site:
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>.

Seção 306: Estabelecimento e Manutenção de Registros. Com o objetivo de melhorar o controle e a vigilância dos comercializados nos Estados Unidos, a FDA solicita que sejam estabelecidos e mantidos registros relacionados à manufatura, processamento, empacotamento, distribuição, recepção, armazenagem e importação dos produtos exportados aos Estados Unidos.

Este requisito aplica-se às pessoas (indivíduos, sociedades, corporações e associações) que elaboram, processam, embalam, transportam, distribuem, recebem, conservam ou importam alimentos e também aos estrangeiros que transportam alimentos para os Estados Unidos; os demais estão isentos. Na última versão do regulamento, foram excluídas todas as entidades estrangeiras, exceto aquelas que transportam seus alimentos para os Estados Unidos por meios próprios.

Para obter mais informações, visite a página:
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

Embora atualmente a manutenção de registros não seja obrigatória para os



exportadores que não enviam seus produtos por meios de transporte próprios, recomenda-se que todas as empresas mantenham estes registros como forma de garantir sua rastreabilidade.

Seção 303: Detenção Administrativa. A detenção administrativa significa que a FDA poderá reter/apreender administrativamente alimentos se tiver provas ou informações concretas e fidedignas de que eles representam uma ameaça de consequências negativas e graves para a saúde ou de morte de pessoas ou animais nos Estados Unidos.

Para mais informações, acesse:

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

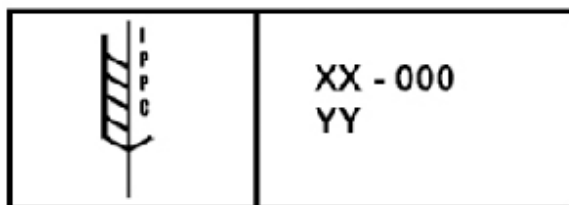
Além disso, visitando o sistema de informação do Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos, no site www.infoagro.net/agronegocios, você poderá encontrar o documento O que um exportador agroalimentar deve conhecer sobre a Lei contra o Bioterrorismo, que oferece informações mais detalhadas sobre cada uma das seções mencionadas.

EMBALAGENS DE MADEIRA

A partir de 16 de setembro de 2005, todas as embalagens de madeira devem ser submetidas a um tratamento para impedir o alojamento de pragas. As embalagens também devem apresentar uma marca que demonstre que foram tratadas de acordo com o estabelecido pela Norma Internacional para Medidas Fitossanitárias (NIMF): diretrizes para regulamentar as embalagens de madeira utilizadas no comércio internacional, NIMF N° 15, aprovada em março de 2002, pela Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária (CIPF).

Para o tratamento da madeira, foram aprovados dois tipos de processos: tratamento térmico e fumigação com Brometo de Metila.

No que se refere à marcação, as embalagens deverão apresentar o seguinte selo:



- O desenho da esquerda representa o símbolo da Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária (Internacional Plant Protection Convention), IPPC, por sua sigla em inglês.

- XX, representa o código do país no qual a madeira foi, de acordo com o ISO.

- 000, número do produtor da embalagem, concedido pela Organização Nacional de Proteção Fitossanitária (ONPF).

- YY representa o tratamento utilizado (tratamento térmico = HT, fumigação com Brometo de Metila = MB)

A execução deste requisito se dará em três fases:

- ❖ **Fase 1:** de 16 de setembro de 2005 a 31 de janeiro de 2006. Será divulgada a necessidade de cumprimento da norma e serão colocados avisos nos materiais que não cumpram com ela.
- ❖ **Fase 2:** de 1 de fevereiro de 2006 a 4 de julho de 2006. Início da recusa aos embarques que estejam embalados em caixas e paletes que não cumpram com a norma, além de colocação de avisos de descumprimento em todos os materiais de madeira utilizados para a embalagem que não sejam caixas e paletes.
- ❖ **Fase 3:** a partir de 5 de julho de 2006. Recusa dos embarques cujas embalagens não cumpram com a norma, incluindo as caixas, os paletes e qualquer outro material de madeira utilizado para a embalagem.

