

Importation au Brésil de produits alimentaires destinés à la consommation humaine (hors boissons)

La présente fiche a pour but de faciliter l'accès au marché brésilien par les entreprises du domaine agro-alimentaire en décrivant de manière détaillée les formalités administratives à suivre pour pouvoir exporter des produits alimentaires au sens large de ce terme : aliments « communs » mais également spéciaux (sportifs, enfants, de régime, compléments alimentaires,...) destinés à la consommation humaine au Brésil. Les boissons qui font l'objet d'une réglementation très spécifique sont traitées dans une fiche spéciale (n°22 du 01/04/2024). La présente fiche détaille les spécificités des procédures pour les produits dépendant des deux principaux organismes régulateurs intervenant dans ce champ, à savoir le Ministère de l'Agriculture brésilien (MAPA) et l'Agence nationale de vigilance sanitaire (ANVISA). Elle fait un état des lieux des procédures éventuelles d'ouverture de marché et des marchés déjà ouverts et renvoie vers les réglementations spécifiques à chaque produit que les entreprises exportatrices françaises doivent respecter. L'actualisation en date de juin 2026 met à jour cette fiche de manière globale et plus spécifiquement au regard des nouvelles dispositions relatives à la régularisation des aliments auprès de l'ANVISA, à l'étiquetage des denrées alimentaires, aux procédures d'importation via le Portal Único/Siscomex et aux paramètres microbiologiques applicables aux aliments.

Table des matières

1. Procédures générales en fonction de l'organisme dont dépendent les produits alimentaires.....	1
2. Quel organisme est-il en charge du contrôle sanitaire des produits que je souhaite exporter ?	2
3. Produits dépendant du MAPA : procédures collectives sous la responsabilité de l'Etat Français.....	2
4. Produits dépendant du MAPA : procédures individuelles sous la responsabilité de chaque exportateur.....	2
5. Produits relevant de l'ANVISA.....	2
6. Règlementations transversales à connaître.....	2

1. Procédures générales en fonction de l'organisme dont dépendent les produits alimentaires (source Attaché Douanier au Brésil).

Comme dans beaucoup de pays, il existe au Brésil deux types de contrôle sur les marchandises à l'entrée du pays : un contrôle administratif et douanier.

Le **contrôle douanier** est réalisé par la « **Receita Federal do Brasil** » (RFB) et vise à vérifier si la marchandise a été autorisée pour être introduite dans le pays, si la déclaration douanière est correcte et si les droits ont bien été payés.

Le **contrôle administratif** est effectué par les **organismes de régulation** : les "**orgãos anuentes**" (ANP - Agência Nacional de Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis, **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, DECEX - Departamento de Operações de Comércio Exterior, IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis, INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, **MAPA** - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento entre autres ...). Il porte plus spécifiquement sur l'autorisation d'importer et les conditions particulières d'importation de chaque produit.

Les formalités administratives nécessaires à l'importation de **produits alimentaires** destinés à la consommation humaine sont liées **au type de contrôle sanitaire spécifique** et à « **l'orgão anuente** » **compétent** qui peut, en fonction du type d'aliments en question, être réalisé au Brésil par **deux organismes de régulation** :

- Le **Ministère de l'Agriculture (MAPA)**, via ses équipes du VIGIAGRO dédiées à l'inspection des importations et exportation de produits sous responsabilité du MAPA,
- **L'Agence nationale de vigilance sanitaire (ANVISA)** dont les équipes de coordination de la vigilance sanitaire aux points d'entrées et de sortie du territoire gèrent les produits sous responsabilité de l'ANVISA.

Les procédures d'importation au Brésil diffèrent très largement en fonction de l'organisme en charge du contrôle des produits (cf. 1 et 2). Cependant le socle général est commun (cf. 3).

1-1. Cas des produits gérés par le MAPA

Un certain nombre de produits alimentaires gérés par le MAPA **nécessitent l'obtention préalable à toute importation d'une autorisation donnée à titre générique concernant le couple pays/produits** (cf. partie III). Ces autorisations « génériques » ne peuvent être introduites que par le Ministère de l'Agriculture de l'Etat souhaitant exporter. Elles diffèrent en fonction du type d'aliments (aliments d'origine animale et végétale ou autres)

Les importateurs de produits alimentaires placés sous la compétence du MAPA doivent également s'enregistrer comme tels auprès des services déconcentrés du MAPA dans les États fédérés et auprès du VIGIAGRO, le service responsable des contrôles aux frontières du MAPA, pour permettre le dédouanement des produits.

A SAVOIR

Dans le cadre de la modernisation des contrôles à l'importation fondés sur l'analyse de risque, le MAPA a progressivement réduit les exigences de contrôle préalable pour certains produits végétaux à faible risque phytosanitaire, notamment certaines farines, amidons, produits transformés et autres produits végétaux spécifiques. Les modalités applicables doivent être vérifiées au cas par cas dans le traitement administratif du SISCOMEX/Portal Único en fonction du code NCM concerné.

1-2. Cas des produits gérés par l'ANVISA

Les procédures gérées par l'ANVISA ne requièrent pas pour la majorité des produits d'autorisation générique préalable à l'importation (cf. partie 4) Selon la catégorie du produit, les aliments relevant de l'ANVISA peuvent aujourd'hui être soumis à enregistrement, notification, communication de début d'importation auprès de la vigilance sanitaire locale ou être dispensés de régularisation sanitaire. En revanche, Les importateurs de produits alimentaires dépendants de l'ANVISA doivent être agréés auprès de cette autorité et se porter garants de la qualité des produits importés au Brésil. L'entreprise en France qui exporte doit donc s'appuyer sur un représentant au Brésil, qui peut être un importateur indépendant, un représentant du producteur au Brésil ou une filiale du groupe. L'établissement doit être agréé pour le stockage auprès des services déconcentrés de l'ANVISA de l'État et doit avoir sollicité auprès de cet organisme la « licence de bon fonctionnement d'établissement importateur ».

1-3. Procédure générale

Toute entreprise qui souhaite exporter des marchandises vers le Brésil qu'elles dépendent du MAPA ou de l'ANVISA doit passer par un importateur qui doit être habilité pour intégrer le système douanier informatique officiel, le Siscomex, obligatoire pour exercer des activités d'importation, tant pour les personnes physiques que pour les personnes morales.

Pour chaque importation, une **DI, déclaration d'importation** est requise (c'est un document douanier). Elle est réalisée dans le SISCOMEX, le système intégré du commerce extérieur, le "logiciel" qui gère toutes les importations et exportations.

A SAVOIR

Les procédures d'importation sont progressivement intégrées au Portal Único de Comércio Exterior. La DUIMP (Déclaration Unique d'Importation) et les LPCO (Licences, Permis, Certificats et Autorisations) constituent désormais les principaux outils utilisés pour le traitement administratif des importations soumises à contrôle sanitaire. La DUIMP fait partie d'un projet plus vaste, le « PORTAL UNICO », le portail unique, qui prévoit de rassembler en un seul et même système toutes les formalités à l'import et à l'export. Basé sur le projet « single window/guichet unique » de l'Organisation Mondiale des Douanes (OMD): "le guichet unique est une facilité transfrontalière 'intelligente' qui permet aux parties intéressées aux échanges et aux transports de déposer des informations normalisées, essentiellement par voie électronique, auprès d'un point d'entrée unique en vue de satisfaire à toutes les exigences officielles à l'importation, à l'exportation et en transit". Cet outil en France, s'appelle le GUN, guichet unique national du dédouanement, cf. <https://www.douane.gouv.fr/le-guichet-unique-national-du-dedouanement-gun-generalites>.

En supplément de la DI, au Brésil, la règle générale est que **l'importation de produits se fait sans licence**. Toutefois, certains produits doivent obtenir une **licence d'importation = LI**, en fonction de la nature/de l'espèce du produit ou bien du type d'importation concernée. Par exemple, l'importation d'animaux vivants requiert une autorisation du Ministère de l'Agriculture. **Dans le domaine alimentaire une grande majorité des produits, contrairement au principe général est soumis à licence d'importation.**

Si le produit importé est soumis à licence d'importation, l'importateur devra solliciter via le SISCOMEX, **une autorisation d'importation, délivrée par un des organismes compétents**, les "órgãos anuentes".

On distingue donc 3 types de cas pour les importations ([Portaria SECEX n° 346, de 28 de agosto de 2024](#)) :

- les produits dispensés de licence ou d'autorisations d'importation,
- les produits soumis à licence automatique,
- et les produits soumis à licence non automatique

Les licences automatiques peuvent être sollicitées après l'embarquement de la marchandise dans le pays de départ mais elles doivent être demandées avant le dédouanement. Les licences non automatiques à de rares exceptions près doivent être obtenues en amont de l'embarquement des marchandises.

Pour savoir si le produit est soumis à autorisation, l'entreprise a la possibilité d'utiliser le [simulateur du Siscomex](#) :

Il suffit par exemple d'entrer le code douanier (NCM) du produit : par exemple les viandes : 02

Tipo de Tratamento Administrativo	Fiscalidade	NCM	Descrição	País	Regime Tributário	Fundamento Legal	Detalhes
MERCADORIA	Análise	02					
MERCADORIA	Análise	02.08					
MERCADORIA	Análise	02.10					
MERCADORIA	Análise	02.08.3000					
MERCADORIA	Análise	02.08.4000					
MERCADORIA	Análise	02.08.5000					
MERCADORIA	Análise	02.10.9100					
MERCADORIA	Análise	02.10.9200					
MERCADORIA	Análise	02.10.9300					
MERCADORIA / MATERIAL USADO	Importação	02					

Il convient de bien vérifier au sein du code douanier avec le fichier detalhes les codes douaniers éventuels faisant exception au code à 2 ou 4 chiffres général.

