



O AgriExport é uma iniciativa de promoção internacional e de capacitação das PME do setor agroindustrial, promovida pelo AGROCLUSTER 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 dos Emirados Árabes Unidos (EAU), 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).

**EMIRADOS ÁRABES UNIDOS: CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Os EAU são uma federação de 7 emirados (Abu Dhabi, Dubai, Sharjah, Ajman, Fujairah, Ras al Khaimah e Umm al-Qaywayn), localizados na Península Arábica do Golfo Pérsico. São um membro do Conselho de Cooperação do Golfo (CCG) e adotaram a legislação islâmica unificada dessa concessão.

Área: 83.600 km<sup>2</sup>  
População: 9,5 milhões de habitantes  
Densidade populacional: 113 hab./km<sup>2</sup>



**MARROCOS: CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Marrocos é um país africano situado no extremo noroeste do continente. O território limita-se a sul com a Espanha, a leste com a Argélia, a sul com o Saara Ocidental e a oeste com o Oceano Atlântico.

Área: 446.550 km<sup>2</sup>  
População: 35,1 milhões de habitantes (2017)  
Densidade populacional: 73,1 hab./km<sup>2</sup>



### COMO EXPORTAR PARA OS EMIRADOS ÁRABES UNIDOS?

- Documentação comercial (fatura comercial, documentos de transporte, etc), a cargo do despachante oficial das empresas.
- Certificação *Halal*: significa "permitido" ou "lícito" em árabe, a qual estabelece que os bens a exportar, sobretudo os produtos alimentares, não podem contrariar os ditames e princípios da lei islâmica, de modo a poderem ser introduzidos no consumo.
- Em Portugal, a Certificação *Halal* pode ser efetuada junto das seguintes entidades: Comunidade Islâmica de Lisboa (CIL); Instituto *Halal* de Portugal (IHP).
- Toda a documentação de exportação de produtos para os países árabes terá de ser legalizada pela Câmara de Comércio e Indústria Árabe-Portuguesa (CCIAP);
- No âmbito dos produtos de origem animal (ex.: carnes; laticínios; ovos) e de produtos de origem vegetal (ex.: plantas; frutas; sementes; e legumes), as empresas portuguesas devem previamente inquirir, respetivamente, junto da Divisão de Internacionalização e Mercados (DIM) e Direção de Serviços de Sanidade Vegetal (DSSV), da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) em Portugal, sobre a possibilidade de realizar a exportação dos seus produtos para os EAU.
- Recomenda-se, que os exportadores contactem os respetivos agentes/importadores no mercado para se certificarem das normas exigidas em cada momento. A entidade responsável no país é a Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA).

### COMO EXPORTAR PARA MARROCOS?

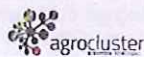
- Marrocos deverá ser escolhido como destino de exportação a longo prazo. As negociações por norma requerem a realização de várias reuniões e encontros;
- Embora não obrigatório, é importante ter presença física no país (representação/pessoal no terreno). Em Marrocos valorizam uma boa relação entre os interlocutores;
- Os cartões de visita devem ter uma face em língua francesa;
- Por forma a evitar saltar procedimentos e formalidades é importante usar instrumentos de cobertura de risco: carta de crédito confirmada por entidade bancária reconhecida, avales e garantias bancárias, etc.;
- Os produtos de Portugal beneficiam de isenções/reduções das taxas dos direitos de importação, conforme previsto no Acordo de Associação Euro-Mediterrânico.



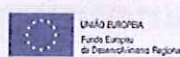
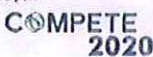
	AZEITE	
	EAU	MARROCOS
embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua em Árabe, Condições de armazenamento; Menção dos ingredientes que podem causar hipersensibilidade; Apresentar amostras de cada produto alimentar ou seu rótulo à Food Studies &amp; Planning em Karama.</p> <p>O azeite para ser vendido nos EAU necessita da apresentação de um pedido eletrónico através do FIRS (Food Items Registration and Label Assessment).</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua Francês e/ou Árabe; Denominação de venda é a fixada pelas normas do Codex Alimentarius; Quantidades em Peso ou Volume Indicar o peso líquido; Medidas métricas são obrigatórias; Lista de ingredientes deve enumerar todos os ingredientes do género alimentício, por ordem decrescente de peso. Para os aditivos alimentares incluídos deve ser indicado o nome da sua categoria, seguido do seu nome específico ou ID, Data de validade e de produção deverão ser apresentados no formato (dd/mm/aa); Nº do lote de produção ou embalagem; Nome e morada do fabricante.</p> <p><b>Embalagem:</b> O azeite pode ser exportado em embalagens de: 0,1l; 0,25l; 0,5l; 1l; 2l; 3l; 5l; 10l; 20l; 25l.</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>Certificada de origem. Os produtos sem certificação <i>Halal</i> precisam de uma autorização do Departamento de Controlo de Alimentos.</p> <p>Certificado(s) sanitário(s) adequado(s) emitido(s) pela autoridade do país de exportação, a fim de assegurar a conformidade com as normas alimentares e atestar que os produtos são para consumo humano.</p>	<p>É realizado um controle sanitário em conformidade com as normas locais para alimentos e produtos agrícolas.</p>

