

Importação de alimentos: guia completo para importar com Anvisa, MAPA e segurança aduaneira

Importar alimentos para revenda no Brasil pode ser uma excelente estratégia para ampliar o portfólio, acessar produtos diferenciados e conquistar margens mais competitivas. Entretanto, alimentos não devem ser tratados como uma mercadoria comum. Antes de autorizar o embarque, o importador precisa verificar se a empresa, o produto, o fabricante estrangeiro, o rótulo, os ingredientes, os certificados e a operação aduaneira atendem às exigências brasileiras.

É justamente nessa fase anterior à compra que surgem os maiores riscos. Um chocolate vendido normalmente na Europa pode conter ingrediente, aditivo ou alegação que exija adequação no Brasil. Um queijo aprovado no país de origem pode vir de uma planta que não está habilitada a exportar para o mercado brasileiro. Uma castanha, fruta, especiaria ou semente pode estar sujeita a controle fitossanitário diferente conforme o país, o processamento e até a presença de casca.

Por isso, o planejamento correto não começa pelo frete nem pelo pagamento ao fornecedor. Ele começa por uma análise técnica do alimento.

Neste guia, você entenderá todas as etapas da importação comercial de alimentos: estrutura da empresa, RADAR, classificação NCM, Anvisa, MAPA, regularização do produto, rotulagem, LPCO, DUIMP, documentos, logística, inspeção, impostos e controle pós-importação.

Atenção: as exigências variam conforme a NCM, a composição, o processo produtivo, o uso, o país de origem e o fabricante. Este guia apresenta o processo geral e não substitui a análise individual da mercadoria antes do embarque.

Por que a importação de alimentos exige planejamento especial?

Além do controle aduaneiro da Receita Federal, o alimento pode estar sujeito ao controle sanitário da Anvisa, ao controle agropecuário do Ministério da Agricultura e Pecuária — MAPA — ou à atuação simultânea de mais de um órgão.

Essa fiscalização busca impedir que entrem no país produtos que apresentem riscos como:

- contaminação microbiológica;
- resíduos ou contaminantes acima dos limites permitidos;
- pragas vegetais ou doenças animais;
- ingredientes e aditivos não autorizados;
- composição diferente da declarada;
- rotulagem enganosa ou incompleta;
- quebra da cadeia de frio;
- fabricante estrangeiro não habilitado;
- produto vencido ou com validade comercial insuficiente.

Na prática, um erro identificado depois da chegada pode gerar exigência, inspeção, coleta de amostras, análise laboratorial, armazenagem adicional, perda de validade, devolução ao exterior ou destruição da mercadoria.

O problema central é que algumas irregularidades não podem ser corrigidas depois do embarque. Se o produto precisava de autorização prévia, se a planta estrangeira não estava habilitada ou se o país não possuía requisito sanitário acordado com o Brasil, a simples apresentação de novos documentos pode não resolver a operação.

Onde a Rimera entra nesta etapa

A Rimera pode estruturar a análise anterior à compra, conectando classificação fiscal, tratamento administrativo, documentos, órgãos anuentes, logística e estimativa de custos. Essa verificação permite identificar riscos antes que o importador assuma compromissos financeiros com o fornecedor.

Se a sua empresa ainda está conhecendo o processo, consulte também o [Guia da Primeira Importação para Iniciantes](#). O material explica RADAR, NCM, licenças, custos e frete antes do primeiro pedido internacional.

1. Defina exatamente qual alimento será importado

O nome comercial não é suficiente para classificar e regularizar um alimento. “Bebida proteica”, “chá”, “mistura em pó”, “doce”, “snack” ou “suplemento” são descrições genéricas que podem abranger produtos com tratamentos completamente diferentes.

Antes de solicitar preço de frete ou calcular impostos, obtenha do fabricante uma ficha técnica completa contendo:

- nome comercial e denominação técnica;
- marca e modelo ou apresentação;
- fabricante e endereço da unidade produtiva;
- país de fabricação e país de origem;
- lista completa de ingredientes;
- composição quantitativa, quando necessária ao enquadramento;
- espécie animal ou vegetal dos ingredientes relevantes;
- aditivos, aromas, corantes, conservantes e respectivas funções;
- processo de fabricação;
- tratamento térmico, desidratação, fermentação ou outro processamento;
- características físico-químicas;
- finalidade do produto: consumo direto, revenda, uso industrial ou amostra;
- público a que se destina;
- peso líquido e peso bruto;
- tipo e material da embalagem;
- condições de conservação;
- temperatura de transporte e armazenagem;
- prazo total de validade;
- validade mínima disponível no embarque;
- informações sobre alergênicos, lactose, glúten e organismos geneticamente modificados;
- alegações nutricionais, funcionais ou de saúde;
- certificados e laudos que o fabricante consegue fornecer.

