



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPECAO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL
COORDENACAO-GERAL DE QUALIDADE VEGETAL
COORDENACAO DE REGULAMENTACAO DE QUALIDADE VEGETAL

NOTA TÉCNICA Nº 21/2021/CRQV/CGQV/DIPOV/SDA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.057230/2021-53

INTERESSADO: COODENAÇÃO-GERAL DE QUALIDADE VEGETAL

1. ASSUNTO

1.1. Procedimentos de verificação oficial realizados pelas Superintendências Federais de Agricultura - SFA, no âmbito dos estabelecimentos exportadores de produtos de orgiem vegetal com vista ao controle de violações identificadas e notificadas por países e blocos importadores.

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Lei 9.972/200 (16262348);
- 2.2. Decreto 6.268/2007 (16262404); e
- 2.3. Instrução Normativa SDA/MAPA 09/2019 - Registro CGC (16262745)

3. ANÁLISE

3.1. O Brasil vem progressivamente se consolidando como um grande exportador de alimentos nos últimos anos. Por outro lado, países e blocos econômicos vem intensificando os controles sobre os produtos importados com vista à proteção de sua população. Juntamente com a intensificação desses controles, está ocorrendo também um aumento no número de violações, relacionadas à qualidade e segurança do alimento, em cargas de produtos de origem vegetal exportadas pelo Brasil. Essa situação, evidenciada pelo aumento do número de notificações dos países importadores, pode prejudicar essa consolidação e expansão das exportações dos produtos vegetais brasileiros no comércio internacional e causar danos as cadeias produtivas. Neste sentido, faz-se necessária a adoção de procedimentos de controle para impedir esse aumento no número de notificações. No entretanto, apesar da estrutura normativa da Qualidade Vegetal, ainda não existe um regulamento específico que estabeleça e organize tais procedimentos de controle.

3.2. Para exemplificar essa situação e demonstrar a necessidade do estabelecimento de procedimentos de controle específico nas operações de exportação, será discorrido, a seguir, o caso das violações por *Salmonella spp.* em pimenta do reino exportadas pelo Brasil para União Européia.

3.3. O Brasil é um dos grandes exportadores de pimenta-do-reino (NCM 0904 11 00), juntamente com Vietnã, Indonésia, Índia e Malásia, sendo um importante produto da pauta de exportação brasileira, representando valores na ordem de US\$ 200.000 por ano. Os principais estados produtores são Espírito Santo (cerca de 60% produção), Pará (cerca de 34%) e Bahia. É um produto de grande importância para diversificação da pauta exportadora e gerador de renda para milhares de famílias de pequenos agricultores. Dentre os principais destinos da pimenta-do-reino estão os EUA, países da Ásia e da Europa, destino de cerca de um terço das exportações brasileiras.

3.4. O sistema de alerta rápido da União Europeia para alimentos e rações (RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed) mostra números crescentes de notificações relacionadas à detecção de *Salmonella spp.* em carregamentos de pimenta-do-reino originados do Brasil, aumentando de 1-2 notificações por ano no período de 2005 a 2015, para 68 notificações em 2020 e 33 notificações em 2021 (até o mês de Junho). A UE tem um sistema em que produtos com risco identificado à saúde humana são

submetidos a um percentual crescente de amostragem e, dessa forma, quando a pimenta começou a apresentar problemas o percentual de cargas amostradas aumentou para 20% (em 08 de janeiro de 2019 - Regulamento de Execução UE 2019/35), com nova publicação em 06 de maio de 2020 (UE 2020/625), sendo estabelecido posteriormente um percentual de 50% de cargas amostradas, em decisão da autoridade europeia publicada em 22 de fevereiro de 2021. Obviamente mais amostras coletadas resultarão em um maior número de notificações, em um ciclo que pode resultar em fechamento de mercado caso nenhuma medida de controle seja efetivamente adotada pelo setor pipericultor.