A legislação estabelece que qualquer embarque enviado em uma embalagem não tratada será devolvido ao país de origem. Isso significa que, se dentro de um container um único paleta não cumprir com os requisitos de tratamento e de mercado, todo o container será reenviado ao país de origem. A regulamentação

não contempla a possibilidade de submeter a embalagem a tratamento em solo norte-americano.

Para identificar as empresas que produzem embalagens que cumprem com a NIMF n° 15, recomenda-se entrar em contato com a Organização Nacional de Proteção Fitossanitária (ONPF) do respectivo país.

Para mais informações sobre esta regulamentação, formas de tratamento e marcação, recomenda-se acessar o site: <http://www.aphis.usda.gov/ppq/wpm/>.

III. REQUISITOS PARA A ENTRADA DE PRODUTOS RESCOS



A **primeira coisa** que alguém interessado em exportar produtos agrícolas frescos para os Estados Unidos deve verificar é se os produtos podem entrar no mercado ou se há alguma restrição fitossanitária. Este processo é conhecido como verificação de admissibilidade. Nesta seção são descritos os passos necessários para identificar quais produtos são admissíveis de acordo com o país de origem. A seguir, oferecemos informações relacionadas ao limite máximo de resíduos químicos presentes nos alimentos e aos acordos para a comercialização (*Marketing Orders*) e as normas de qualidade.

ADMISSIBILIDADE DO PRODUTO

Os **regulamentos** de quarentena para plantas do USDA podem ser de dois tipos: proibitivos e restritivos. As ordens proibitivas não permitem a entrada dos

produtos que estão sujeitos a ataques por pragas para as quais não há tratamento disponível que garanta sua total eliminação. As ordens restritivas permitem a entrada de produtos que estejam em tratamento ou com requisito de inspeção. O processo para identificar se um produto pode entrar ou não no mercado é conhecido como verificação de admissibilidade.

Para saber se seu produto é admissível, siga os seguintes passos:

1. Acesse a lista de Manuais Eletrônicos do PPQ.
http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/online_manuals.html
2. Em Port Programs, Plant Import: "Nonpropagative Volume of Manuals", selecione "Fruits and Vegetables".
3. Selecione o documento: Fruits and Vegetables "Regulating the importation of fresh fruits and vegetables".
4. Procure o respectivo país.
5. Verifique se o produto está na lista. Se não estiver é porque não é admissível. Recomenda-se confirmar esta informação com o escritório da APHIS, localizado na embaixada dos Estados Unidos do respectivo país.



LIMITE MÁXIMO DE RESÍDUOS QUÍMICOS PRESENTES NOS ALIMENTOS

A Lei Federal de Inseticidas, Fungicidas e Pesticidas (FIFRA), exige que a EPA registre todos os pesticidas utilizados nos Estados Unidos e estabeleça medidas de tolerância para os resíduos químicos que podem ser encontrados nos alimentos domésticos e importados.

As tolerâncias (limite máximo permitido) dos produtos químicos podem ser identificadas de duas maneiras:

a. Por produto agrícola, para encontrar as tolerâncias dos diferentes agroquímicos.

b. Por agroquímico, para encontrar a tolerância máxima nos produtos vagrícolas.

Esta informação pode ser obtida no seguinte endereço:
<http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>.

ACORDOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO (MARKETING ORDERS)

Os acordos de comercialização são instrumentos desenvolvidos com o objetivo de auxiliar na estabilização das condições de mercado para as frutas e vegetais que são comercializados nos Estados Unidos. Estes acordos são solicitados voluntariamente pelos agentes de um determinado setor ou categoria de uma região geográfica, os quais se reúnem e decidem ter supervisão federal que fiscalize o cumprimento dos acordos.

Geralmente, os acordos de comercialização são definidos com o objetivo de auxiliar, no papel de coadjuvantes, a manutenção da qualidade dos produtos que chegam ao mercado, padronizar os tamanhos dos pacotes de embalagens, regular o fluxo de produtos para o mercado, desenvolver pesquisas de campo e de mercado, assim como promover campanhas publicitárias.