Essa ficha será utilizada na definição da NCM, na análise dos ingredientes, na regularização sanitária, na preparação do rótulo e na instrução do processo de importação.

Problema comum: usar apenas o catálogo do fornecedor

Catálogos comerciais normalmente omitem percentuais, funções dos aditivos, origem das proteínas, tratamento térmico e outros

elementos essenciais. Quando a classificação é feita apenas com base em uma fotografia ou no nome do produto, aumenta o risco de escolher uma NCM incorreta e descobrir licenças somente depois do embarque.

2. Confirme se a empresa brasileira está habilitada

Para importar alimentos comercialmente e revendê-los no Brasil, a empresa normalmente precisa possuir:

- CNPJ ativo;
- objeto social e atividades econômicas compatíveis;
- inscrição estadual, quando aplicável;
- habilitação para operar no Siscomex — RADAR;
- licença ou alvará sanitário compatível com a atividade;
- endereço e estrutura adequados ao recebimento e armazenamento;
- responsável técnico, quando exigido pela legislação ou pela autoridade sanitária local;
- cadastros ou registros específicos no MAPA, quando aplicáveis;
- capacidade financeira e operacional compatível com a importação.

O RADAR habilita a empresa perante a Receita Federal, mas não substitui a licença sanitária nem os cadastros do MAPA. Da mesma forma, possuir licença sanitária não elimina a necessidade de habilitação aduaneira.

Para entender quando a Receita Federal exige habilitação, leia o conteúdo [Não tenho RADAR: posso importar mesmo assim?](#). Ele ajuda a evitar um problema recorrente: descobrir a ausência de habilitação quando a carga já está em trânsito ou parada na alfândega.

Licença sanitária do importador

A empresa responsável pelo alimento no Brasil deve consultar a Vigilância Sanitária estadual ou municipal responsável pelo seu estabelecimento. A licença precisa contemplar as atividades efetivamente exercidas, como importar, armazenar, distribuir ou fabricar alimentos.

Não se deve presumir que uma Autorização de Funcionamento de Empresa — AFE — federal seja o documento padrão para toda empresa de alimentos. O enquadramento empresarial depende da

atividade e da categoria regulatória; em muitos casos, a licença sanitária local é o documento central.

O local de armazenagem também precisa ser compatível com o produto. Alimentos refrigerados, congelados, sensíveis à umidade ou sujeitos a controle especial não podem ser destinados a um armazém sem estrutura apropriada.

3. Defina corretamente a NCM do alimento

A Nomenclatura Comum do Mercosul — NCM — possui oito dígitos e identifica fiscalmente a mercadoria no Brasil. A NCM interfere diretamente em:

- Imposto de Importação;
- IPI;
- PIS e Cofins-Importação ou tributos correspondentes durante a transição tributária;
- ICMS;
- medidas de defesa comercial;
- preferências tarifárias;
- necessidade de LPCO;
- anuência da Anvisa ou do MAPA;
- atributos exigidos no Catálogo de Produtos;
- informações da declaração aduaneira.

O HS Code enviado pelo exportador não deve ser copiado automaticamente. O sistema internacional é harmonizado até os seis primeiros dígitos, mas o Brasil utiliza desdobramentos próprios na NCM de oito dígitos. Além disso, o fornecedor pode ter classificado o produto segundo as regras e informações do país dele.

Na classificação de alimentos, devem ser considerados:

- ingredientes e percentuais relevantes;
- grau de processamento;
- presença de leite, açúcar, cacau, cereal, carne ou pescado;
- estado físico;
- forma de conservação;
- apresentação para venda;
- finalidade do produto;
- existência de preparação composta.

Um chá puro, uma preparação instantânea à base de chá e uma bebida pronta podem ter NCMs diferentes. O mesmo raciocínio vale

para cacau em pó, mistura para bebida achocolatada e chocolate acabado.

A página [Classificação de NCM e Incoterms](#) explica por que a NCM é a base da tributação e da conformidade aduaneira. Antes de embarcar, utilize também o [Checklist para verificar se a NCM está correta](#).

Consequências de uma NCM incorreta

Uma classificação errada pode causar:

- recolhimento insuficiente ou excessivo de tributos;
- licença solicitada ao órgão errado;
- ausência de autorização obrigatória;
- descrição incompatível com o produto;
- retenção da carga;
- multa e autuação fiscal;
- perda de benefício tarifário;
- necessidade de retificação;
- aumento da armazenagem.

4. Consulte o tratamento administrativo antes da compra

Depois de identificar a NCM provável, é necessário consultar o tratamento administrativo no Portal Único Siscomex. Essa consulta deve considerar não apenas o código, mas também os atributos e características concretas do alimento.