- L'inscription **ALERTAR** renvoie à une LI automatique.
- L'inscription **ANALISAR** renvoie à une LI non automatique.
- S'il n'y a **aucune inscription**, alors le produit est **dispensé de LI**.

La fiche « detalhes » précise l'organisme de régulation dont dépend le produit.

NB : Attention à l'inscription "destaque" qui renvoie à une catégorie spéciale de produits, au sein d'une NCM. Et "material usado" qui renvoie à l'importation de produits d'occasion, soumis au contrôle du DECEX.

Les exigences de traitement administratif à l'importation ainsi que les organismes compétents peuvent être consultées via les outils de consultation du SISCOMEX / Portal Único de Comércio Exterior.

Les principales informations généralement requises comprennent notamment les coordonnées de l'importateur, de l'exportateur et du fabricant, la nomenclature douanière (NCM), la quantité, le poids et les conditions commerciales de l'opération.

Les produits devront être accompagnés à leur arrivée dans le pays de leur **facture commerciale** en trois exemplaires de préférence en portugais, de la **liste de colisage, du document de transport** (connaissance maritime ou LTA) et quand ils sont requis d'un **certificat sanitaire** et d'un certificat d'origine émis par la CCI locale.

2. Quel organisme est-il en charge du contrôle sanitaire des produits que je souhaite exporter ?

Comment savoir quel organisme est responsable des importations de produits alimentaires ?

- Le moyen le plus sûr est de vérifier par code produit dans le [simulateur du Siscomex](#), la fiche « detalhes » indiquant l'organisme de régulation,
- Pour avoir une idée générale sans utiliser le simulateur, la répartition suit globalement les règles du tableau ci-dessous :

Type de produits	Exemples dans le domaine alimentaire
MAPA	
*Boissons prêtes à la consommation (sauf eaux, boissons au soja et boissons énergisantes ou avec allégations)	Boissons lactées, jus de fruits, sodas boissons à base de thé, ... * Ces produits font l'objet d'une fiche spécifique dédiée aux règles relatives aux boissons
1-Produits animaux bruts	Viandes, abats, poissons, œufs, laits,...
2-Produits animaux transformés	Jambons, charcuteries, préparations de viandes, VSM, ovoproduits, fromages, beurre, crème, lactosérum, caséines, autres produits laitiers, poissons séchés, conserves animales, gélatines,...
3-Produits végétaux bruts	Fruits et légumes, semences, céréales et autres produits en grains,...
4-Plats cuisinés ou préparations contenant plus de 50% de produits animaux	Plats cuisinés et préparations à base de viande, de fromage, de produits laitiers, de poissons,...
ANVISA	
5-Autres plats cuisinés ou préparations	Plats cuisinés végétariens, sandwichs ou préparations à faible taux de viande et de produits animaux
6-Autres produits végétaux transformés et préparations pour boissons, boissons au soja, boissons énergisantes	Compotes, légumes en conserve, fruits en conserves, sirops, thé en sachet ou en feuille, café en poudre, en grain, lyophilisé, maté,
7-Produits végétaux de première transformation du type huiles et margarines	Huiles végétales de tous types, margarines
8-Crèmes glacées et sorbets	Tous types de glaces et sorbets quel que soit la quantité de produits laitiers
9-Aliments infantiles, compléments alimentaires et aliments destinés à des groupes de population spécifiques, compléments	Aliments pour bébé, produit de rénutrition, suppléments nutritionnels de tout type, aliments pour sportifs, produits de régime, aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales,...

alimentaires, tout aliment fonctionnel ou à allégation de santé, nouveaux aliments	
---	--

NB : cette répartition est indicative. En cas de doute, la compétence effective doit être vérifiée à partir du traitement administratif applicable à la NCM concernée dans le [SISCOMEX/Portal Único](#).

Certains produits (notamment certains produits végétaux transformés et huiles végétales) sont soumis à une double intervention de l'ANVISA et du MAPA. Les autorisations délivrées par ces deux organismes sont indépendantes mais complémentaires, chacun contrôlant les aspects relevant de ses compétences réglementaires respectives.

3. Produits dépendant du MAPA : procédures collectives sous la responsabilité de l'Etat Français.

Avant de pouvoir exporter un produit animal ou végétal sous la responsabilité du MAPA (et de se reporter à l'étape N° IV concernant les procédures à l'échelle de chaque exportation), il est important de vérifier que les autorisations préalables d'ordre générique relatives à ce type de produits aient déjà été obtenues.

3-1. Produits animaux (catégorie 1-2-5 du tableau de la partie 2)

En ce qui concerne les produits animaux la réglementation brésilienne a trois exigences préalables :

- Une reconnaissance par filière animale du système sanitaire du pays exportateur afin **d'ouvrir le marché** ;
- Une liste d'établissements exportateurs autorisés ;
- Un certificat sanitaire accepté par les autorités brésiennes.

Quand la première étape de reconnaissance est obtenue (après demande officielle du gouvernement français, instruction et audit des brésiliens en France), les autorités brésiennes décident du **système d'agrément des établissements** habilités à exporter en autorisant ou non ce qu'on appelle le « prélisting ». Le « prélisting » consiste à déléguer à l'autorité sanitaire du pays exportateur le droit de proposer des établissements de son pays habilités à exporter sans un audit préalable de l'établissement par les autorités brésiennes. Dans ce cas, les contrôles dans les établissements sont réalisés ainsi par sondage lors des visites d'audit des autorités sanitaires brésiennes en France. Dans le cas contraire, chaque établissement nouveau est soumis à un contrôle préalable sur site des autorités brésiennes, la procédure de rajout d'établissements hors « prelisting » est donc très longue et difficile.

Il convient de noter le cas des filières dites « faible risque » dans la législation brésilienne (notamment gélatine et collagène) dont les établissements peuvent théoriquement être rajoutés sans audit préalable du MAPA.

Une fois un marché ouvert et une liste d'établissement habilités à exporter vers le Brésil établi (avec ou sans audit préalable) un **certificat doit être négocié** avec les autorités brésiennes.

3-2. Etat des lieux des marchés ouverts pour la France et des conditions

- Au **01/06/2016, l'état des lieux pour la France** est le suivant et toutes les catégories de produits indiquées en vert peuvent être exportés au Brésil sous réserve de répondre aux conditions du certificat sanitaire correspondant. Pour l'ensemble de ces catégories autorisées, la France dispose du pré-listing (agrément des établissements par le pays sur la base de l'agrément UE par simple transmission des demandes) :

VIANDES												Gélatine/ Collagène	Lait/PL	Poissons		Oeufs	Miel
Volailles		Bovins		Porcins		Ovins		Caprins		Autres							
cru	traité	cru	traité	cru	traité	cru	traité	cru	traité	cru	traité			Pêche	Aqua		
Prelist	Prelist	Prelist	Prelist	Prelist	Prelist						*1	Prelist	Prelist	Prelist	Prelist	Prelist (certificat en cours de négociation)	Prelist

* Seuls produits à base de gibiers traités thermiquement

- L'introduction d'une **demande de négociation pour un marché non ouvert** (ex : œufs, viandes d'OV/CP,..) doit être faite par l'intermédiaire de sa **fédération professionnelle** qui doit présenter un dossier avec les enjeux pour la filière à un comité de priorisation de FRANCEAGRIMER.
- Concernant l'agrément des établissements : en 2025, il a été obtenu, le pré-listing pour 6 filières (viande porcine, bovine, volailles, gélatine, miel et ovoproduits). La France en disposait déjà auparavant pour les produits laitiers et les produits de la pêche.
- La **liste des établissements agréés et la liste des autorisations déjà accordées par le Brésil** pour chaque pays peuvent être trouvées ici :
 - https://sistemas.agricultura.gov.br/pgs_sigsif/pages/view/sigsif/consultahabilitacaoestrang/indexEstabecimentoEstrangeiro.xhtml
- Pour les filières pour lesquelles nous disposons du prélisting, des **établissements peuvent être rajoutés** en en faisant la demande à la DDPP du département d'installation de l'établissement via le site [Expadon 2](#).
- La liste des certificats disponibles peut être consultée via le site [Expadon 2](#).

3-3. Produits alimentaires d'origine végétale (catégorie 3 et 4 du tableau de la partie 2)

Conformément aux dispositions de [l'IN 25 du 7 avril 2020](#) (abrogeant [l'IN 6 du 17 mai 2005](#)), afin d'éviter tout risque d'introduction de maladies végétales sur le territoire brésilien **les importations de produits végétaux soumis à inspection du MAPA doivent à certaines exceptions près avoir été autorisées après la réalisation d'une analyse de risques phytosanitaires (ARP)**.