A partir da aprovação de seu estabelecimento, o acordo deve ser obrigatoriamente acatado por todos os agentes do setor ou categoria em questão que comercializam seus produtos em uma região definida (por exemplo, cítricos da Flórida). Em geral, estas ordens não permanecem vigentes por todo o ano, mas apenas durante alguns meses que, na maioria dos casos, coincidem com a época de produção em nível local.

As ordens ou acordos especificam que cada vez que regulamentos domésticos sejam impostos em relação ao grau, tamanho, qualidade e maturação dos produtos ou similares, eles devem ser acatados pelos produtos importados.

Atualmente, aplicam-se acordos para laranjas e pomelos (grapefruit), abacates, nectarinas, pêssegos, kiwis, damascos, cerejas, ameixas, uvas, azeitonas (que não seja da variedade espanhola), batatas, cebolas, melões, avelãs, tâmaras, passas, tomates e nozes.

Se desejar mais informações sobre este tema, ou para obter os acordos vigentes, acesse o seguinte endereço:

<http://www.ams.usda.gov/FV/moab.html>

NORMAS DE QUALIDADE

O Serviço de Comercialização Agrícola (Agricultural Marketing Service - AMS) do USDA promove o programa Classificação de Produtos Agrícolas e Certificação da Qualidade como um meio para facilitar a comercialização de frutas e vegetais frescos e processados nos Estados Unidos. Com esse objetivo, o programa estabeleceu normas de qualidade oficiais para mais de 158 produtos. Essas normas descrevem a qualidade exigida para que o produto cumpra com

cada um dos graus definidos, para que assim a indústria possa contar com uma linguagem comum para a compra e venda desses produtos.

A aplicação dessas normas não é obrigatória para os produtos importados, a menos que se mencione ou exija o grau de qualidade definido pelo MAS para sua comercialização ou que estejam estabelecidas dentro de um acordo para comercialização (Marketing Order).

A lista de produtos para os quais existem normas de qualidade, e também as normas, podem ser acessados no endereço eletrônico:
<http://www.ams.usda.gov/standards/stanfrfv.htm>

IV. REQUISITOS PARA A ENTRADA DE PRODUTOS PROCESSADOS



Todos os produtos alimentares que são comercializados nos Estados Unidos precisam cumprir com os padrões de saúde e segurança dos alimentos, estabelecidos pela Lei Federal de Alimentos, Drogas e Cosméticos (Food, Drugs and Cosmetics Act, FDCA), que proíbe o comércio interestatal de alimentos adulterados ou mal rotulados. Da mesma forma, a FDA regulamenta os aditivos e corantes que podem ser utilizados nos alimentos.

Para garantir o cumprimento da lei FDCA, a FDA estabeleceu os seguintes requisitos: aplicação de boas práticas de manufatura, rotulagem de alimentos, produtos de baixa acidez e acidificados, aditivos para alimentos, ingredientes e embalagem, além da HACCP (Análise de risco e controle de pontos críticos).



BOAS PRÁTICAS DE MANUFATURA (BPM)

O **FDCA** concede à FDA autoridade para estabelecer e impor normas de sanidade razoáveis na produção de alimentos. O FDA exige aos processadores de alimentos que apliquem boas práticas de manufatura (BPM) em matéria de pessoal, edifícios e instalações, equipamento e processo de produção, a fim de garantir que seus alimentos sejam inócuos. Isso se aplica tanto para os processadores locais quanto para aqueles que desejam exportar seus produtos para o mercado dos Estados Unidos.

No seguinte endereço, podem ser encontradas as BPM vigentes. Ao clicar em "spanish" é possível ter acesso a uma tradução não oficial das BPMs para o idioma espanhol:

<http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/cfr110.html>

ROTULAGEM DE ALIMENTOS

A **FDA** aplica a norma de rotulagem estabelecida pela FDCA, que define requisitos para a maioria dos alimentos preparados, por exemplo: pães, cereais, enlatados, congelados, sanduíches, sobremesas, bebidas e outros semelhantes. A Lei exige que os produtos processados apresentem dois tipos de rótulos: geral e nutricional.