O tratamento administrativo informa, conforme o caso:

- órgão anuente;
- modelo de LPCO;
- necessidade de autorização antes do embarque;
- documentos que instruem o pedido;
- possibilidade de inspeção;
- restrições relacionadas à origem;
- condições de validade da autorização;
- procedimento aplicável no Portal Único.

LPCO significa **Licenças, Permissões, Certificados e Outros Documentos**. O documento solicitado depende do produto e do órgão responsável. Estar “dispensado de LPCO” não significa necessariamente estar dispensado do controle do órgão: no modelo do MAPA, determinados produtos podem não exigir autorização prévia, mas continuam sujeitos ao registro da DUIMP e ao controle agropecuário correspondente.

DI, LI e DUIMP: qual sistema será utilizado?

O Novo Processo de Importação está substituindo gradualmente fluxos baseados em DI e LI pela DUIMP, integrada ao Catálogo de Produtos e aos LPCOs. Como a migração depende da operação, do produto e do cronograma vigente, o importador não deve preparar o processo supondo antecipadamente qual declaração será aceita.

Na data de cada operação, é necessário confirmar:

- se a NCM está disponível para DUIMP;
- se o modal e o recinto estão contemplados;
- se o órgão anuente já opera naquele fluxo;
- quais atributos devem constar no Catálogo de Produtos;
- como o LPCO será vinculado à declaração.

5. Identifique se o controle será da Anvisa, do MAPA ou de ambos

Tipo de produto	Controle que normalmente merece avaliação
Alimentos industrializados em geral	Anvisa e Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
Suplementos, fórmulas e alimentos para fins específicos	Anvisa
Carnes, pescados, leite, queijo, ovos, mel e derivados	MAPA/DIPOA/Vigiagro
Grãos, frutas, sementes, castanhas, especiarias e vegetais	MAPA/Vigiagro, conforme o risco e o processamento
Vinhos, cervejas, destilados, sucos e bebidas regulamentadas	MAPA
Produtos compostos	Anvisa, MAPA ou ambos, conforme os ingredientes e a regulamentação

Essa tabela é orientativa. Um produto composto pode envolver competências diferentes. Uma massa recheada com carne, uma preparação contendo leite ou um suplemento com ingrediente de origem animal precisam ser avaliados pela composição e pelo tratamento administrativo, não apenas pelo nome de venda.

6. Entenda a regularização de alimentos perante a Anvisa

A RDC nº 843/2024 e a IN nº 281/2024 estabeleceram um modelo de regularização baseado no risco sanitário. As categorias podem estar sujeitas a:

1. **Registro na Anvisa:** aplicável às categorias de maior risco listadas na regulamentação.
2. **Notificação na Anvisa:** utilizada para categorias definidas no anexo correspondente.
3. **Comunicação de início de fabricação ou importação:** apresentada à autoridade sanitária estadual, distrital ou municipal.
4. **Dispensa de regularização específica no SNVS:** aplicável às hipóteses previstas, sem afastar as demais obrigações sanitárias.

O enquadramento deve ser feito com base na categoria legal, e não somente no nome comercial usado pelo fornecedor.

“Dispensado de registro” não significa “sem controle”

Mesmo quando o alimento não exige registro prévio na Anvisa, ele pode continuar sujeito a:

- licença sanitária do importador;
- comunicação à Vigilância Sanitária local;
- anuência no processo de importação;
- comprovação de composição;
- rotulagem brasileira;
- padrões microbiológicos;
- limites de contaminantes e resíduos;
- inspeção e análise laboratorial;
- rastreabilidade e recolhimento.

Portanto, a pergunta correta não é apenas “o produto tem registro?”. É preciso perguntar: **qual é a forma de regularização, quais documentos devem ser apresentados e quais controles continuam aplicáveis?**

Categorias que exigem atenção reforçada

Devem ser analisados com especial cuidado:

- fórmulas infantis;
- fórmulas para nutrição enteral;
- suplementos alimentares;
- alimentos para controle de peso;

- alimentos para fins médicos ou específicos;
- produtos com probióticos;
- novos alimentos e novos ingredientes;
- produtos com alegações funcionais ou de saúde;
- substâncias concentradas ou em formas de apresentação semelhantes a medicamentos.

Durante períodos de transição normativa, produtos já regularizados podem ter prazos e procedimentos próprios de adequação. Por isso, uma regularização antiga não deve ser aceita sem verificar sua situação atual.

7. Verifique ingredientes, aditivos e alegações

Um alimento autorizado no exterior não está automaticamente autorizado no Brasil. A composição deve ser confrontada com as normas brasileiras.

É necessário confirmar:

- se cada ingrediente é permitido para uso em alimentos;
- se algum componente é considerado novo alimento ou novo ingrediente;
- se cada aditivo é permitido naquela categoria;
- se a função tecnológica está autorizada;
- se os limites máximos são respeitados;
- se vitaminas, minerais e outras substâncias estão nas formas e quantidades permitidas;
- se há substância que altere o enquadramento para medicamento ou outra categoria;
- se as alegações nutricionais e de saúde podem ser utilizadas;
- se os critérios para alegações como “alto em”, “fonte de”, “zero”, “sem adição” ou equivalentes foram atendidos.