	CARNE	
	EAU	MARROCOS
Requisitos de embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua em Árabe; Condições de armazenamento; Menção dos ingredientes que podem causar hipersensibilidade; Apresentar amostras de cada produto alimentar ou seu rótulo à Food Studies &amp; Planning em Karama.</p> <p><b>Previsões:</b> Os rótulos os produtos de carne de porco e contendo carne de porco devem cumprir com os requisitos gerais de rotulagem e devem indicar claramente que o produto contém carne de porco (não podem conter imagens de porco).</p> <p><b>Embalagem:</b> Recipientes de plástico adequados para Carne de aves de capoeira (7 dias após o seu abate - no caso da galinha a sua validade é de apenas 3 dias); Recipientes adequados para Carne de bovino e de búfalo (21 dias após o seu abate); Recipientes adequados para Carne de Caprino (14 dias após o seu abate); Recipientes de plástico para Carne embalada a vácuo (10 semanas após o seu abate).</p> <p>- Os congelados de carne e aves devem ser importados no prazo de quatro meses após a sua data de produção; - Embalagens metálicas: Para Enchidos/carnes salgadas ou picante (válidos por 6 meses).</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua Francês e/ou Árabe; Denominação de venda é a fixada pelas normas do Codex Alimentarius; Quantidades em Peso ou Volume; Medidas métricas são obrigatórias; Lista de ingredientes. Deve enumerar todos os ingredientes do género alimentício, por ordem decrescente de peso. Para os aditivos alimentares incluídos deve ser indicado o nome da sua categoria, seguido do seu nome específico ou ID, Data de validade e de produção deverão ser apresentados no formato (dd/mm/aa). Existem produtos cujo validade e a temperatura de armazenamento são fixadas pelo governo (carnes e aves de capoeira refrigeradas, congeladas, processadas, são um exemplo); Nº do lote de produção ou embalagem; Nome e morada do fabricante;</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>O produto deve ser certificado como sendo <i>Halal</i> e certificado(s) sanitário(s) adequado(s) emitidos pela autoridade do país de exportação. Qualquer produto que pretenda ser representado e vendido nos EAU precisa da apresentação de um pedido eletrónico através do FIRS (Food Items Registration and Label Assessment).</p>	<p>Tanto os animais vivos como os produtos de origem animal são submetidos a uma inspeção veterinária e devem ser acompanhados de um certificado veterinário para os equídeos, de um certificado sanitário veterinário para os animais vivos ou de um certificado sanitário veterinário para os produtos de origem animal, respetivamente. Como resultado da inspeção, as autoridades veterinárias emitem o Certificado de Libertação Veterinária.</p>

Promotores:



Cofinanciado por:



	QUEIJO	
	EAU	MARROCOS
Requisitos de embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua em Árabe, Condições de armazenamento; Menção dos ingredientes que podem causar hipersensibilidade; Apresentar amostras de cada produto alimentar ou seu rótulo à Food Studies &amp; Planning em Karama.</p> <p>O queijo para ser vendido nos EAU necessita da apresentação de um pedido eletrónico através do FIS (Food Items Registration and Label Assessment).</p> <p><b>Embalagem:</b> Produtos alimentares com temperatura inferior a 5°C. Recipiente Adequado, tratando-se de queijo seco (12 meses de validade); Outros embalagens não metálicas, para o queijo processado (18 meses de validade).</p> <p>- Produtos alimentares com temperatura inferior a 25°C: Recipiente metálico para queijo processado (18 meses de validade) Recipientes adequados, estantes, metálicos ou plásticos para Queijos embalados em solução salina (validade de 12 meses).</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> O número do lote, O tipo e o nome ou o código dos aditivos utilizados (coloração, emulsionantes, antioxidantes, conservantes, etc.); Denominação de venda à venda à feição pelas normas do Codex Alimentarius; Datas de produção e de validade deverão ser apresentados no formato dd/mm/aa). Nome e morada do fabricante, do acondicionador, ou do importador/consorte o produto importado, fabricado localmente, ou localmente embalado. Ato de uso e condições especiais de utilização, incluindo as precauções de uso.</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>Certificado de origem e emissão de Certificado Sanitário em Portugal. Certificar o produto como sendo halal também se revela importante. Os alimentos biológicos produzidos dinamicamente ou os componentes de alimentos devem ser devidamente certificados pela Autoridade dos Emirados para a Normalização e Metrologia (ESMA).</p>	