- Seules les espèces ayant fait l'objet, au terme de cet ARP, de la publication de conditions sanitaires sont donc autorisées à rentrer sur le territoire brésilien ;
- La **liste des variétés végétales ayant fait l'objet d'une telle autorisation est disponible sur le site du MAPA à l'adresse suivante** (cf. formulaire en bas de page) :
 - <http://mapas.agricultura.gov.br/ddiv/arp/oracle/pvti2.asp>
- La liste des produits végétaux autorisés à l'importation est régulièrement mise à jour par le MAPA et doit être consultée directement sur le portail dédié.
 - L'introduction d'une **demande d'ouverture d'une nouvelle espèce** doit être faite par l'intermédiaire de sa **fédération professionnelle** qui doit présenter un dossier avec les enjeux pour la filière à un comité de priorisation de FRANCEAGRIMER. Il convient toutefois de noter que **la procédure est souvent très longue** et il appartient souvent au requérant pour accélérer le dispositif de payer la constitution du dossier d'ARP à un des organismes accrédités par le MAPA.
- Toutefois les **produits appartenant à la catégorie de risques 0 et 1** en fonction de leurs niveaux de traitement et de leur utilisation prévue (alim humaine, propagation,..) selon [l'IN 23 du 2 août 2004](#) sont dispensés de cette ARP et peuvent être importés sans cette autorisation préalable.

- Les catégories 0 et 1 recouvrent les produits obtenus via ou ayant subi notamment des traitements de carbonisation, de cuisson, de congélation, de stérilisation, de fermentation, de pasteurisation, de sulfitation, de déshydratation, d'extraction à chaud ou chimique, de mouillage, de pressurisation, de séchage au four, et de toastages ainsi que les bouillons et les huiles végétales.
- [L'IN 25 du 7 avril 2020](#) ouvre d'autres possibilités d'exceptions pour des produits végétaux à faible risques que le MAPA peut dispenser d'ARP préalable à condition que soit appliqué des mesures de réduction des risques reconnues par des organismes internationaux ou dans des cas spécifiques.

4. Produits dépendant du MAPA : procédures individuelles sous la responsabilité de chaque exportateur

4-1. Procédures douanières communes aux produits alimentaires dépendant du MAPA

4-1-1. Les points de vigilance

Pour que l'export se passe de la meilleure manière possible il est souhaitable, quel que soit le type de produits alimentaire dépendant du MAPA d'opérer les vérifications nécessaires, notamment :

- **L'ouverture des marchés détaillés** au point III pour le produit considéré ;
- **La disponibilité d'un certificat sanitaire ou phytosanitaire pour les produits concernés** : la liste des certificats sanitaires disponibles pour l'export de produits alimentaires de la France vers le Brésil peut être obtenue en consultant le site Exp@don 2 (rubrique animal ou végétale) :
 - [FranceAgriMer - Accueil](#) en consultation simple
 - Les certificats devront être transmis à la **DDPP du département** ou au **service régional de protection des végétaux** de la DRAAF dont dépend l'entreprise fabriquant les produits ou le lieu de regroupement des marchandises pour signature.
- La **réalisation de la demande de licence d'importation** quand celle-ci est nécessaire par l'importateur via le logiciel [Siscomex/ Portal Unico](#).

4-1-2. Le type de procédure douanière

La procédure douanière applicable aux produits soumis au contrôle du MAPA est désormais définie par la [Portaria MAPA n° 835 du 9 septembre 2025](#), qui a remplacé l'Instruction Normative MAPA n° 51 du 4 novembre 2011. Les opérations d'importation sont traitées dans le Portal Único de Comércio Exterior. Selon la nature du produit et le risque associé, l'importation peut être dispensée d'autorisation préalable ou soumise à une autorisation d'importation délivrée via le module LPCO, valable pour une ou plusieurs opérations. Lors du dépôt de la Déclaration Unique d'Importation (DUIMP), l'opération est soumise à un système de gestion des risques qui détermine le niveau de contrôle applicable :

Canal	Contrôle réalisé
Vert	Libération automatique sans analyse documentaire ni inspection
Jaune	Analyse documentaire uniquement
Rouge	Analyse documentaire + inspection physique de la marchandise

4-2. Produits animaux (catégorie 1-2-5 du tableau de la partie I)

4-2-1. Les points de vigilance

Pour que l'export se passe de la meilleure manière possible pour les produits animaux, il est nécessaire de vérifier en plus des points de vigilance généraux :

- **L'habilitation de l'établissement d'origine des produits** pour l'exportation vers le Brésil en vérifiant bien que les catégories de produits pour lesquelles l'entreprise est habilitée correspondent bien au(x) produit(s) concerné(s) :

A SAVOIR	Le Brésil applique la notion d'« agrément filière » ce qui implique que tout établissement autorisé à exporter doit se fournir pour ses fabrications pour le Brésil en produits animaux intermédiaires exclusivement auprès d'opérateurs agréés pour exporter pour le Brésil. Par ailleurs, les entrepôts de stockage par lesquels transitent la marchandise destinée à être exportée vers le Brésil doivent eux aussi être agréés.
-----------------	--

- **L'enregistrement en cours de validité de l'étiquette du produit auprès des autorités brésiliennes** : cette obligation qui s'applique aussi bien aux produits brésiliens qu'aux produits importés est très spécifique du Brésil et de la réglementation sur les produits animaux. Les règles spécifiques concernant cet enregistrement sont détaillées dans la partie à suivre b) enregistrement de l'étiquette produit ;
- **La demande d'autorisation d'importation des produits d'origine animale** : cette autorisation spécifique aux produits animaux est détaillée dans la partie à suivre c) autorisation d'importation de produits animaux.

4-2-2. Enregistrement des étiquettes des produits animaux auprès du MAPA

Depuis janvier 2017, l'ensemble de la procédure d'enregistrement des étiquettes des produits animaux auprès des autorités brésiliennes a lieu **en ligne via le logiciel PGA-SIGSIF** (<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/PGA-SIGSIF.html>) et est valable 10 ans, s'il n'y a pas de changements dans l'étiquette, le process de fabrication et le nom ou adresse de l'établissement.

Tous les détails en français de la procédure d'enregistrement et les documents utiles sont accessibles sur le site de FranceAgrimer en utilisant le lien suivant :

- [Enregistrement de produits d'origine animale](#)

Très souvent les entreprises françaises délèguent le soin de réaliser cet enregistrement d'étiquettes à leur représentant local au Brésil ou leur importateur. Toutefois cet enregistrement peut être également réalisé par l'opérateur français souhaitant exporter. La procédure pour tout nouvel utilisateur a lieu en **deux temps** :

- 1) la **demande des clés d'accès** au logiciel PGA-SIGSIF en cliquant sur l'option « usager non enregistré » / « usuario nao cadastrado »
 - Selon les dispositions de [l'IN 1 du 17 janvier 2017](#), doivent être transmis les documents suivants **avec traduction en portugais** :
 - copie du document délivré par l'autorité du pays d'origine informant du nom du représentant de l'établissement : soit le K bis de l'entreprise ;
 - copie du document d'identification personnel du représentant de l'établissement : carte d'identité ou passeport ;
 - La lettre du représentant de l'établissement désignant ses ayants-droit.
- 2) La **procédure d'enregistrement** en elle-même

- Par ailleurs les **produits comestibles suivants sont exemptés de registre DIPOA** ([décret 10.468/2020](#)) mais doivent venir de pays et d'établissements habilités : Farine lactée, pollen d'origine apicole, Propolis
- Pour les **produits réglementés** (onglet 2 de la liste fournie sur le site de FranceAgrimer en français et en portugais), **l'enregistrement est donné automatiquement** à la fin de la procédure informatique complétée. Il est extrêmement important de prendre connaissance du **"Règlement Technique d'Identité et de Qualité" (RTIQ)** de la gamme du produit exporté. Il permet de connaître les exigences brésiliennes et donc de créer les étiquettes adaptées ainsi que d'adapter le processus de fabrication aux exigences nationales si besoin. Les importateurs ont souvent connaissance de ces RTIQ.
 - * La liste de ces RTIQ est accessible sur le site de FRANCEAGRIMER ou sur le site du MAPA : [:https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/AnexoVprodutoregulamentado.pdf/view](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/AnexoVprodutoregulamentado.pdf/view)
- Pour les **autres produits**, l'analyse par le MAPA est manuelle. Depuis la [Portaria N° 43 du 21 février 2020](#) qui fixe pour le MAPA les délais d'autorisation tacite, le délai maximum fixé pour obtenir une réponse du MAPA **est de 120 jours**.

ATTENTION

Les autorités brésiliennes sont très strictes sur la qualité des documents officiels fournis dans le cadre de cette procédure. Les copies des pièces d'identité doivent être de grande qualité et de définition suffisante. Normalement aucune authentification particulière n'est exigée mais de nombreux importateurs par sécurité demandent des « certifications conforme » des documents.

