

# DIÁLOGO SETORIAL SOBRE ATUALIZAÇÃO PERIÓDICA DE ESPECIARIAS

**4<sup>a</sup> Atualização Periódica da IN nº 159/2022**

**Tema 3.28 da AR 2024-2025**



## Regulamentação de especiarias

**RDC nº 716/2022**, que dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos;

**IN nº 159/2022**, que estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias



Sujeita a Atualização  
Periódica



## 4ª AP da IN nº 159/2022

Subsídios:

- Questionamentos recebidos via SAT (jalapeño e caiena)
- Publicações da Embrapa e artigo científico sobre pimentas do gênero *Capsicum*

5 alterações em pimentas do gênero *Capsicum*

5 inclusões de nomes comuns e seus sinônimos de pimentas do gênero *Capsicum*, com respectivos nomes científicos



## 4ª AP da IN nº 159/2022

Reunião com especialistas da Embrapa em 27/08

### Referências:

Embrapa. **Pimentas do gênero *Capsicum* no Brasil.** 1ª edição. Brasília, Embrapa Hortaliças, 2006. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/779776/pimentas-do-genero-capsicum-no-brasil>.

Embrapa. **Pimentas *Capsicum*.** 1ª edição. Brasília, Embrapa Hortaliças, 2008. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/781198/pimentas-capsicum>.

Barboza, G. E.; García, C. C.; Bianchetti, L. de B.; Romero, M. V.; Scaldaferro, M. **Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum L., Solanaceae*)**. PhytoKeys 200: 1–423; 2022. Disponível em: <https://phytokeys.pensoft.net/article/71667/>.

## Pimentas do gênero *Capsicum* (*kapso* = *picar ou arder*)



Pimentões, pimentas doces e pimentas picantes

O gênero *Capsicum* é nativo do continente americano; há relatos de consumo da época do Brasil-colônia.

Espécies amplamente cultivadas a nível global:

- *C. annuum*,
- *C. chinense*, e
- *C. frutescens*.

Espécies cultivadas predominantemente na América do Sul:

- *C. baccatum*, e
- *C. pubescens*. (não é cultivada no Brasil e é pouco conhecida pelos brasileiros).

A indicação da variedade no nome científico é importante para indicar que se trata da espécie domesticada.

Existem muitos nomes comuns associados a cada nome científico, há variação entre regiões.

Embrapa, 2008  
Barboza et al., 2022

 ANVISA  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária



## Pimentas do gênero *Capsicum*



Figura 14. Malagueta.



Figura 10. Pimenta-de-cheiro.



Figura 8. Cumari-do-Pará.



Figura 7. Habanero.



Figura 13. Murupi.



Figuras 11 e 12. Bode-amarela e Bode-vermelha.



Figura 3. Jalapeño.



Figura 5. Cambuci ou chapéu-de-frade.



Figura 6. Pimenta-de-passarinho.



Figura 9. Biquinho.



Figura 4. Dedo-de-moça.

Embrapa, 2008



## RDC nº 716/2022

- A **denominação de venda** de especiarias deve ser o nome comum das espécies vegetais e **alternativamente**:
  - a) podem ser utilizadas **denominações consagradas pelo uso**;
  - b) as denominações de venda podem ser acrescidas de **expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação ou característica específica**.
  - .



## ALTERAÇÕES no Anexo II da IN nº 159/2022

Anexo II da IN nº 159, de 2022			Alterações propostas		
Nome comum	Parte do vegetal	Nome científico	Nome comum	Parte do vegetal	Nome científico
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.	Páprica <b>doce</b>	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L. <b>var. annum</b>
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.	Pimenta-de-caiena, <b>pimenta caiena,</b> <b>pimenta cayenne</b>	frutos	<b><i>Capsicum annuum</i> L. var. annum</b>
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.	Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo, pimenta doce, <b>pimenta americana</b>	frutos	<b><i>Capsicum annuum</i> L. var. annum</b>



## ALTERAÇÕES no Anexo II da IN nº 159/2022

Anexo II da IN nº 159, de 2022			Alterações propostas		
Nome comum	Parte do vegetal	Nome científico	Nome comum	Parte do vegetal	Nome científico
Pimenta vermelha; pimenta malagueta	frutos	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Pimenta malagueta, <b>pimenta malaguetão,</b> <b>pimenta malaguetinha,</b> <b>pimenta tabasco,</b> <b>pimenta esporão-de-</b> <b>galo, pimenta</b> <b>malagueta doce</b>	frutos	<i>Capsicum frutescens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith	Pimenta cumari, <b>pimenta comarim,</b> <b>pimenta cumari</b> <b>verdadeira, pimenta</b> <b>passarinho</b>	frutos	<b><i>Capsicum rabenii</i></b> <b><i>Capsicum baccatum</i> L. var.</b> <b><i>baccatum</i></b>



## INCLUSÕES no Anexo II da IN nº 159/2022

Nome comum	Inclusões propostas Parte do vegetal	Nome científico
Pimenta jalapeño, pimenta serrano	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i>
Pimenta calabresa	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>baccatum</i> <i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>umbilicatum</i>
Pimenta dedo-de-moça, pimenta chifre-de-veado, pimenta unha-de-velha	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>umbilicatum</i>



## INCLUSÕES no Anexo II da IN nº 159/2022

Nome comum	Inclusões propostas Parte do vegetal	Nome científico
Pimenta cambuci, pimenta chapéu-de-frade, pimenta cabeça-de-frade, pimenta chapéu-de-bispo, pimenta chapéu, pimenta chapéu-de-padre	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>umbilicatum</i> (Vell.) Hunz. & Barboza
Pimenta-de-cheiro, pimenta-de-bode, pimenta cumari-do-Pará, pimenta habanero, pimenta-murupi e pimenta-biquinho, pimenta olho-de-peixe, pimenta peão	frutos	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.



# CENÁRIO E PRÓXIMOS PASSOS

## 4ª Atualização Periódica IN nº 159/2022

- ✓ Serão propostas as condições processuais:  
Dispensa de AIR e CP por baixo impacto

**Próximos passos:**  
Encaminhar ao diretor supervisor  
Análise jurídica pela Procuradoria  
Deliberação da DICOL em ROP