A seguir, apresentamos um resumo dos requisitos para a rotulagem geral e nutricional. Se desejar mais informações sobre este tema, recomendamos visitar o site: <http://www.cfsan.fda.gov/label.html>. No seguinte endereço, também encontra-se o guia para o cumprimento dos requisitos de rotulagem difundido pelo FDA: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/flg-toc.html>

ROTULAGEM GERAL (GENERAL FOOD LABELING).

A informação do rótulo geral deve estar em inglês e utilizar as unidades de medida



do sistema anglo-saxão. Além disso, deve-se especificar o país de origem. Para o rótulo geral, é necessário considerar os seguintes elementos:

- ❖ o nome comum ou usual do alimento;
- ❖ a quantidade exata do conteúdo líquido (peso, volume);
- ❖ o nome e lugar de estabelecimento do fabricante, embalador ou distribuidor; e
- ❖ a lista completa dos ingredientes, numerados em ordem decrescente, de acordo com a quantidade presente do produto.

ROTULAGEM NUTRICIONAL (NUTRITION LABELING).

Para o rótulo nutricional, os fabricantes devem proporcionar informação sobre os nutrientes listados a seguir. Os diferentes componentes estão listados na ordem em que devem aparecer. Os componentes opcionais aparecem indicados com um asterisco, os demais são obrigatórios.

- ❖ Calorias Totais (Total Calories),
- ❖ Calorias de Gordura (Calories From Fat),
- ❖ Calorias de Gorduras Saturadas (Calories From Saturated Fat)*,
- ❖ Gordura Total (Total Fat),
- ❖ Gordura Saturada (Saturated Fat),
- ❖ Gordura Polinsaturada (Polysaturated Fat),*
- ❖ Gordura Monossaturada (Monosaturated Fat)*,
- ❖ Colesterol (Cholesterol),
- ❖ Sódio (Sodium)*
- ❖ Potássio (Potassium), *
- ❖ Carboidratos totais (Total Carbohydrate),
- ❖ Fibra dietética (Dietary Fiber),
- ❖ Fibra Solúvel (Soluble Fiber), *
- ❖ Fibra Insolúvel (Insoluble Fiber), *
- ❖ Açúcares (Sugars),
- ❖ Açúcares de álcool (Sugar Alcohol), *
- ❖ Outros Carboidratos (Other Carbohydrate),*
- ❖ Proteína (Protein),

- ❖ Vitamina A (Vitamin A),
- ❖ Porcentagem de Vitamina A presente como betacaroteno, (Percent Of Vitamin A Present As Betacarotene), *Vitamina C, (Vitamin C),
- ❖ Cálcio (Calcium),
- ❖ Ferro (Iron), e
- ❖ Outras vitaminas e minerais essenciais (*Other essential vitamins and minerals*).*

AFIRMAÇÕES RELATIVAS AO CONTEÚDO NUTRICIONAL (NUTRIENT CONTENT CLAIMS).

São afirmações que caracterizam diretamente ou por inferência o nível de um determinado nutriente no alimento (por exemplo, “baixo nível de gordura”, “alto nível de aveia”). A seguir, apresentamos as afirmações permitidas:

- ❖ Livre (*Free*);
- ❖ Baixo (*Low*) (no qual se define gordura, gordura saturada, sódio, colesterol e calorias);
- ❖ Alto (*High*), Boa fonte de... (*Good Source of...*)
- ❖ Reduzido (*Reduced*);
- ❖ Menor (*Less*);
- ❖ Reduzido (*Light*); e
- ❖ Mais (*More*).

Para cada uma dessas afirmações, a legislação definiu os parâmetros que devem ser seguidos. Para mais informações, recomendamos a leitura dos Apêndices A e B do guia difundido pelo FDA.