[4-2-3. L'autorisation d'importation des produits d'origine animale](#)

- Cette **autorisation ne doit pas être confondue avec l'obtention de la licence d'importation non automatique**, document douanier, déjà évoqué, même si souvent les professionnels l'appellent « licence d'importation des produits animaux ». En pratique cette demande est réalisée par l'importateur avant le départ des produits, pour les seuls produits animaux. Cette procédure a évolué en 2019 et aujourd'hui cette autorisation n'est plus traitée par le seul inspecteur du port de destination mais fait l'objet d'une pré-analyse appelée « Parecer de saúde animal » au port de destination mais est finalisée par n'importe quel inspecteur disponible du pays par voie informatique pour éviter certains engorgements dans les gros ports.
- Elle est réalisée sur le portail des services du gouvernement (<https://www.gov.br/pt-br/servicos/requerer-autorizacao-de-importacao-de-produtos-de-origem-animal>).
- L'importateur aura besoin notamment :
 - du numéro de licence d'importation non automatique,
 - le numéro de dossier dans le portail douanier Siscomex,
 - de son numéro de CPF ou CPNJ,
 - du numéro d'enregistrement et de la copie des étiquettes et du formulaire d'enregistrement des produits concernés
 - et du numéro d'enregistrement auprès du MAPA du local où pourra être réalisée la réinspection des produits après dédouanement.
- Le délai maximum de rendu de la décision concernant cette autorisation est de **30 jours** (Portaria 43 du 21 février 2020).
- En revanche, contrairement aux licences d'importation non automatiques, les produits peuvent être expédiés, sans attendre le résultat de cette autorisation, sans craindre des pénalités mais avec le risque de refus à l'arrivée.

Le MAPA a publié le 14 janvier, [l'IN 118 du 11 janvier 2021](#) qui fixe les nouvelles procédures d'inspection des produits animaux importés. L'extension pour les produits animaux de la procédure a d'ores et déjà été mis en place pour certains codes douaniers végétaux qui prévoit plusieurs niveaux de contrôle : le canal vert, le canal orange, le canal rouge. **La détermination initiale du canal correspondant à chaque couple produit/entreprise est réalisée lors de la demande de licence d'importation via le logiciel « LECOM ».** Lorsqu'un couple produit/pays/entreprise est en canal vert, l'inspection documentaire est automatisée et il n'y a pas de réinspection physique. Le circuit est donc très accéléré. Pour le canal orange, l'inspection documentaire « manuelle » par le VIGIAGRO persiste mais il n'y a pas de réinspection. Le canal rouge correspond quant à lui aux couples produits/pays/entreprise pour lequel le système actuel du double contrôle reste de mise. Enfin le canal gris correspond aux importations nécessitant le prélèvement d'échantillons.

[4-3. Produits alimentaires d'origine végétale dépendant du MAPA \(catégorie 3 et 4 du tableau\)](#)

[4-3-1. Dispositions sanitaires relatives aux produits végétaux dépendant du MAPA](#)

Conformément aux exigences phytosanitaires harmonisées du MERCOSUR, incorporées dans l'ordre juridique brésilien par la [Portaria MAPA n° 65 du 30 mars 2021](#), les produits végétaux sont classés selon des catégories de risque phytosanitaire allant de 0 à 5. Cette classification repose notamment sur le degré de transformation du produit et son usage prévu.

À chaque catégorie de risque correspondent des exigences phytosanitaires harmonisées identifiées par les codes R0 à R20 ainsi que, le cas échéant, des déclarations additionnelles (DA) devant figurer sur le certificat phytosanitaire. Parmi ces exigences figurent notamment l'inspection phytosanitaire à l'entrée, la présentation d'un certificat phytosanitaire, la réalisation d'analyses de laboratoire, la quarantaine ou encore le respect d'exigences spécifiques définies par le pays importateur.

De manière générale, seuls les produits classés dans la catégorie de risque phytosanitaire 0, correspondant aux produits suffisamment transformés pour ne plus présenter de risque phytosanitaire significatif, relèvent exclusivement du contrôle sanitaire de l'ANVISA lorsqu'ils sont destinés à l'alimentation humaine. Les produits des catégories 1 à 5 sont quant à eux soumis au contrôle phytosanitaire du MAPA.

Dans le tableau ci-dessous, la mention « oui » figurant entre parenthèses indique que l'exigence correspondante peut être imposée ou non par l'autorité phytosanitaire brésilienne à l'issue d'une analyse de risque réalisée au cas par cas.

Catégorie	1	2	3	4	5
<i>R0 : Requier une autorisation préalable d'importation (licence d'importation)</i>	Non	(Oui)	(Oui)	(Oui)	(Oui)
<i>R1 : Requier une inspection phytosanitaire à l'arrivée</i>	(Oui)	Oui	Oui	Oui	Oui
<i>R2 : l'envoi nécessite d'être accompagné d'un certificat comprenant les mentions ad-hoc</i>	Non	Oui (*)	Oui	Oui	(Oui)
<i>R4 : sujet à analyse officiel au point d'entrée</i>	Non	(Oui)	(Oui)	Oui	(Oui)
<i>R7 : Entrera en consigne à l'ONPF du pays importateur</i>	Non	(Oui)	(Oui)	(Oui)	(Oui)
<i>R8 : Entrera dans un lieu de quarantaine sous contrôle officiel</i>	Non	(Oui)	(Oui)	(Oui)	(Oui)
<i>R9 : sujet à quarantaine poste entrée sous conditions spéciales</i>	Non	Non	Non	(Oui)	(Oui)
<i>R10 : Le bois doit être écorcé</i>	Non	(Oui)	(Oui)	Non	Non
<i>R 11 : les plantes doivent être libres de terre</i>	Non	Non	(Oui)	(Oui)	(Oui)
<i>R 12 : devront répondre aux dispositions phytosanitaires</i>	Non	(Oui)	(Oui)	(Oui)	(Oui)

(*) Certificat non exigé pour les emballages et les supports en bois (seulement marquage NIMP ou attestation de traitement)

NB : Le présent tableau constitue une synthèse des principales exigences phytosanitaires harmonisées du MERCOSUR. La Portaria MAPA n° 65 du 30 mars 2021 prévoit d'autres exigences (R13 et suivantes) ainsi que des déclarations additionnelles (DA) applicables à certaines catégories particulières de produits végétaux.

Le tableau ci-dessous précise les types de produits appartenant à chaque catégorie de risques, il n'est toutefois pas exhaustif et en cas de doute, il convient de se reporter à la [Portaria MAPA n° 65 du 30 mars 2021](#).

Catégorie	Définition	Traitements associés	Exemples
1	Produit qui bien que d'origine végétale ne présente du fait de son mode de traitement ne demande aucun type de contrôle phytosanitaire ni d'intervention de l'organisme national de protection phytosanitaire car il ne présente aucun risque de transmission de maladies	Blanchiment, carbonisation, cuisson, confisage au sucre, congélation, déshydratation, tannage, stérilisation, expansion, extraction, extrusion, fermentation, imprégnation, laminage, lyophilisation, macération dans le sucre, maltage, broyage, étuvage, pasteurisation, conservation en milieu liquide, transformation par procédés multiples, dépulpage, réduction en purée, salage, séchage en étuve ou au four, sulfitage, teinture, toastage.	Huiles végétales (soja, tournesol, colza, riz, coco, maïs, olive, etc.), alcools, algues déshydratées (entières, feuilles, écailles, poudre, etc.), aliments à base de céréales cuits destinés à la consommation humaine (flocons, y compris grains expansés), riz étuvé, articles de vannerie finis, tapis et nattes (en bambou, osier, jonc, raphia, paille, sisal, lin, etc.), sucres (ex. inuline), charbon végétal, colorants, cuves, copeaux et chutes de bois, sciure de bois, copeaux de bois destinés à l'œnologie ou à la distillation, matériaux d'emballage et supports en bois traités conformément à la NIMP n° 15, essences d'origine végétale, extraits de levures, extraits d'origine végétale (mélasse, houblon, malt, algues, etc.), fibres de coton transformées (hydrophile, cardé, déchets de filature, étoupe), fleurs séchées teintées, blanchies ou imprégnées, gommes, grains torréfiés et/ou confits, salés (café, cacao, arachide, etc.), grains moulus ou broyés (café, autres), farines, amidons, féculs, semoules et semoulines, farines végétales précuites (polenta, manioc et similaires), produits de boulangerie et de panification (pains, biscuits, viennoiseries, etc.) et pâtes alimentaires (gnocchis, raviolis, cappelletti, etc.), fils et tissus transformés à partir de fibres végétales (papier de riz, cellulose de coton, etc.), jus de fruits et de légumes, bois manufacturé ou industrialisé (bois séché au four, bois transformé, etc.)...
2	Les produits d'origine végétale ont subi une transformation, mais conservent encore la capacité d'être infectés ou infestés par un organisme nuisible de quarantaine. L'usage prévu peut être, par exemple, la consommation ou une transformation complémentaire. Les produits de cette catégorie nécessitent un certificat phytosanitaire .	Sciage, fendage, rabotage, décorticage, décuticulisat, pelage et épluchage, hachage, peinture, pressage, polissage des grains, séchage, trituration.**	Coton pressé sans graines, objets artisanaux en bois naturel (non traité), copeaux naturels, fèves de cacao, dérivés de céréales, d'oléagineux et de légumineuses (sons, résidus industriels, etc.), emballages et supports en bois (utilisés