	MOLHOS E CONDIMENTOS	
	EAU	MARROCOS
Requisitos de embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua em Árabe; Condições de armazenamento; Menção dos ingredientes que podem causar hipersensibilidade; Apresentar amostras de cada produto alimentar ou seu rótulo à Food Studies &amp; Planning em Karama.</p> <p><b>Embalagem:</b> Produtos alimentares com temperatura inferior a 25°C. Recipientes de Vidro, tratando-se Molhos e condimentos de todos os tipos (24 meses de validade). Recipiente Adequado, para Molho picante/molho de pimenta (24 meses de validade). Para Molhos de tomate, polpa de tomate e ketchup, a embalagem pode ser Metálica, de Vidro ou de cartão revestido com papel alumínio e/ou outra embalagem adequada.</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> O número do lote, Dependendo se o produto é importado, embalado localmente, ou localmente fabricado, o rótulo deve incluir o nome e endereço do importador, embalador local, ou fabricante local; O tipo e o nome ou o código dos aditivos utilizados (coloração, emulsionantes, antioxidantes, conservantes, etc.); <b>Rotulagem específica:</b> O rótulo "halalado" deve ter uma dimensão de pelo menos 6 milímetros e indicar a taxa de todo utilizado.</p> <p><b>Embalagem:</b> Para embalagens cuja superfície maior tenha uma área inferior a 10 cm<sup>2</sup>, e para os frascos de vidro destinados a ser reutilizados, a rotulagem deve conter apenas: Denominação do produto; Quantidades em Peso ou Volume; Data de validade e de produção; Nome e morada do fabricante.</p> <p>- O sal deve ser embalado com material à prova de água, quimicamente estável. Os pacotes não podem exceder 3 quilogramas de peso líquido.</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>Avisos: a aduana solicita e certificado de embalagem e, para garantir que os produtos importados beneficiam do tratamento preferencial ao abrigo dos acordos com a UE, a alíndega de Marrocos pode pedir a fatura original, o packing list e o certificado emitido pelo controle regional de qualidade (DQCI) da OMSA atestando que os produtos foram inspeccionados e passaram a controlo sanitário.</p>	

	DOCES, COMPOSTAS E SUMOS DE FRUTA	
	EAU	MARROCOS
Requisitos de embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua em Árabe, Condições de armazenamento; Menção dos ingredientes que podem causar hipersensibilidade; Apresentar amostras de cada produto alimentar ou seu rótulo à Food Studies &amp; Planning em Karama.</p> <p><b>Embalagem:</b> Alimentos refrigerados com temperatura de 0° - 5°C; Sumos de frutas, embalados em Plástico ou cartão (30 dias de validade). <b>Produtos alimentares a uma temperatura não superior a 15°C:</b> Embalagem adequada. Sumos de frutas (18 meses) e Concentrados de sumos de frutas (24 meses). <b>Produtos alimentares a uma temperatura inferior a 25°C:</b> Bebidas artificiais de frutas concentradas e Sumos de fruta em pó; Recipientes adequados e válidos por 18 meses); Compotas, geleias e marmeladas; Embalagens de Vidro ou metálicas (24 meses) e de plástico ou alumínio (12 meses).</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua Francês e/ou Árabe; Denominação do produto fixada pelas normas do Codex Alimentarius; Quantidades em Peso ou Volume; Lista de ingredientes; Enumerar todos os ingredientes do género alimentício, por ordem decrescente de peso; Para os aditivos alimentares incluídos deve ser indicado o nome da sua categoria, seguido do seu nome específico ou ID; É obrigatório indicar os ingredientes suscetíveis de desencadear alergias (ex: cereais com glúten...); N° do lote de produção ou embalagem; Nome e morada do fabricante; Datas de produção e de validade deverão ser apresentados no formato dd/mm/aa).</p> <p><b>Embalagem:</b> Para embalagens cuja superfície maior tenha uma área inferior a 10 cm<sup>2</sup>, e para os frascos de vidro destinados a ser reutilizados, a rotulagem deve conter apenas: Denominação do produto; Quantidades em Peso ou Volume; Data de validade e de produção; Nome e morada do fabricante.</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>Os produtos necessitam de um certificado de origem e um certificado sanitário. Sem prejuízo de constituir um atributo comercial relevante, os produtores podem certificar os seus produtos com o método Halal. Os alimentos biológicos produzidos dinamicamente ou os componentes de alimentos devem ser devidamente certificados pela Autoridade dos Emirados para a Normalização e Metrologia (ESMA).</p> <p>Certificado de Origem; Certificado sanitário adequado emitido pela autoridade respectiva do país de exportação, a fim de assegurar a conformidade com as normas alimentares e atestar que os produtos são para consumo humano.</p>	