3.5. Os processos SEI 21000.019734/2019-51 e 21000.013520/2019-71 apresentam todo o histórico das discussões e as tentativas de solução do problema, onde ressaltamos para melhor entendimento:

3.5.1. Reunião (Abril de 2019) organizada pelo DIPOV/SDA entre autoridades do MAPA e o setor exportador de pimenta-do-reino, consta na memória da reunião como conclusão *“Após ouvir a argumentação dos presentes e como resultado de uma longa discussão acordou-se pelo registro no SICASQ dos exportadores de Pimenta-do-Reino e a formação Grupo de trabalho composto por alguns dos representantes do setor que irão subsidiar o MAPA com informações para responder as notificações da União Europeia”*.

3.5.2. Nota Técnica (Julho de 2019) publicada pelo DIPOV/SDA esclarecendo importantes pontos sobre a pimenta-do-reino exportada a serem utilizadas na negociação com as autoridades europeias:

- a) A pimenta-do-reino é exportada tendo como uso proposto para posterior processamento (“further processing”) e não pronto para consumo (“ready to eat”);
- b) O produto possui cláusula de exclusão de garantia microbiológica no contrato entre o exportador brasileiro e o importador europeu;
- c) O *Codex Alimentarius* de higiene para alimentos com baixa umidade (CXC 75/2015) estabelece que os critérios microbiológicos não são aplicáveis aos alimentos submetidos à tratamento térmico para descontaminação;
- d) O Regulamento (CE) 2073/2005 determina critérios microbiológicos apenas para especiarias destinadas ao consumo direto; e
- e) A autoridade de Espanha encerrou alerta sanitário sobre *Salmonella* em pimenta-do-reino por reconhecer que o produto teria um processamento posterior.

3.5.3. Reunião (Outubro de 2019) entre a autoridade europeia da DG-SANTE, representantes da Associação Europeia de Especiarias (ESA), o adido agrícola em Bruxelas, diplomata da embaixada brasileira em Bruxelas, autoridades da SDA e SCRI do MAPA e representante da associação brasileira de exportadores (ABEP). A mensagem oficial relatando a reunião apresenta como referência a posição europeia sobre o assunto *“Thevenard confirmou o entendimento de que o regulamento (EC) 2073/2009 não é claro quanto aos critérios microbiológicos de Salmonella aplicáveis à pimenta-do-reino, mas reafirmou o interesse da Comissão em conhecer os pontos críticos do processo de produção primária e os vetores identificados de contaminação, e as medidas de melhoria de higiene adotadas no nível dos estabelecimentos. Fez referência, por exemplo, à instalação de redes nos terreiros de secagem, para evitar a exposição da matéria-prima a fezes de aves e outros contaminantes.”*

3.5.4. Videoconferência (Maio de 2020) organizada pelo DIPOV/SDA, juntamente com representantes do setor pipericultor e piper-exportador, que acordou na necessidade de adequação da informação. Dessa forma foi estabelecido que a partir de 01/06/2020 todo o lote de pimenta do reino a ser exportado para a União Europeia possua identificação em seus documentos que acompanham o lote durante a exportação, no contrato comercial estabelecido, em suas embalagens e em sua rotulagem a informação *“Matéria-prima para posterior processamento. Não destinada ao consumo direto”* ou em inglês a informação *“Raw material for further processing. Not intended for direct consumption”*. Além disso, foi reforçada a orientação feita anteriormente sobre a necessidade de que os exportadores intencionados a exportar pimenta do reino à UE realizem registro no Cadastro Geral da Classificação - CGC/MAPA com a habilitação para exportação de pimenta do reino, que deve ser efetuado no sistema SIPEAGRO (conforme Ofício-Circular 7 de 07/05/2020). Para registro no CGC/MAPA, os exportadores

deverão apresentar responsável técnico habilitado e comprovação de procedimento de registro e controle que assegurem rastreabilidade da pimenta do reino exportada.

3.5.5. Comunicação (Agosto de 2020) das medidas adotadas às autoridades europeias: a adidância agrícola em Bruxelas comunicou a DG-SANTE sobre as medidas adotadas (Letter 166/2020/BRU/CGAAG/SCRI-MAPA) oficializadas através do Ofício-Circular No. 7 de 07/05/2020 e Ofício-Circular No. 9 de 20/05/2020.