			comme emballage ou support de charge), épices et aromates sous forme de grains secs ou de feuilles sèches, fleurs coupées et feuillages ornementaux coupés et séchés (parties de plantes, y compris inflorescences, destinées à la décoration), fruits naturellement séchés (raisins secs, figues et dattes), fruits à coque secs sans coque (amandes, noisettes, noix, etc.), grains décortiqués, nettoyés, concassés, triés ou chargés en vrac (riz complet, etc.), bois profilé et usiné, matières fibreuses végétales semi-transformées (lin, sisal, jute, canne, bambou, jonc, osier, raphia, paille, sorgho à balai, etc.), plantes et parties de plantes naturellement séchées (feuilles de tabac), tourbe et substrats d'origine végétale traités, chutes et copeaux de bois naturels (non traités).
3	Les produits d'origine végétale n'ont subi aucune transformation et leur utilisation prévue est destinée à des fins autres que la multiplication ou la propagation, par exemple la consommation ou une transformation ultérieure. Une analyse du risque phytosanitaire (ARP) est nécessaire afin de déterminer le risque de dissémination d'organismes nuisibles associé à cette voie d'introduction et de définir si un certificat phytosanitaire est requis.		Coton pressé avec graines, linters et déchets de coton, café en grains crus (non torréfié), écorce naturelle (plaques, bandes), coques, épices sous forme de fruits ou de feuilles fraîches, fleurs coupées, rameaux et feuillages ornementaux frais (parties de plantes, y compris les inflorescences, destinées à la décoration), fruits et légumes frais destinés à la consommation ou à la transformation, fruits à coque avec leur coque (noix, pistaches, etc.), grains (semences de céréales, d'oléagineux, de légumineuses et autres destinées à la consommation), bois de chauffage, racines fourragères, foin et balles de luzerne, tabac brut (en feuilles ou sous forme de déchets), grumes avec ou sans écorce, tourbe et substrats d'origine végétale naturels (non traités).
4	Les produits d'origine végétale n'ont subi aucune transformation et leur utilisation prévue est la multiplication ou la propagation. Une analyse du risque phytosanitaire (ARP) est nécessaire afin de déterminer les risques de dissémination d'organismes nuisibles associés à cette voie d'introduction et de définir si un certificat phytosanitaire est requis.		Bulbes, tubercules et racines destinés à la multiplication, plantes destinées à la multiplication, semences destinées à la multiplication.
5	Tout autre article réglementé ne relevant pas des catégories précédentes et présentant un risque phytosanitaire démontrable sur la base de l' ARP		Tourbe et substrats d'origine végétale, agents de lutte biologique, pollinisateurs et

	correspondante. Pour ces produits, la délivrance d'un certificat phytosanitaire peut être requise ou non selon le risque identifié.		autres organismes utiles, collections botaniques, spécimens botaniques, inoculants et inocula destinés aux légumineuses et autres cultures de micro-organismes, pollen, matériel agricole usagé, champignons comestibles frais destinés à la consommation ou à la transformation, champignons comestibles destinés à la multiplication, organismes nuisibles des végétaux destinés à la recherche, échantillons de sol destinés à la recherche, échantillons d'eau destinés à la recherche, vêtements, véhicules et jouets usagés.
--	--	--	--

4-3-2. Points de vigilance

Ainsi, en ce qui concerne les produits végétaux, il convient de vérifier scrupuleusement :

- La classe de risque du produit et de vérifier l'ouverture du marché pour ce type de produits en provenance de France (cf. partie III) ;
- Vérifier sur Expadon 2 la présence d'un certificat sanitaire à faire signer par le service de protection des végétaux de la DRAAF du lieu d'expédition.
- Concernant la **réglementation relative au produit lui-même et notamment ses règles d'étiquetage spécifiques** il convient de vérifier si celui-ci fait l'objet d'une réglementation particulière au Brésil : la liste de ces produits avec les textes correspondants sont accessibles [ici](#).
 - Ou à l'arborescence suivante : <https://www.gov.br/agricultura> > [Assuntos](#) / [Inspeção](#) / [Produtos de Origem Vegetal](#) / Registro, Importação e Exportação / Importação/ Produtos vegetais/ Listagem dos Padões Oficiais de Classificação e das taxas para a classificação de produto vegetal importado.

ATTENTION	Les procédures d'importation des produits soumis au contrôle du MAPA sont désormais intégrées au Portal Único de Comércio Exterior. Les formalités administratives, les demandes d'autorisations préalables (LPCO) et les déclarations d'importation sont progressivement centralisées dans cet environnement numérique. Les opérations sont soumises à un système de gestion du risque qui oriente chaque importation vers un niveau de contrôle déterminé en fonction notamment du produit, du pays d'origine et de l'historique de conformité de l'opérateur. Selon le niveau de risque identifié, l'opération peut faire l'objet d'une libération automatique, d'une analyse documentaire ou d'une inspection physique. Ce système vise à concentrer les contrôles sur les opérations présentant les risques les plus élevés tout en facilitant le dédouanement des marchandises considérées comme conformes.
------------------	--

5. Produits relevant de l'ANVISA

Historiquement, le décret-loi n° 986 du 21 octobre 1969 prévoyait l'enregistrement préalable des aliments auprès de l'autorité sanitaire brésilienne. Toutefois, les évolutions réglementaires intervenues au cours des dernières décennies ont considérablement réduit le champ des produits soumis à cette obligation.

Aujourd'hui, la majorité des aliments relevant de la compétence de l'ANVISA sont dispensés d'enregistrement préalable. Dès lors, avant toute opération d'exportation vers le Brésil, il est indispensable de déterminer précisément la catégorie réglementaire du produit afin d'identifier les exigences applicables.

Le [manuel de l'ANVISA](#) relatif à l'analyse des processus d'importation d'aliments distingue notamment les catégories suivantes :

- aliments dispensés d'enregistrement ;
- aliments soumis à enregistrement ;
- compléments alimentaires ;
- nouveaux aliments et nouveaux ingrédients ;
- préparations destinées à des groupes de population spécifiques ;
- formules infantiles et produits apparentés ;
- aliments comportant des allégations fonctionnelles ou de santé.

Parmi ces catégories, seules certaines demeurent soumises à une évaluation préalable ou à un enregistrement auprès de l'ANVISA avant leur commercialisation. Il s'agit notamment :

- des aliments comportant des allégations fonctionnelles ou de santé ;
- des nouveaux aliments et nouveaux ingrédients ;
- de certaines préparations destinées à des groupes de population spécifiques ;
- des formules infantiles et produits apparentés ;
- de certaines substances bioactives et probiotiques faisant l'objet d'allégations spécifiques ;
- des autres catégories expressément soumises à enregistrement ou à autorisation préalable par la réglementation de l'ANVISA.

La classification réglementaire d'un produit doit être vérifiée au cas par cas, l'obligation d'enregistrement dépendant notamment de la nature du produit, de sa composition, de son public cible et des allégations éventuellement revendiquées.

L'ensemble des textes réglementaires applicables aux aliments relevant de l'ANVISA est regroupé dans la « [Biblioteca de Alimentos](#) », qui constitue la principale source officielle de référence pour identifier les exigences réglementaires applicables à chaque catégorie de produit.

ATTENTION

Dans le cas où un même produit est commercialisé par plusieurs importateurs, chaque importateur doit solliciter l'enregistrement du produit ou la notification d'importation auprès de l'ANVISA, ou obtenir du premier importateur une notification par écrit enregistrée devant une

étude notariale de la concession de l'enregistrement, d'où une mise en garde de l'ANVISA quant à la nature réelle des contrats d'exclusivité.

Si l'entreprise française possède une représentation au Brésil, c'est cette dernière qui sollicitera l'enregistrement du produit, même vendu sous différentes marques ou par différents importateurs.

Toute modification de raison sociale, de la teneur du produit, du nom, du procédé de fabrication, de l'emballage, etc. doit être précisée à l'autorité sanitaire responsable.

6. Règlements transversaux à connaître.

6-1. Etiquetage

Les exigences brésiliennes en matière d'étiquetage sont déterminées par les normes RDC 259 du 20/09/02 pour l'ensemble des aliments destinés à la consommation humaine et l'IN n° 22 du 24/11/05, désormais modifiée par [l'IN 67/2020](#), pour les aliments d'origine animale qu'ils soient destinés à l'alimentation humaine ou animale dès lors qu'ils sont emballés.

A l'aune des évolutions mineures introduites par l'IN 67, pour respecter les dispositions de ces deux textes **il convient d'apposer une étiquette ou une contre-étiquette en portugais** (en laissant l'étiquette originelle) détaillant les informations suivantes :

- Dénomination de vente produit : elle doit être identique à celle annoncée dans le formulaire d'enregistrement du produit (dans le cas des produits d'origine animale) et conforme avec le règlement d'identité et de qualité, le cas échéant. Le nom du produit doit apparaître sur la partie principale de l'étiquette (Painel principal).
- Liste des ingrédients précédée du terme « Ingr.: » ou « Ingredientes: ». Les ingrédients doivent être listés en ordre décroissant. Il est possible de nommer un ingrédient par son nom générique. Des particularités s'appliquent pour l'étiquetage des additifs et des arômes qui doivent être cités avec leur fonction, leur nom et leur numéro INS.
- Quantité nette : elle doit apparaître sur la partie principale de l'étiquette (Painel principal) et être conforme à la Portaria INMETRO 157 de 2002. Les unités à utiliser dépendent de la quantité du produit. La hauteur des caractères dépend de la contenance :

Quantité nette en grammes ou millilitres	hauteur des caractères en millimètres
Inférieur ou égal à 50 / Menor ou igual a 50	2
Entre 50 et 200 / Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Entre 200 et 1000 / Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Plus de 1000 / Maior que 1000	6

- Coordonnées du fabricant et indication de l'origine. Doivent être mentionnées les informations suivantes :
 - > nom ou raison sociale du fabricant (pour les produits d'origine animale sous la compétence du MAPA, la raison sociale et le site de production doivent être précédés de la mention « Produzido por ») ;
 - > adresse complète ;
 - > pays d'origine : « fabricado em... » ; « produto ... » ou « indústria » ;
 - > Le numéro d'enregistrement de l'établissement auprès du MAPA, le cas échéant.