	PET FOOD	
	EAU	MARROCOS
Requisitos de embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> Os rótulos devem ser impressos em Árabe/Inglês. Os rótulos poderão ser substituídos por autocolantes em Árabe.</p> <p>O rótulo dos alimentos para animais de estimação deve conter a menção "Not fit for human consumption" (Inapropriado para o consumo humano), bem como a indicação das datas de produção e de validade.</p> <p>É ainda de reatar que as etiquetas dos produtos alimentares de todos os níveis produzidos ou dos aprovados têm de ser obtidas antes de distribuir os produtos alimentares no Dubai.</p> <p>Os requisitos de rotulagem para alimentos para animais de estimação, estão contidos na publicação oficial revista anualmente da AAFCO (The Association of American Feed Control Officials).</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> Indicação da espécie para a qual o alimento é produzido; O nome oficial de registo do laboratório; Corres do Rótulo; a Verificação com impresso preto para misturas; b. Azul com impresso preto para concentrado de nitrogénio e suplementos minerais; c. Branco com impresso de cores diferentes, de acordo com as espécies alvo para raças equilibrada.</p> <p>O rótulo da ração equilibrada deve incluir igualmente: O nome e o percentagem do ingrediente; O teor em proteína; O teor de matéria seca em gramas por quilograma; O valor da ração, expresso Scandinavian Feed por quilograma.</p> <p>- O rótulo do leite destinado a alimentação animal deve conter: A marca ou nome do fabricante, A composição do produto; A seguinte menção: "Tant additionné de farine de luzerne destiné à l'alimentation des animaux".</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>Não especificado.</p> <p>Certificado Sanitário para exportação de produtos alimentares para animais de estimação.</p>	

	ARROZ E FARINHA	
	EAU	MARROCOS
Requisitos de embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua em Árabe; Condições de armazenamento; Menção dos ingredientes que podem causar hipersensibilidade; Apresentar amostras de cada produto alimentar ou seu rótulo à Food Studies &amp; Planning em Karama.</p> <p><b>Embalagem da Farinha:</b> Produtos alimentares com temperatura inferior a 25°C; Embalados em sacos de pano (validade de 6 meses); Produtos alimentares com temperatura inferior a 25°C; Embalagens de papel ou sacos plásticos (validade de 12 meses).</p> <p>O Arroz pertence à categoria de Produtos Alimentares em lotes da indicação da data de validade, no entanto, a data de produção ou da colheita deve ser indicada.</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua Francês e/ou Árabe; Denominação do produto fixada pelas normas do Codex Alimentarius; Quantidades em Peso ou Volume; Lista de ingredientes; Enumerar todos os ingredientes do género alimentício, por ordem decrescente de peso; Para os aditivos alimentares incluídos deve ser indicado o nome da sua categoria, seguido do seu nome específico ou ID; Obrigatório indicar os ingredientes suscetíveis de desencadear alergias (ex: cereais com glúten...); N° do lote de produção ou embalagem; Nome e morada do fabricante; Datas de produção e de validade deverão ser apresentados no formato dd/mm/aa).</p> <p><b>Embalagem:</b> Para embalagens cuja superfície maior tenha uma área inferior a 10 cm<sup>2</sup> a rotulagem deve conter apenas: Denominação do produto; Quantidades em Peso ou Volume; Data de validade e de produção; Nome e morada do fabricante.</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>Certificado de origem; Certificado Sanitário em Portugal.</p> <p>Certificado Franco-saniário ou sanitário. É realizado, no ponto de entrada, o controlo sanitário e a conformidade com as normas locais para produtos agrícolas por Inspetores do serviço nacional de segurança alimentar (ONSSA) no âmbito do Ministério da Agricultura. A alíndega de Marrocos pode pedir o certificado emitido pelo controle regional de qualidade da OMSA atestando que os produtos foram inspeccionados e passaram a controlo sanitário.</p>	