AFIRMAÇÕES RELACIONADAS À SAÚDE (HEALTH CLAIMS).

O FDA permite 11 tipos de afirmações que associem um nutriente ou alimento ao risco de uma doença ou outro aspecto relacionado à saúde. As afirmações permitidas são as seguintes:

- ❖ Cálcio e osteoporose (*calcium and osteoporosis*);
- ❖ Gorduras e câncer (*fat and cancer*);

- ❖ Gorduras saturadas e colesterol associados a doenças coronarianas (*Saturated, cholesterol and coronary Heart disease*);
- ❖ Cereais, frutas e verduras que contém fibra associadas ao risco de câncer (*fiber-containing grain products, fruits, vegetables and cancer*);
- ❖ Frutas, verduras e cereais que contém fibra associadas ao risco de doenças coronarianas (*fruits,vegetables and grain products that contain fiber and risk of CHD*);
- ❖ Sódio associado à hipertensão (*sodium and hypertension*),
- ❖ Frutas e vegetais associados ao câncer (*Fruits, vegetables and cancer*);
- ❖ Ácido fólico associado a defeitos do tubo neural (*folic acid and neural tube defects*);
- ❖ Açúcares alcoóis dietéticos associados a cáries dentais (*dietary sugar alcohols and dental caries*);
- ❖ Fibra solúvel de determinados alimentos como aveia integral e casca de semente de psyllium a doenças do coração (*Soluble fiber from certain foods, such as whole oats and phyllium seed husk and heart disease*); e
- ❖ Esteróis de origem vegetal a doenças coronarianas (*Plant sterol esters and coronary heart disease*).

Para cada uma das afirmações aprovadas, a FDA definiu os requerimentos dos alimentos e da afirmação como tal, adicionalmente oferece modelos para o uso de cada uma delas. No apêndice C do guia de rotulagem do FDA é possível encontrar mais informações sobre este assunto.

Para facilitar a compreensão das afirmações de saúde, apresentamos a seguir um exemplo para a relação entre sódio e hipertensão.



QUADRO 2			
Exemplo de afirmação relacionada à saúde			
Afirmação Aprovada	Exigência para o alimento	Termos exigidos	Exemplo da afirmação relacionada à saúde
Sódio e hipertensão	Baixo em sódio	“Sódio”, “hipertensão” Inclui a declaração médica (os indivíduos com hipertensão devem consultar seus médicos) se a declaração define a tensão arterial alta ou normal.	As dietas baixas em sódio podem reduzir o risco de hipertensão, uma doença associada a muitos fatores.

Fonte: Guia de rotulagem da FDA.

PRODUTOS DE BAIXA ACIDEZ OU ACIDIFICADOS

A FDA reconhece como produtos de baixa acidez, aqueles que são tratados com calor, com um pH acima de 4,6, uma atividade da água superior a 0,85 e que sejam vendidos em embalagens hermeticamente fechadas. São considerados produtos acidificados, aqueles que apresentam um pH de 4,6 ou inferior e uma atividade de água superior a 0,85.



Os regulamentos da FDA estabelecem que todos os processadores de produtos de baixa acidez ou acidificados que se deseje comercializar, devem registrar suas instalações para obter o FCE (Food Canning Establishment Number FCE). Além disso, para cada produto que se deseje comercializar, é preciso obter um registro de SID (Submission Identifier SID).

Para mais informações sobre as exigências da FDA em relação a registro, processamento e manufatura deste tipo de produto, consulte o endereço eletrônico:

<http://www.cfsan.fda.gov/~comm/lacf-toc.html>.

ADITIVOS PARA ALIMENTOS/CORANTES

A FDA elaborou uma lista das substâncias que foram aprovadas como corantes de alimentos. Se você deseja conhecer quais são essas substâncias, pode encontrá-las no seguinte endereço eletrônico:

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/col-toc.html>

Todo novo corante deve ser autorizado pela FDA antes de ser utilizado em alimentos comercializados nos Estados Unidos. Após sua aprovação, a FDA estabelece em quais alimentos podem ser utilizados, as quantidades máximas permitidas e como devem ser identificados no rótulo do produto.