A tradução literal do rótulo estrangeiro pode criar uma alegação irregular. Expressões de marketing aceitas no país de origem podem induzir o consumidor brasileiro a erro ou atribuir propriedade terapêutica não permitida a um alimento.

Análise laboratorial antes da importação

Dependendo do risco, pode ser recomendável solicitar amostra e realizar análise antes da compra comercial. O laudo pode verificar, entre outros pontos:

- composição nutricional;
- contaminantes;

- microbiologia;
- micotoxinas;
- resíduos;
- teor alcoólico;
- identidade e qualidade;
- correspondência com a ficha técnica.

O resultado deve ser interpretado de acordo com a legislação brasileira e não apenas segundo os parâmetros do país exportador.

8. Produtos de origem animal: verifique país, planta e certificado

Produtos de origem animal apresentam uma das análises mais rigorosas da importação de alimentos. Entre eles estão carnes, pescados, leite, queijos, ovos, mel, gelatina, colágeno e preparações que contenham determinados ingredientes animais.

Antes da compra, confirme:

1. se o Brasil aceita aquela categoria do país de origem;
2. se o sistema de inspeção estrangeiro possui reconhecimento ou equivalência aplicável;
3. se o estabelecimento fabricante está habilitado a exportar para o Brasil;
4. se a espécie e o produto estão contemplados;
5. se o produto e o rótulo atendem ao DIPOA/MAPA;
6. se existe requisito sanitário e modelo de certificado acordado;
7. se é necessária autorização de importação;
8. em qual momento a autorização precisa estar deferida.

O MAPA informa que produtos de origem animal podem depender da equivalência do sistema sanitário, da habilitação do estabelecimento e da aprovação do produto e do rótulo. Na chegada, a carga pode ser reinspecionada e submetida a coleta de amostras.

Normalmente, o embarque deve ser acompanhado de **Certificado**

Sanitário Internacional — CSI, emitido ou endossado pela autoridade oficial competente do país exportador. Um certificado particular assinado somente pelo fabricante não substitui necessariamente o documento oficial.

Erro crítico

Comprar de uma planta não habilitada é um risco que raramente se resolve apenas com uma correção documental. A habilitação

precisa ser confirmada antes de qualquer pagamento relevante ou reserva de transporte.

As exigências atualizadas podem ser consultadas na página oficial do MAPA sobre [importação de produtos de origem animal](#).

9. Produtos vegetais: risco fitossanitário e controle de qualidade

Grãos, frutas, hortaliças, sementes, castanhas, ervas, chás, especiarias e outros vegetais podem estar sujeitos a controles fitossanitários, de identidade e de qualidade.

As exigências variam conforme:

- espécie botânica;
- apresentação;
- presença ou ausência de casca;
- grau de processamento;
- finalidade de uso;
- país de origem;
- risco de introdução de pragas;
- histórico do produto e da origem.

Podem ser necessários:

- Certificado Fitossanitário;
- certificado de origem;
- certificado de análise;
- tratamento fitossanitário;
- declaração adicional no certificado;
- laudo de micotoxinas ou contaminantes;
- autorização prévia;
- inspeção no ponto de ingresso;
- coleta de amostras;
- registro ou cadastro no CGC/SIPEAGRO.

Produto vegetal in natura, minimamente processado e industrializado podem seguir tratamentos diferentes. A ausência de autorização prévia também não afasta necessariamente a fiscalização na chegada.

Consulte as orientações oficiais do MAPA para [importação de produtos vegetais](#).

10. Bebidas exigem análise específica

Vinhos, cervejas, espumantes, destilados, sucos, polpas, fermentados e outras bebidas regulamentadas podem exigir

controles do MAPA relacionados ao estabelecimento, ao produto, ao padrão de identidade e qualidade e à rotulagem.

Dependendo da bebida, avalie:

- registro do estabelecimento importador;
- regularização ou registro do produto;
- certificado de origem;
- certificado de análise;
- teor alcoólico;
- composição e denominação legal;
- volume nominal;
- aditivos e ingredientes;
- requisitos específicos de rotulagem;
- controles fiscais adicionais.

A classificação comercial dada pelo fornecedor — “soft drink”, “energy drink”, “juice”, “wine beverage” — pode não corresponder à denominação legal brasileira.