- Coordonnées de l'importateur. Doivent être mentionnés son nom, raison sociale, adresse complète et son identification (n° de CNPJ - Cadastro Nacional da Pessoa Juridica) précédés de la mention « Importado por... ». Lors de l'enregistrement de l'étiquette auprès du MAPA, pour les produits d'origine animale, l'opérateur pourra informer dans le logiciel PGA/SIG-SIF "A définir" quand l'importateur n'est pas encore défini ou si l'opérateur fait appel à plusieurs importateurs. En revanche, ces informations devront impérativement paraître sur le produit lors de la commercialisation
- Identification du numéro de lot : soit un code clé précédé de la lettre « L » ; soit la date de fabrication, d'emballage ou la durée de validité (indiquer au minimum le jour + mois ou le mois + année dans cet ordre).
- Date limite de consommation précédée d'une des mentions suivantes (à l'exception de certains produits couverts par un règlement technique, pour lesquels l'obligation d'étiquetage de la date limite de validité peut exiger d'autres mentions) : « consumir antes de », « válido até », « validade », « val: », « vence », « vencimento », « vto: » ou « venc: », « consumir preferencialmente antes de » (jj/mm ou mm/aaaa pour les validités supérieures à trois mois).
- Les conditions spécifiques de conservation, de stockage et de méthode de préparation et consommation du produit (exemple : « à conserver à l'abri de la lumière », etc.), si nécessaire.
- Étiquetage de la présence de gluten (loi 10.674 du 16/05/03) : tous les aliments doivent porter l'indication "Contém Glúten" ou "Não contém Glúten", selon le cas.
- Étiquetage des allergènes : les produits alimentaires, ingrédients, additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques qui contiennent ou qui sont des dérivés des aliments (allergènes) listés ci-après doivent être déclarés :
 - > blé, seigle, orge, avoine et leurs souches hybrides ; crustacés ; œufs ; poissons ; arachide soja ; lait (de toutes les espèces d'animaux mammifères) ; amande (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.) ; noisettes (Corylus spp.) ; noix de cajou (Anacardium occidentale) ; noix du Brésil (Bertholletia excelsa) ; noix de macadamia (Macadamia spp.) ; noix (Juglans spp.) ; noix de pécan (Carya spp.) ; pistache (Pistacia spp.) ; pignon de pin (Pinus spp.) ; châtaignes (Castanea spp.) ; latex naturel.
- Étiquetage de la présence de lactose : tout aliment contenant plus de 100 mg pour 100 g ou 100 ml d'aliment prêt à être consommé doit mentionner la présence de lactose (« Contém lactose »). La mention « Contém lactose » doit apparaître à la suite ou au-dessous de la liste des ingrédients, en majuscules, en caractères gras, avec une couleur contrastant avec le fond de l'étiquette et d'une hauteur de 2 millimètres et au moins égale à la hauteur utilisée pour les caractères de la liste des ingrédients.
- Étiquetage nutritionnel : tous les produits alimentaires commercialisés au Brésil doivent mentionner l'étiquetage nutritionnel en accord avec la [Résolution du Conseil Collégiale n°429 et l'Instruction Normative n°75 de l' ANVISA](#). Une note explicative est disponible en Annexe I.
- Étiquetage des produits contenant des OGM : tous les aliments et les ingrédients alimentaires contenant plus de 1% d'OGM, doivent mentionner dans la partie principale de l'emballage l'une des expressions suivantes, selon le cas qui s'applique, accompagnées du symbole défini par la Portaria n°2.658 de 2003 :
 - > "(nome do produto) transgênico";
 - > "contém (nome(s) do(s) ingrediente(s) transgênico(s)); ou
 - > "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".
 Doit être précisé sur l'étiquette (après la liste des ingrédients), le nom scientifique du gène responsable de la modification expresse de l'OGM.
- Produits d'origine animale : des mentions spécifiques s'appliquent à ces produits telles que la mention en majuscule « CONTÉM GORDURA VEGETAL », le cas échéant, ou encore des mentions applicables aux produits contenant des colorants ou arômes artificiels (« Colorido Artificialmente », etc.).

Certaines mentions autrefois obligatoires qui ne figuraient que pour les produits animaux ne le sont plus depuis la modification de l'IN 22 par l'IN 67/2020.

- La mention de la « Marque commerciale » ;
- La date de fabrication.

Mentions complémentaires pour les viandes de porcs et de volailles

Dans l'esprit du changement opéré par l'IN 67 en remplaçant l'ancienne mention « conservation du produit » par « instructions de conservation du produit », la [RDC 459, du 21 décembre 2020](#) vient définir plus spécifiquement ces instructions de préparation, d'utilisation et de conservation pour les viandes crues de porcs et de volailles. Elle s'applique, pour les espèces de porcs et volailles à toutes les viandes, les abats, les viandes hachées ou émincées, les saucisses, le bacon et les peaux, qu'ils soient conservés réfrigérés, congelés ou assaisonnés, dès lors qu'ils sont prêts à la vente aux consommateurs.

L'étiquette des produits de ce type fabriqués après le **4 janvier 2023** devront porter en gras la mention :

« Ces aliments, s'ils sont mal manipulés et/ou consommés crus, peuvent nuire à la santé. Pour votre sécurité, suivez les instructions ci-dessous : » / « Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: ».

Suivis des instructions suivantes pour les aliments réfrigérés :

Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la préparation. Conservez le produit cru séparé des autres aliments. Ne pas laver le produit cru avant de le manipuler. Lavez les surfaces de travail (y compris les planches à découper), les ustensiles et les mains avec de l'eau et du savon après avoir manipulé le produit brut. Ne consommer qu'après avoir fait cuire, frire ou rôtir complètement / *Mantenha refrigerado até o momento do preparo. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.*

Suivis des instructions suivantes pour les aliments congelés :

Gardez congelé. Décongelez uniquement dans le réfrigérateur ou le micro-ondes (ou : maintenez congelé. Décongelez seulement au réfrigérateur / ne pas décongeler. Cuisinez directement). Conservez le produit cru séparé des autres aliments. Ne pas laver le produit cru avant de le manipuler. Lavez les surfaces de travail (y compris les planches à découper), les ustensiles et les mains avec de l'eau et du savon après avoir manipulé le produit brut. Ne consommer qu'après avoir fait cuire, frire ou rôtir complètement / *Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas (ou : mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador / Não descongele. Cozinhe a partir de congelado).* Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.

Les instructions minimales obligatoires peuvent être complétées par des illustrations pour les rendre plus compréhensibles.

[6-2. Paramètres microbiologiques et chimiques](#)

La RDC n°12 du 02/01/2001 a été remplacée par [l'IN 60 du 23 décembre 2019](#) qui est entrée en application le **26 décembre 2020**. Cette nouvelle instruction (modifiée par l'IN67/2020) rassemble toutes les normes microbiologiques concernant les microorganismes présents dans les denrées alimentaires.

En ce qui concerne les résidus et contaminants chimiques, le **PNCRC** (Plan national de contrôle des résidus et contaminants) se décline pour les produits d'origine animale et végétale. Le détail de ce plan est accessible sur le site du MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/>)

- <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/plano-de-nacional-de-controle-de-residuos-e-contaminantes>
- ou sous l'arborescence suivante : [Página Inicial](#) > [Assuntos](#) > [Inspeção](#) > [Produtos de Origem Animal](#) > Plano de Nacional de Controle de Resíduos e Contaminante

Pour les **produits d'origine animale**, les textes suivants donnent les LMR pour chaque produit et contaminant : IN 42 du 20/12/1999 et IN 11 du 07/05/2014. Pour les **produits d'origine végétale**, les textes à consulter sont les suivants : IN 42 du 31/12/2008, et Portaria 44 du 12/05/2015.

Afin de consulter quel texte réglementaire établit les paramètres physico-chimiques et microbiologiques pour chaque type de produit, consultez le site du MAPA

- <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>
- ou sous l'arborescence > [Assuntos](#) > [Inspeção](#) > [Produtos de Origem Animal](#) > Análises Laboratoriais, régulièrement mis à jour par le MAPA.

6-3. Additifs

Pour obtenir des informations concernant les additifs et leur réglementation, consulter le chapitre spécifique du document unique intitulé : « [Biblioteca de alimentos](#) ».

6-4. NIMP 15

Les emballages en bois et dérivés sont normalisés selon la norme NIMP 15 de la FAO (le bois brut doit notamment avoir subi un traitement avant l'arrivée au Brésil ou sera traité sur place). Les normes sont disponibles sur le site de l'Association Brésilienne de Normes Techniques : www.abnt.org.br.