INGREDIENTES E EMBALAGEM

A **FDA** definiu uma lista das substâncias aprovadas para serem utilizadas como aditivos diretos ou indiretos. São considerados aditivos diretos aqueles que são acrescentados aos alimentos e indiretos, as substâncias ou artigos que entram em contato com os alimentos, como, por exemplo, as embalagens. As listas de substâncias permitidas podem ser encontradas no site:

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/foodadd.html>

Para mais informações sobre os aditivos, viste os seguintes endereços eletrônicos:

- ❖ aditivos diretos: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/eafus.html>
- ❖ aditivos indiretos: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/opa-indt.html>

HACCP (ANÁLISE DE RISCOS E CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS)

A **FDA** adotou o sistema de proteção dos alimentos, conhecido como HACCP, reconhecido mundialmente como uma abordagem sistêmica e preventiva, que considera os riscos biológicos, químicos e físicos mediante a antecipação e a prevenção de doenças causadas por alimentos mal manuseados durante as etapas de produção e distribuição.

Atualmente, este sistema é obrigatório para os frutos do mar e para os sucos de laranja. Além disso, existe um programa voluntário para produtos lácteos de Grau A.

Para mais informações, consulte a página da internet:
<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>

V. OUTROS ASPECTOS IMPORTANTES A SEREM CONSIDERADOS



Nesta seção, apresentam-se outros elementos que exercem um papel importante na identificação de possibilidades de acesso dos produtos alimentícios da América Latina e do Caribe ao mercado norte-americano. O leitor encontrará informações relacionadas especificamente a tarifas alfandegárias, quotas de importação e registro de marcas. Apresentamos uma breve referência aos requisitos que devem ser seguidos pelos produtos que também queiram ser comercializados como orgânicos nos Estados Unidos.

TARIFAS ALFANDEGÁRIAS

As tarifas alfandegárias são cargas fiscais impostas pelos governos como uma porcentagem ao valor das importações. Em alguns casos, especialmente no que diz respeito a produtos agrícolas, são aplicadas tarifas específicas, que se expressam como uma quantia monetária fixa pela quantidade física importada.

As tarifas alfandegárias, tanto para produtos agrícolas frescos quanto para produtos agrícolas processados, podem ser identificadas por produto ou por posição tarifária na seguinte página da internet:

<http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

QUOTAS DE IMPORTAÇÃO

Um contingente ou quota de importação é um volume ou montante das importações de um produto determinado que um país se compromete a aceitar em seu mercado como parte dos compromissos de acesso mínimo ou acesso corrente, sem implicar em medidas restritivas ao acesso desses produtos.

Nos Estados Unidos, as quotas de importação são administradas pela Diretoria de Alfândegas (U.S. Customs Service) e existem dois tipos, como assinalamos a seguir:

Quotas Absolutas. Consistem em limites para as quantidades físicas que podem ser importadas para os Estados Unidos durante um período específico, seja de países específicos ou em geral. Quando a quota é atingida, não se permite importar mais.

Tariff rate. Permite a importação dos bens associados com este tipo de quota a uma tarifa alfandegária preferencial durante um determinado tempo, chamado de período de quota. A partir do momento em que a quota é superada, é possível continuar importando o produto, mas com uma tarifa alfandegária maior.

Para obter mais informações sobre este assunto, recomenda-se visitar a seguinte página da internet:

<http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>

REGISTRO DE MARCAS

Uma marca registrada é uma palavra, um símbolo, um desenho ou uma combinação destes, que permite fazer distinção entre os produtos ou serviços de uma pessoa ou organização dentre outros no mercado.

Registrar uma marca é importante, já que é uma evidência de propriedade exclusiva em um país específico, neste caso nos Estados Unidos, e possibilita proteger mais facilmente seus direitos diante de possíveis fraudadores.

O Escritório de Patentes e Marcas Registradas dos Estados Unidos (United States Patent and Trademark Office, USPTO) é o responsável pelas aplicações das marcas registradas e determina se um solicitante atende ou não os requisitos para o registro federal.