3.5.6. Última manifestação (Despacho do DIPOV 30 de Abril de 2021): necessidade de que somente as empresas devidamente registradas no CGC/SIPEAGRO possam exportar seus produtos, vez que para o registro será exigida de implementação de boas práticas de higiene nos estabelecimentos. Dessa forma é solicitado o reenvio do ofício ao Secretário Especial de Comércio Exterior e Assuntos Internacionais – SECINT para inserção deste produto na modalidade de “Impedimento de Embarque” do Portal Único de Comércio Exterior.

3.5.7. Ofícios enviados à SAF alertando para os riscos ao setor pipericultor: "*Temos verificado nas investigações das notificações encaminhadas pela União Europeia que um dos principais problemas está na organização da cadeia produtiva da pimenta-do-reino, que é muito baixa e por isso prejudica a implantação de programas de boas práticas de produção*". Nesse sentido é interessante notar também a necessidade de direcionar ações educativas aos produtores do Espírito Santo, considerando que atualmente grande parte da produção nacional está concentrada nesse estado e que houve uma clara mudança de perfil da produção nacional nos últimos cinco anos, considerando que anteriormente mais de 80% da produção era concentrada no Pará, pioneiro no cultivo da pimenta-do-reino introduzida pelos colonos japoneses.

3.6. As boas práticas de produção preconizam uma série de medidas que incluem (Boletim EMBRAPA):

- a) Adotar os cuidados de higiene durante a colheita;
- b) Lavar os equipamentos e utensílios com água, sabão e água sanitária;
- c) Fazer a debulha e evitar a mistura com terra ou qualquer outra sujeira;
- d) Lavar os encerados (lonas) com água, sabão e água sanitária e enxugá-los antes de colocar os grãos;
- e) Secar os grãos em área protegida de animais, com os instrumentos higienizados e o trabalhador com roupas e botas limpas;
- f) Ventilar o produto antes de ensacar e armazenar;
- g) Ensacar os grãos com, no máximo, 13% de umidade em sacos novos, livres de qualquer contaminação; e
- h) Armazenar em local arejado, sobre estrado e livre de animais ou pragas, cobertos com lona plástica.

3.7. No entanto nas investigações da notificação RASFF realizadas pelas SFAs, se identificou que não há um controle da contaminação por parte dos produtores que em geral são pequenos agricultores e não estão devidamente organizados para solucionar o problema. Os riscos das contaminações se iniciam na água utilizada para irrigação até a secagem do produto a céu aberto com a presença de animais. Os exportadores também não estão organizados, não possuem controle de rastreabilidade e não efetuam qualquer análise para garantir a inocuidade do produto. Nota-se que secagem realizada com fogo direto deixa o produto com cheiro de fumaça e gera uma substância química, a antraquinona, enquanto a secagem a céu aberto apresenta potencial de contaminação com *Salmonella*, caso não sejam adotados os controles sanitários adequados.

3.8. Considerando esse diagnóstico que demonstra que a presença de *Salmonella* é um problema complexo, mas que terá que ser resolvido pelo setor caso haja interesse em manter o mercado europeu, em reunião realizada com o setor em 17 de abril de 2021, as seguintes alternativas de medidas de controle foram apresentadas pelo DIPOV/SDA:

- I - Cadastramento dos agentes da cadeia produtiva (beneficiador, embalador, exportador);
- II - Estabelecer protocolo para exportação (ex. cadeia do amendoim);
- III - Exigência de implementação de boas práticas de produção;
- IV - Rastreabilidade;
- V - Inclusão da pimenta-do-reino no módulo “impedimento de embarque” no SISCOMEX;
- VI - Autorização de embarque condicionada à apresentação de laudo laboratorial pelo exportador referente ao lote a ser exportado (laboratórios credenciados: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/credenciamento-e-laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados>);
- VII - Notificação de carga cujo laudo laboratorial apresentado esteja conforme resultará em cargas liberadas pelo MAPA no ponto de egresso;
- VIII - Ampliar a exigências para outros mercados, além da UE;
- IX - Intensificar a fiscalização do produto no mercado interno;
- X - Apoio à organização da cadeia produtiva; e
- XI - Apoio aos agricultores na adoção de boas práticas de produção.