11. Prepare a rotulagem brasileira antes do embarque

O rótulo deve estar em português e atender às normas brasileiras aplicáveis à categoria. Em regra, a análise contempla:

- denominação de venda;
- lista de ingredientes em ordem decrescente;
- declaração dos aditivos;
- conteúdo líquido;
- identificação do fabricante;
- país de origem;
- identificação e CNPJ do importador;
- lote;
- prazo de validade;
- instruções de conservação;
- modo de preparo ou uso, quando necessário;
- tabela nutricional;
- porção e medida caseira;
- declaração de alergênicos;
- declaração sobre lactose;
- declaração sobre glúten;
- declaração de organismos geneticamente modificados, quando aplicável;
- rotulagem nutricional frontal, quando aplicável;
- advertências específicas da categoria;
- número de registro, notificação ou identificação oficial, quando exigido;

- carimbos ou selos de inspeção aplicáveis.

A tabela nutricional estrangeira não deve ser apenas traduzida. O Brasil possui critérios próprios para nutrientes declarados, unidades, porções, arredondamentos, valores diários e apresentação gráfica.

É possível aplicar etiqueta complementar?

Em algumas operações, é possível utilizar etiqueta em português. Contudo, isso deve ser validado antes do embarque. A etiqueta precisa ser legível, durável, coerente com o rótulo original e aplicada no momento autorizado, sempre antes da comercialização. Não se deve presumir que a adequação poderá ser feita livremente dentro do recinto alfandegado. A operação pode depender de autorização, disponibilidade de área, acompanhamento e pagamento de custos adicionais. Produtos sob fiscalização do MAPA também podem ter regras específicas. O cenário mais seguro é embarcar a mercadoria com a arte brasileira previamente revisada e aprovada.

12. Avalie a embalagem em contato com o alimento

Não basta analisar apenas o conteúdo. Materiais em contato com alimentos também devem atender às normas sanitárias aplicáveis. Devem ser verificados:

- material da embalagem primária;
- adequação ao tipo de alimento;
- migração de substâncias;
- uso de material reciclado;
- barreira contra umidade, oxigênio e luz;
- resistência à temperatura;
- compatibilidade com alimentos gordurosos, ácidos ou alcoólicos;
- integridade do lacre;
- condições de transporte.

Quando necessário, solicite ao fabricante declaração de conformidade e laudos relativos ao material da embalagem.

13. Escolha a forma correta de importação

A operação pode ser realizada:

- diretamente pela empresa responsável pelo produto;
- por conta e ordem de terceiro;
- por encomenda;

- por meio de trading, dentro de uma estrutura formal.

Utilizar uma trading não transfere automaticamente a responsabilidade sanitária. A empresa que será responsável pelo alimento no Brasil deve estar identificada e possuir estrutura para regularização, rastreabilidade, conservação, atendimento ao consumidor e eventual recolhimento.

Em operações terceirizadas, podem ser necessários documentos específicos, como autorização do detentor da regularização, declaração aplicável ao processo e comprovação da relação entre importador, adquirente ou encomendante.

A estrutura contratual, fiscal, cambial, aduaneira e sanitária precisa apontar para a mesma realidade. Divergências sobre quem comprou, quem pagou, quem importou e quem responde pelo produto são fonte de exigências e riscos fiscais.

14. Posso começar importando amostras?

Sim, a amostra pode ser uma ferramenta importante para:

- avaliar sabor, aroma e apresentação;
- testar aceitação comercial;
- revisar embalagem;
- realizar análise laboratorial;
- comparar o produto com a ficha técnica;
- validar o fornecedor.

Entretanto, chamar a mercadoria de “amostra” não elimina automaticamente o controle sanitário, agropecuário, aduaneiro ou tributário.

A finalidade precisa estar clara:

- análise laboratorial;
- pesquisa e desenvolvimento;
- teste industrial;
- exposição;
- avaliação comercial;
- degustação;
- consumo.

A quantidade deve ser compatível com a finalidade e a documentação precisa refletir a operação real. Declarar “gift”, “sample” ou valor artificialmente baixo para evitar controle pode provocar retenção, multa, devolução ou perdimento.

Antes de pedir unidades ao fornecedor, use o [Checklist para solicitar amostras do exterior sem bloqueio](#). A Rimera pode verificar se o envio é compatível com remessa simplificada ou se precisa seguir uma importação formal.

15. Documentos necessários para importar alimentos

A lista exata varia, mas normalmente a operação pode envolver os documentos abaixo.

Documentos comerciais e logísticos

- Commercial Invoice;
- Packing List;
- conhecimento de embarque — BL, AWB ou documento rodoviário;
- ordem de compra ou contrato;
- comprovante e composição do frete;
- apólice ou certificado de seguro;
- certificado de origem, quando aplicável;
- identificação de lotes, fabricação e validade.