	REFEIÇÕES FRONTAS E SOBREMESAS	
	EAU	MARROCOS
Requisitos de embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua em Árabe; Condições de armazenamento; Menção dos ingredientes que podem causar hipersensibilidade; Apresentar amostras de cada produto alimentar ou seu rótulo à Food Studies &amp; Planning em Karama.</p> <p>O rótulo nutricional só é obrigatório para rótulos de alimentos especiais, como produtos dietéticos, de saúde e alimentos para bebés.</p> <p><b>Embalagem:</b> Produtos congelados a uma temperatura não superior a -18°C; Embalados em recipiente adequado (validade de 12 meses).</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua Francês e/ou Árabe; Denominação do produto fixada pelas normas do Codex Alimentarius; Quantidades em Peso ou Volume; Lista de ingredientes; Enumerar todos os ingredientes do género alimentício, por ordem decrescente de peso; Para os aditivos alimentares incluídos deve ser indicado o nome da sua categoria, seguido do seu nome específico ou ID; É obrigatório indicar os ingredientes suscetíveis de desencadear alergias (ex: cereais com glúten...); N° do lote de produção ou embalagem; Nome e morada do fabricante; Data de validade e de produção no formato dd/mm/aa).</p> <p><b>Embalagem:</b> Para embalagens cuja superfície maior tenha uma área inferior a 10 cm<sup>2</sup>, e para os frascos de vidro destinados a ser reutilizados, a rotulagem deve conter apenas: Denominação do produto; Quantidades em Peso ou Volume; Data de validade e de produção; Nome e morada do fabricante.</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>Certificado de Origem; Certificado(s) sanitário(s) adequado(s) emitido(s) pela autoridade respectiva do país de exportação.</p> <p>No caso, de remessa exigir amostragem e análise pelo Laboratório Central de Dubai (DCL) à ADPCA, ou outro órgão responsável no respetivo Emirado, assegurar a conformidade com as normas alimentares e atestar que os produtos são para consumo humano.</p>	

	VEGETAIS	
	EAU	MARROCOS
Requisitos de embalagem e rotulagem	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua em Árabe; Condições de armazenamento. Nos produtos hortícolas frescos para além do anteriormente referido é ainda necessário indicar a Marca; Nome do produto; Nome do fabricante, empacotador, distribuidor ou importador de alimentos; Peso líquido ou volume.</p> <p><b>Embalagem - Produtos congelados a uma temperatura não superior a -18°C:</b> Recipiente adequado para Vegetais (18 meses); Recipiente adequado para Cogumelos (12 meses); <b>Produtos a temperatura inferior a 25°C:</b> As Conservas de Vegetais podem ser armazenadas em recipiente metálico (18 meses) e de vidro (24 meses); Os Cogumelos podem ser embalados em recipientes metálicos (18 meses) e recipientes de vidro (24 meses); <b>Produtos hortícolas frescos:</b> Não é necessária a indicação da data de validade.</p>	<p><b>Rotulagem - Elementos obrigatórios:</b> País de Origem; Língua Francês e/ou Árabe; Denominação do produto fixada pelas normas do Codex Alimentarius; Quantidades em Peso ou Volume; Lista de ingredientes; Enumerar todos os ingredientes do género alimentício, por ordem decrescente de peso; Para os aditivos alimentares incluídos deve ser indicado o nome da sua categoria, seguido do seu nome específico ou ID; É obrigatório indicar os ingredientes suscetíveis de desencadear alergias (ex: cereais com glúten...); N° do lote de produção ou embalagem; Nome e morada do fabricante; Data de validade e de produção no formato dd/mm/aa).</p> <p><b>Embalagem:</b> Para embalagens cuja superfície maior tenha uma área inferior a 10 cm<sup>2</sup>, e para os frascos de vidro destinados a ser reutilizados, a rotulagem deve conter apenas: Denominação do produto; Quantidades em Peso ou Volume; Data de validade e de produção; Nome e morada do fabricante.</p>
Certificações e vistorias necessárias	<p>Para a exportação de produtos vegetais (congelados e/ou frescos), é necessário a apresentação de um certificado de origem; Certificado veterinário, sanitário ou fitossanitário e Certificado Fitossanitário Padrão APHS com Declaração Adicional (por exemplo na exportação de maçãs).</p> <p>Certificado de origem; Certificado veterinário, sanitário ou fitossanitário e Reconhecimento de embarque/Declaração de exportação.</p>	

**AGRIEXPORT**

Informação completa em: [www.agriexport.pt](http://www.agriexport.pt)

Para mais informações contactar: [geral@agriexport.pt](mailto:geral@agriexport.pt) ou 249839500