4. DOCUMENTOS RELACIONADOS

4.1. Minuta. de Portaria (16352351).

5. CONCLUSÃO

5.1. Diante do exposto e tendo em vista a necessidade do estabelecimento das medidas de controle elencadas nos itens III, IV, V, VI, VII e VIII do parágrafo 3.8, faz-se necessária a regulamentação dos procedimentos de controles que serão executadas pelo MAPA.

5.2. Cabe ressaltar que as essas medidas de controle, para exportação da pimenta do reino, necessitam ser ampliadas para todos os produtos de origem vegetal que estão em situação similar quanto as notificações internacionais e que apresentam alt o risco de contaminação. Nesse sentido, a proposta de regulamentação abrangerá, além da pimenta do reino, os seguintes produtos vegetais: **manga** (21 notificações); **castanha do brasil** (3 notificações); **uva** (2 notificações); **melão** (2 notificações); **mamão** (4 notificações); **melancia** (9 notificações); **feijão** (1 notificação); **maçã** (risco de contaminação por resíduos de agrotóxicos); **limão** (4 notificações); **banana** (5 notificações); **abacaxi** (2 notificações) e **abacate** (2 notificações).

5.3. Em concordância com o Decreto nº 10.411, de 30 de junho de 2020, dispensa-se a Análise de Impacto Regulatório no processo regulatório em tela, tendo em vista que a proposta se enquadra no Artigo 4º do referido Decreto, especificamente no inciso II, destacado abaixo, em **negrito**:

“Art. 4º A AIR poderá ser dispensada, desde que haja decisão fundamentada do órgão ou da entidade competente, nas hipóteses de:

I - urgência;

II - ato normativo destinado a disciplinar direitos ou obrigações definidos em norma hierarquicamente superior que não permita, técnica ou juridicamente, diferentes alternativas regulatórias;

III - ato normativo considerado de baixo impacto;

IV - ato normativo que vise à atualização ou à revogação de normas consideradas obsoletas, sem alteração de mérito;

V - ato normativo que vise a preservar liquidez, solvência ou higidez:

a) dos mercados de seguro, de resseguro, de capitalização e de previdência complementar;

b) dos mercados financeiros, de capitais e de câmbio; ou

c) dos sistemas de pagamentos;

VI - ato normativo que vise a manter a convergência a padrões internacionais;

VII - ato normativo que reduza exigências, obrigações, restrições, requerimentos ou especificações com o objetivo de diminuir os custos regulatórios; e

VIII - ato normativo que revise normas desatualizadas para adequá-las ao desenvolvimento tecnológico consolidado internacionalmente, nos termos do disposto no Decreto nº 10.229, de 5 de fevereiro de 2020.”

5.4. Considera-se que esta proposta de ato normativo, que estabelece os procedimentos de verificação oficial, é de caráter urgente, tendo em vista o crescente número de notificações internacionais relacionadas aos produtos vegetais, e por ser tratar de um ato normativo que visa a manutenção da convergência aos padrões internacionais, relacionados à segurança e qualidade dos alimentos.

5.5. Dessa forma ante a necessidade de orientar e padronizar as ações de controle oficial a serem realizadas pelas SFAs, junto aos estabelecimentos exportadores de produtos de origem vegetal cadastrados a exportar, segue Minuta de Portaria para conhecimento e publicação no Diário Oficial da União - DOU.

RAFAEL RIBEIRO GONÇALVES BARROCAS
Auditor Fiscal Federal Agropecuário



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL RIBEIRO GONCALVES BARROCAS, Coordenador(a) substituto(a)**, em 29/07/2021, às 11:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **16261653** e o código CRC **C9341CB9**.