Documentos técnicos e sanitários

- ficha técnica;
- composição qualitativa e quantitativa;
- fluxograma ou memorial do processo produtivo;
- laudo laboratorial;
- certificado de análise do lote;
- certificado de livre venda, quando aplicável;
- Certificado Sanitário Internacional;
- Certificado Fitossanitário;
- declaração de alergênicos;
- declaração de lactose, glúten ou transgênicos, conforme o produto;
- declaração sobre embalagem em contato com alimento;
- comprovante de regularização do produto;
- licença sanitária do importador;
- registro ou cadastro no MAPA;
- comprovação de habilitação do estabelecimento estrangeiro;
- arte ou modelo do rótulo brasileiro;
- autorização do detentor da regularização, quando aplicável;
- LPCO e documentos instrutivos.

O que precisa constar na Commercial Invoice?

A fatura comercial deve identificar claramente:

- exportador e importador;
- número e data;
- descrição completa dos produtos;

- marca e apresentação;
- quantidade e unidade comercial;
- peso líquido e bruto;
- preço unitário e total;
- moeda;
- país de origem, aquisição e procedência, conforme aplicável;
- Incoterm e local acordado;
- condições de pagamento;
- dados que permitam relacionar produto, lote, rótulo, ficha técnica e regularização.

Descrições genéricas como “food”, “supplement”, “snack” ou “samples” são insuficientes para uma operação comercial segura.

16. Defina o Incoterm e as responsabilidades

O Incoterm estabelece responsabilidades sobre custos, transporte, risco e entrega. Ele não substitui o contrato e não define sozinho quem será o importador legal ou o responsável sanitário.

Antes de fechar a compra, esclareça:

- quem contrata o frete internacional;
- quem contrata o seguro;
- onde ocorre a transferência de risco;
- quem providencia documentos de exportação;
- quem paga despesas na origem;
- quais despesas poderão surgir no destino;
- quem responde por atraso documental;
- qual validade mínima deve existir no embarque;
- qual temperatura precisa ser mantida.

Um preço CIF, por exemplo, não significa que todas as despesas no Brasil estejam incluídas. Desconsolidação, armazenagem, capatazia, inspeção, despacho, tributos e transporte nacional podem permanecer por conta do importador.

17. Planeje a logística e a validade

Alimentos em carga seca

Mesmo sem refrigeração, é necessário controlar:

- calor;
- umidade;
- condensação dentro do contêiner;
- exposição solar;
- odores;
- higiene do equipamento;

- risco de pragas;
- contaminação cruzada;
- integridade das embalagens;
- tempo total de trânsito.

Produtos refrigerados ou congelados

Defina contratualmente:

- temperatura exata e tolerância;
- necessidade de ventilação;
- umidade;
- configuração do equipamento reefer;
- uso de data logger;
- responsabilidade pela energia no terminal;
- armazenagem refrigerada no destino;
- transporte rodoviário refrigerado;
- procedimento em caso de excursão de temperatura.

Validade comercial

Não existe um único prazo mínimo adequado para todos os alimentos. O cálculo deve considerar:

1. fabricação e liberação do lote;
2. espera até o embarque;
3. trânsito internacional;
4. desembarço;
5. possível inspeção e análise laboratorial;
6. transporte até o armazém;
7. distribuição aos clientes;
8. período necessário para venda ao consumidor.

Uma carga que chega legalmente, mas com validade insuficiente para distribuição, pode produzir prejuízo mesmo após o desembarço.

Para comparar modais e estruturar o transporte, consulte o guia da Rimera sobre [Logística Internacional na Importação](#). Em alimentos, a escolha não deve se apoiar apenas no menor frete: prazo, temperatura, confiabilidade e validade remanescente podem ser mais importantes.

Paletes e embalagens de madeira

Paletes, caixotes, calços e outros materiais de madeira utilizados no transporte internacional devem atender às exigências fitossanitárias aplicáveis, inclusive tratamento e marcação conforme a NIMF 15, quando exigidos.

18. Faça uma simulação completa de custos

O preço pago ao fabricante é somente uma parte do custo final. A simulação deve considerar:

- valor da mercadoria;
- frete internacional;
- seguro;
- Imposto de Importação;
- IPI;
- PIS e Cofins-Importação ou tributos aplicáveis na transição;
- ICMS;
- AFRMM no modal marítimo;
- taxa de utilização do Siscomex;
- taxas e petições de órgãos anuentes;
- despesas portuárias ou aeroportuárias;
- desconsolidação e handling;
- armazenagem comum ou refrigerada;
- energia do contêiner reefer;
- scanner e posicionamento;
- coleta de amostras;
- análises laboratoriais;
- despachante aduaneiro;
- agente de cargas;
- transporte rodoviário;
- adequação de rotulagem;
- registros e regularizações;
- variação cambial;
- demurrage e detention;
- perdas relacionadas à validade.

Para entender por que o preço do fornecedor não determina sozinho a viabilidade, leia [Como saber se vale a pena comprar no mercado nacional ou importar](#).