6-5. Produits issus de l'agriculture biologique

Pour être commercialisé au Brésil en tant qu'aliment issu de l'**agriculture biologique**, le produit devra répondre aux exigences brésiliennes définies dans la loi 10831 du 23/12/03 (et non aux exigences internationales) et être certifié comme tel par un organisme certificateur enregistré auprès du MAPA. Certains de ces centres disposent d'inspecteurs hors du territoire brésilien habilités pour certifier des établissements étrangers. Des documents complémentaires, présentés dans la norme IN n° 19 du 28/05/09, sont à fournir lors du dédouanement. Les dénominations à utiliser sur les étiquettes varient selon le pourcentage de produits biologiques dans la composition du produit final (cf. norme IN n° 19 du 28/05/09). Le numéro de certification et le nom de l'organisme certificateur doivent apparaître sur l'étiquette. Consulter également l'IN conjointe MAPA/ANVISA n°17/2009 (fabrication, stockage et transport), l'IN 18/2014 MAPA et la nota COAGRI n°11/2012.

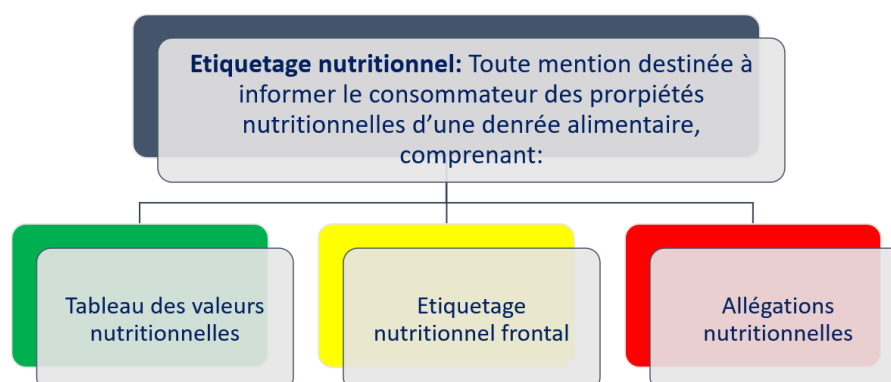
Annexe I

La réglementation de l'étiquetage nutritionnel au Brésil

Comme de nombreux pays du monde, le Brésil se préoccupe des habitudes alimentaires de ses citoyens et de leurs relations avec la santé. Le pays s'est donc lancé dans une révision de sa législation relative à l'étiquetage alimentaire dans le but de promouvoir une alimentation plus saine à base d'aliments nutritifs et sûrs. La nouvelle réglementation découle de deux textes adoptés en 2020 : [Resolução da Diretoria Colegiada \(RDC\) 429/2020](#) et [Instrução Normativa \(IN\) 75/2020](#). Les principaux changements visent à informer au mieux les consommateurs sur les valeurs nutritionnelles des aliments, considérés comme peu sains, en les rendant plus lisibles. Les nouvelles règles d'étiquetage des produits alimentaires sont entrées en vigueur le 9 octobre 2022. Outre les modifications apportées au tableau d'information nutritionnelle et aux allégations nutritionnelles, la nouveauté est l'adoption d'un étiquetage frontal pour les produits à forte teneur en sucres ajoutés, en graisses saturées et/ou en sodium. Cet étiquetage frontal se matérialise par l'utilisation de différents symboles sur la face avant des étiquettes, permettant ainsi de communiquer efficacement les caractéristiques nutritionnelles des produits.

1. Révision de la réglementation sur l'emballage des aliments

A l'issue d'un long processus de révision qui a débuté en 2014, le 8 octobre 2020, l'Agence National de Vigilance Sanitaire brésilienne (ANVISA) a publié la [Résolution du Conseil Collégiale n°429](#) et l'[Instruction Normative n°75](#). Ces deux textes constituent la nouvelle réforme sur l'étiquetage nutritionnel des aliments emballés. Les trois principaux changements induit par cette réglementation **concernent l'étiquetage nutritionnel frontal, le tableau des valeurs nutritionnelles et les allégations nutritionnelles**.



Source: schéma récapitulatif de la présentation du 9/11/2022 par l'ANVISA

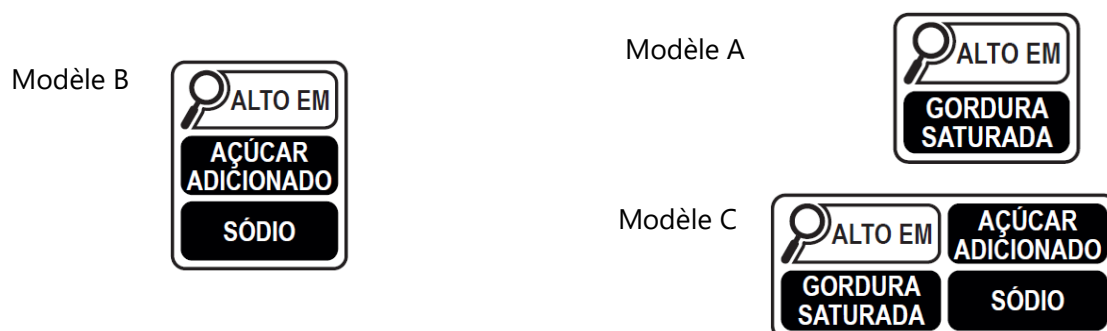
NB : La réglementation ne s'applique pas aux produits suivants : l'eau minérale naturelle, l'eau additionnée de sels, l'eau de mer dessalée, l'eau potable et l'eau en bouteille.

2. Les évolutions du tableau des valeurs nutritionnelles

La nouvelle réglementation prévoit, dans le but d'améliorer la lisibilité des informations, des changements importants à apporter au tableau des informations nutritionnelles. Ces changements concernent :

- La typographie : lettres noires et fond blanc sont désormais requis ;
- L'identification des sucres totaux et ajoutés ;
- La déclaration de la valeur énergétique et nutritionnelle pour 100 g ou 100 ml ;
- Le nombre de portions par emballage ;

L'ANVISA explique sur son site que pour ne pas noyer le consommateur dans un excès d'informations, l'étiquette d'avertissement se limite à trois nutriments considérés comme les plus nocifs pour la santé. En outre, l'ANVISA publie sur son site trois modèles d'étiquettes en fonction du nombre de nutriments concernés. Ainsi, si le produit présente une haute concentration d'un des trois nutriments, il convient de suivre le modèle A) voir infra. Si plusieurs nutriments sont concernés, il faut choisir le modèle B) ou le modèle C). Les variantes proposées permettent de choisir le modèle qui convient le mieux en fonction de l'orientation donnée à l'étiquette (placement horizontal ou vertical).



Source : Modèles d'étiquettes nutritionnelles frontales, Instruction Normative n°75/2020

Cet étiquetage sur le devant de l'emballage est **obligatoire** pour toutes les denrées alimentaires qui ont des taux de sucre ajouté, de graisse saturée ou de sodium au-dessus des taux mentionnés ci-dessous :

Nutriments	Aliments solides ou semi-solides	Aliments liquides
Sucre ajouté	$\geq 15 \text{ g} / 100\text{g}$	$\geq 7,5 \text{ g} / 100\text{ml}$
Graisse saturée	$\geq 6 \text{ g} / 100\text{g}$	$\geq 3 \text{ g} / 100\text{ml}$
Sodium	$\geq 600 \text{ mg} / 100\text{g}$	$\geq 300 \text{ mg} / 100\text{ml}$

Source : annexe XV de [l'Instruction Normative n°75 de 2020](#)

Les produits listés à l'annexe XV de [l'Instruction Normative n°75](#) traduite en annexe 3, ne nécessitent pas d'étiquette nutritionnelle frontale, sauf si ces denrées alimentaires contiennent des ingrédients qui augmentent de manière significative le taux de sucres, de graisses saturées ou de sodium du produit. Dans ce cas, l'étiquette nutritionnelle frontale doit uniquement afficher les nutriments dont la valeur d'origine a été modifiée par l'ajout de ces ingrédients.

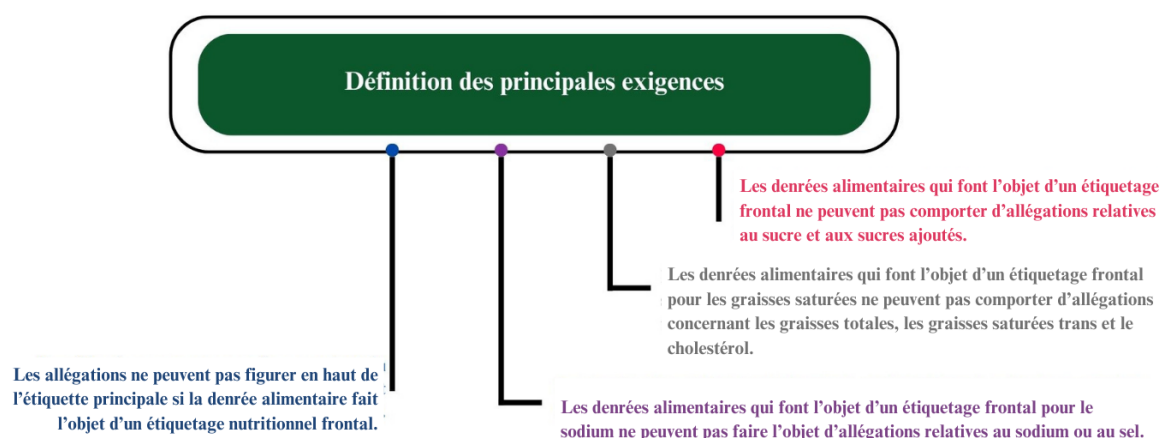
Enfin, l'étiquetage nutritionnel frontal est **optionnel pour les produits dont les emballages ont une surface de panneau principal inférieure à 35cm², les produits qui sont conditionnés au point de vente à la demande du consommateur, et les denrées alimentaires conditionnées qui sont préparées ou fractionnées et commercialisées dans l'établissement lui-même.**

NB : Il est recommandé de ne pas s'écarter des modèles présentés et de ne pas essayer de faire preuve d'originalité. Il est interdit de faire des adaptations graphiques. Les indications doivent être placées de façon visible sur une des faces de l'étiquetage du produit ; l'étiquette ne pourra pas être déchirée ou placée sur une

partie de l'emballage qui empêcherait la lecture. Cohérence oblige, il est également interdit de vanter sur l'emballage la basse teneur d'un des trois nutriments concernés par la réglementation alors que le produit atteint ou dépasse le seuil maximum qui conduit à indiquer la haute teneur d'un des trois nutriments (voir tableau infra), quand bien même le produit serait plus vertueux que ses versions précédentes ou que la concurrence.