Para obter mais informações sobre a solicitação de registro de marca, pode-se visitar a seguinte página da internet:

<http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>.

PRODUTOS ORGÂNICOS

Os produtos orgânicos são controlados pelo Programa Nacional de Produtos Orgânicos (*Nacional Organic Program*) do USDA, que estabelece os requisitos para os processos de produção, processamento, embalagem, rotulagem, armazenagem e distribuição. A única maneira de comercializar um produto como orgânico nos Estados Unidos é contar com certificação aprovada pelo USDA.

Se desejar obter mais informações sobre os Produtos Orgânicos, assim como a lista de certificações de seu país, visite:
<http://www.ams.usda.gov/nop/indexIE.htm>

VI. LISTA DE REQUISITOS QUE DEVEM SER CUMPRIDOS PELOS EXPORTADORES DE ACORDO COM O TIPO DE PRODUTO



Para facilitar a identificação e o cumprimento dos principais requisitos para possibilitar a entrada nos Estados Unidos, apresentamos a seguir uma lista das ações que devem ser adotadas, de acordo com o tipo de produto.

EXPORTADORES DE PRODUTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

Os exportadores de produtos agrícolas frescos devem procurar garantir os seguintes aspectos:

- 1** Registrar-se no padrão de exportadores da FDA, de acordo com o estabelecido pela Lei contra o Bioterrorismo.
- 2** Cumprir com a notificação prévia estabelecida pela Lei contra o Bioterrorismo.
- 3** Garantir que as embalagens de madeira cumpram com a norma NIMF N°15.
- 4** Verificar se os produtos são admissíveis nos Estados Unidos.
- 5** Garantir que os produtos cumpram a legislação relacionada aos limites de resíduos químicos nos alimentos.
- 6** Verificar a existência de acordos de comercialização (Marketing Orders) e observar o cumprimento deles, caso estejam em vigência.
- 7** Verificar a existência de normas de qualidade, caso o comprador deseje um grau específico.
- 8** Conhecer as tarifas alfandegárias que o produto deverá pagar no momento de ingressar nos Estados Unidos.
- 9** Identificar a existência de quotas de importação de produtos no mercado dos Estados Unidos.
- 10** Registrar a marca, caso tenha interesse em vender os produtos com sua própria marca.

11 Cumprir com os requisitos do Programa Nacional de Produtos Orgânicos, caso queira vender seus produtos como orgânicos.

EXPORTADORES DE PRODUTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

Os **exportadores** de produtos agrícolas processados devem garantir o cumprimento das seguintes condições:

- 1** Registrar-se no padrão de exportadores da FDA, de acordo com o estabelecido pela Lei contra o Bioterrorismo.
- 2** Cumprir com a notificação prévia estabelecida pela Lei contra o Bioterrorismo.
- 3** Garantir que as embalagens de madeira estejam de acordo com a norma NIMF N° 15.
- 4** Cumprir com os requisitos de BPM, estabelecidos pela FDA.
- 5** Cumprir com os requisitos relacionados à rotulagem.
- 6** Possuir o Food Canning Establishment Number (FCE) e o Submission Identifier (SID) para cada um de seus produtos, no caso de produzir produtos com baixa acidez ou acidificados.
- 7** Cumprir com a norma sobre corantes, estabelecida pela FDA.
- 8** Cumprir com a norma sobre aditivos diretos e indiretos.
- 9** Possuir o sistema HACCO, caso os produtos sejam suco de laranja ou frutos do mar.
- 10** Conhecer as tarifas alfandegárias que o produto deverá pagar no momento de ingressar nos Estados Unidos.

- 11** Identificar a existência de quotas de importação de produtos no mercado dos Estados Unidos.
- 12** Registrar a marca, caso tenha interesse em vender os produtos com sua própria marca.
- 13** Cumprir com os requisitos do Programa Nacional de Produtos Orgânicos, caso queira vender seus produtos como orgânicos.