Onde a Rimera entra nesta etapa

A Rimera realiza simulações de importação considerando NCM, tributos, frete, seguro e despesas operacionais. Isso permite comparar o custo nacionalizado com o preço de venda pretendido antes de comprometer capital na compra.

19. Confira tudo antes do embarque

Antes de autorizar a coleta, faça uma conferência cruzada entre:

- pedido de compra;
- Invoice;
- Packing List;
- rótulo;
- ficha técnica;
- regularização sanitária;
- certificado sanitário ou fitossanitário;
- LPCO;
- habilitação da planta;
- lotes e validade;
- configuração logística.

Os documentos precisam descrever a mesma mercadoria.

Divergências de marca, fabricante, peso, quantidade, lote, origem, denominação ou composição podem gerar exigência.

Se a autorização for prévia ao embarque, aguarde o deferimento. O fato de o fornecedor estar pressionando por espaço no navio ou por retirada da fábrica não altera a obrigação regulatória brasileira.

20. O que acontece quando a carga chega ao Brasil?

A operação pode envolver duas frentes de controle:

1. **Controle administrativo, sanitário ou agropecuário:** realizado pelo órgão anuente.
2. **Despacho aduaneiro:** conduzido perante a Receita Federal por meio da declaração aplicável.

Conforme o produto, podem ocorrer:

- conferência documental;
- inspeção física;
- verificação de rótulos e embalagens;
- conferência de lotes e validade;
- verificação de temperatura;
- reinspeção sanitária;
- inspeção fitossanitária;
- coleta de amostras;
- análise laboratorial;
- exigência de documento complementar.

Durante a análise, a carga pode permanecer armazenada e indisponível para venda. Em carga refrigerada, os custos de armazenagem e energia podem crescer rapidamente.

Mesmo quando a DUIMP admite entrega antecipada em uma hipótese aduaneira, isso não significa dispensa da fiscalização sanitária ou agropecuária. A mercadoria não deve ser

comercializada ou utilizada sem a conclusão das liberações aplicáveis.

21. Possíveis consequências de uma irregularidade

Dependendo do problema e da legislação aplicável, a autoridade pode determinar:

- apresentação de documentos;
- inspeção adicional;
- interdição;
- coleta e análise;
- adequação autorizada;
- indeferimento;
- devolução ao exterior;
- destruição;
- multa;
- apreensão ou perdimento;
- recolhimento do mercado;
- suspensão de regularização;
- responsabilização sanitária e aduaneira.

Devolver ou destruir um alimento pode custar mais do que a própria mercadoria, porque o importador continua responsável por armazenagem, manuseio, transporte e destinação.

22. Responsabilidades depois do desembaraço

A liberação aduaneira não encerra as obrigações. A empresa responsável pelo produto deve manter:

- rastreabilidade por lote;
- controle de entrada e saída;
- condições corretas de armazenagem;
- registros de temperatura, quando aplicável;
- certificados e laudos;
- documentação de fornecedores e clientes;
- controle de validade;
- procedimento de reclamações;
- plano de recolhimento;
- capacidade de comunicar riscos às autoridades e aos consumidores;
- monitoramento de alterações na composição, no fabricante ou no rótulo.

Se o fornecedor alterar fórmula, fábrica, ingrediente, processo ou embalagem, a regularização brasileira precisa ser reavaliada antes do próximo lote.

Passo a passo cronológico para importar alimentos

Fase 1 — Análise de viabilidade

1. Definir produto, composição, apresentação e finalidade.
2. Obter ficha técnica completa.
3. Verificar ingredientes, aditivos e alegações.
4. Classificar a NCM.
5. Consultar o tratamento administrativo.
6. Identificar Anvisa, MAPA ou ambos.
7. Verificar restrições por país e fabricante.
8. Estimar regularizações, prazos e riscos.
9. Simular tributos, frete e custo nacionalizado.

Fase 2 — Regularização da empresa e do produto

10. Confirmar RADAR e estrutura fiscal.
11. Obter ou adequar licença sanitária.
12. Realizar cadastros no MAPA, quando aplicáveis.
13. Registrar, notificar, comunicar ou documentar a dispensa do alimento.
14. Regularizar fabricante, produto e rótulo perante o MAPA, quando necessário.
15. Preparar o Catálogo de Produtos.
16. Solicitar LPCO ou autorização aplicável.

Fase 3 — Negociação e preparação

17. Validar fornecedor e planta produtiva.
18. Aprovar amostra, quando recomendável.
19. Revisar rótulo brasileiro.
20. Definir Incoterm, modal e seguro.
21. Fixar validade mínima e condição de temperatura em contrato.
22. Confirmar quais certificados oficiais serão emitidos.
23. Conferir documentos antes do embarque.

Fase 4 — Embarque e liberação

24. Embarcar somente após as autorizações prévias necessárias.
25. Acompanhar trânsito, temperatura e documentação.
26. Registrar a declaração aduaneira aplicável.

27. Vincular LPCOs e documentos.
28. Atender inspeções e exigências.
29. Recolher tributos.
30. Obter as liberações sanitária, agropecuária e aduaneira.
31. Emitir a nota fiscal e remover a carga para local licenciado.

Fase 5 — Pós-importação

32. Registrar e controlar os lotes.
33. Preservar documentos e laudos.
34. Monitorar validade e conservação.
35. Manter rastreabilidade e plano de recolhimento.
36. Revisar qualquer alteração antes da próxima compra.

Checklist final: não autorize o embarque sem confirmar

- A ficha técnica está completa?
- A composição foi analisada segundo as normas brasileiras?
- A NCM foi tecnicamente confirmada?
- O tratamento administrativo foi consultado?
- A empresa possui RADAR?
- A licença sanitária contempla a atividade?
- Os cadastros do MAPA foram concluídos, quando aplicáveis?
- O produto foi registrado, notificado, comunicado ou corretamente enquadrado como dispensado?
- O país e o fabricante podem exportar essa categoria ao Brasil?
- A planta estrangeira está habilitada, quando necessário?
- O rótulo brasileiro foi revisado?
- Ingredientes, aditivos e alegações são permitidos?
- O LPCO ou a autorização prévia foi deferido, quando exigido?
- O exportador emitirá os certificados oficiais corretos?
- Invoice e Packing List estão completos e coerentes?
- Lotes, fabricação e validade estão identificados?
- A validade remanescente é suficiente?
- A cadeia de frio está contratada e monitorada?
- O seguro cobre os riscos relevantes?
- Custos de inspeção e análise foram provisionados?
- O local de armazenagem está licenciado e preparado?
- Existe rastreabilidade e plano de recolhimento?

Como a Rimera ajuda sua empresa a importar alimentos

A importação de alimentos exige integração entre fornecedor, responsável técnico, consultoria regulatória, agente de cargas, despachante aduaneiro, Anvisa, MAPA, Receita Federal, transportador e armazém.

A Rimera Multimodal pode apoiar a empresa desde a viabilidade até a entrega da carga, com:

- análise inicial da operação;
- classificação e revisão de NCM;
- consulta do tratamento administrativo;
- orientação sobre RADAR;
- coordenação documental;
- suporte na estruturação de LPCO e despacho aduaneiro;
- simulação de tributos e despesas;
- frete internacional aéreo ou marítimo;
- seguro internacional;
- acompanhamento da liberação;
- transporte nacional.

O objetivo é descobrir as exigências antes do embarque, calcular o custo real e construir uma operação que possa ser repetida com segurança nos lotes seguintes.

Conclusão: o fornecedor deve ser escolhido depois da viabilidade regulatória

Na importação de alimentos, o preço de compra é importante, mas não é a primeira decisão. Antes dele vêm a possibilidade legal de entrada, a regularização sanitária, a autorização do país e do fabricante, a composição, o rótulo, os documentos e a viabilidade logística.

A sequência segura é:

produto e composição → NCM → tratamento administrativo → Anvisa/MAPA → empresa e produto regularizados → fabricante e origem autorizados → rótulo → LPCO → documentos → embarque → inspeção → despacho → rastreabilidade.

Se sua empresa pretende importar alimentos, não espere a carga chegar para descobrir as exigências.

Fale com a Rimera Multimodal e solicite uma análise e uma simulação da operação antes de pagar ao fornecedor. Com planejamento, sua empresa reduz o risco de retenção, custos inesperados e perda da mercadoria.

Para continuar estruturando o projeto, acesse a página de [Guias Técnicos e Checklists de Importação da Rimer](#) e consulte também o material [Despacho Aduaneiro, Frete e Desembarço: como estruturar a operação](#).

Referências oficiais para conferência regulatória

- [Anvisa — Regularização de alimentos e embalagens](#)
- [Anvisa — Manual de Importação de Alimentos](#)
- [Anvisa — Rotulagem de alimentos](#)
- [MAPA — Tratamento administrativo na importação](#)
- [MAPA — Importação de produtos de origem animal](#)
- [MAPA — Importação de produtos vegetais](#)

Leitura complementar

Para aprofundar seu planejamento, recomendamos também:

- [Como Começar a Importar](#)
- [Documentação e RADAR Siscomex](#)
- [Impostos e NCM na Importação](#)
- [Despacho Aduaneiro de Importação](#)
- [Simule Grátis os Custos da Sua Importação](#)

Solicite agora seu simulado **gratuito**:
Comece com a **Rimera Multimodal**



RIMERA MULTIMODAL LTDA

www.rimera.com.br

operacional@rimera.com.br

+55 11 5510 0908

+55 11 96659 3018 Whatsapp

Av. Paulista 807, conj, 2315. São Paulo
SP - CEP 01311-100, Brazil.