4. Les allégations nutritionnelles dans l'étiquetage

La déclaration d'allégations nutritionnelles sur l'étiquetage des aliments est volontaire, les principales exigences sont les suivantes :



Source : Schéma des définitions des principales exigences de la déclaration des allégations nutritionnelles sur le site de l'ANVISA.

Cette déclaration doit utiliser les termes autorisés, listés dans l'annexe XIX de [l'Instruction normative n°75/2020](#) traduite en annexe 4, pour véhiculer les attributs nutritionnels des aliments⁴ et doit respecter les critères de composition et d'étiquetage par nutriments tel qu'indiqué dans l'annexe XXI de [l'Instruction normative n°75/2020](#).

Les propriétés nutritionnelles revendiquées doivent être maintenues jusqu'à la fin de la durée de conservation du produit, compte tenu du mode de préparation de la denrée alimentaire indiqué par le fabricant sur l'étiquette. De plus, les boissons alcoolisées ne peuvent pas véhiculer d'allégations nutritionnelles.

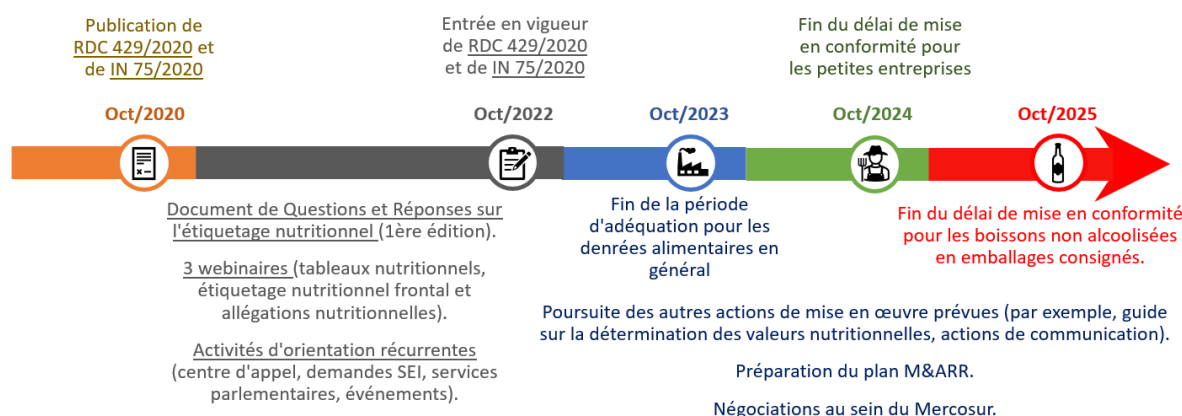
Les allégations nutritionnelles doivent être exactes et représentatives de la valeur nutritionnelle réelle du produit. Les ingrédients ajoutés doivent être pris en compte dans le calcul des allégations nutritionnelles, sauf pour les allégations "source" ou "teneur élevée".

5. Mis en œuvre et conformité de la réforme

Pour les nouveaux produits développés et mis en marché à compter du 9 octobre 2022, les étiquettes doivent être conformes aux nouvelles règles. Pour les produits présents sur le marché avant cette date, les délais de mise en conformité sont les suivants⁵ :

⁴ Ces exigences doivent être conformes : pour les aliments destinés aux régimes limités en lactose à la Portaria SVS/MS n°29, pour les suppléments alimentaires à la RDC n°243 du 26 juillet 2018, pour les préparations pour nourrissons à la RDC n°43, 44 et 45 du 19 septembre 2011 et pour les préparations de nutrition entérale à la RDC nutrition entérale.21 du 13 mai 2015.

⁵ Rotulagem nutricional : novas regras entram em vigor em 120 dias — Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa (www.gov.br)
M&ARR: Monitoramento e Avaliação de Resultado Regulatório



Délais de mise en œuvre et de conformité de la réglementation de l'étiquetage nutritionnel

M&ARR: Monitoramento e Avaliação de Resultado Regulatório / Suivi et évaluation des résultats réglementaires

Source: Présentation du 9/11/2022 par l'ANVISA

- jusqu'au 9 octobre 2023 (12 mois à compter de la date d'entrée en vigueur de la norme) pour les denrées alimentaires en général ;
- jusqu'au 9 octobre 2024 (24 mois à compter de la date d'entrée en vigueur de la norme) pour les denrées alimentaires produites par des agriculteurs familiaux ou des entrepreneurs familiaux ruraux, des entreprises économiques solidaires, des micro-entrepreneurs individuels, des petites agro-industries, des agro-industries artisanales et des denrées alimentaires produites de manière artisanale ; et
- jusqu'au 9 octobre 2025 (36 mois à compter de la date d'entrée en vigueur de la norme) pour les boissons non alcoolisées commercialisées dans des emballages consignés, compte tenu du processus graduel de remplacement des étiquettes.

Pour plus d'informations :

- La Résolution du Conseil Collégiale n°429 : [RDC n°429 du 8 octobre 2020](#)
- L'Instruction Normative n°75 : [IN n°75 du 8 octobre 2020](#)
- La fiche questions/réponses : 3^{ème} édition du document de questions/réponses sur l'étiquetage nutritionnel des aliments sur le site de l'ANVISA ([lien ici](#))

ANNEXES

Annexe 1 : Liste des denrées alimentaires pour lesquelles les modifications à appliquer sur le tableau nutritionnel se font de manière volontaire.

- Les denrées alimentaires dans un emballage dont la surface visible pour l'étiquetage est inférieure ou égale à 100 cm².
- Les denrées alimentaires emballées au point de vente à la demande du consommateur.
- Les denrées alimentaires emballées qui sont préparées ou fractionnées et vendues dans l'établissement lui-même.
- Boissons alcoolisées.
- Glace destinée à la consommation humaine.
- Épices, café, yerba mate et espèces végétales destinées à la préparation de thés, à condition qu'ils ne soient pas ajoutés à des ingrédients apportant une valeur nutritionnelle significative au produit, conformément à l'annexe IV de l'IN n°75/2020.
- Vinaigres, à condition qu'ils ne soient pas ajoutés à des ingrédients apportant une valeur nutritionnelle significative au produit, conformément à l'annexe IV de l'IN n°75/2020.
- Fruits, légumes, légumineuses, tubercules, céréales, noix, châtaignes, graines et champignons, à condition qu'ils ne soient pas additionnés d'ingrédients apportant une valeur nutritionnelle significative au produit, conformément à l'annexe IV de l'IN n°75/2020.
- Viandes et poissons emballés, réfrigérés ou congelés, à condition qu'ils ne soient pas additionnés d'ingrédients qui ajoutent une valeur nutritionnelle significative au produit, conformément à l'annexe IV de l'IN n°75/2020.

Annexe 2 : Liste des cas particuliers de mention des substances bioactives dans le tableau nutritionnel

- Le sel hyposodé : le tableau d'information nutritionnelle doit contenir une déclaration de la quantité de potassium.
- Les denrées alimentaires destinées à des fins particulières : le tableau d'information nutritionnelle doit contenir la déclaration des quantités de valeur énergétique et de tous les nutriments et substances bioactives ajoutés aux produits.
- Les compléments alimentaires : le tableau d'information nutritionnelle doit contenir la déclaration des quantités de valeur énergétique et de tous les nutriments, substances bioactives et enzymes ajoutés aux produits.
- Les denrées alimentaires destinées aux régimes limités en lactose : le tableau de la valeur nutritive doit contenir une déclaration des quantités de lactose et de galactose.
- Le sel iodé : la déclaration de la quantité d'iode doit être faite au moyen de la déclaration prévue à l'art. 5-A de la [RDC n° 23, du 24 avril 2013](#).
- Les farines de blé et de maïs enrichies en fer et en acide folique : la déclaration des quantités de fer et d'acide folique doit être faite au moyen de la déclaration prévue à l'art. 13 de la [RDC n° 150, du 13 avril 2017](#).

Annexe 3 : Liste des produits ne nécessitent pas d'étiquettes nutritionnelles frontales :

- 1) Fruits, légumes, légumes secs, tubercules, céréales, fruits à coque, châtaignes, graines et champignons, à condition qu'ils ne soient pas additionnés d'ingrédients qui ajoutent au produit des sucres ou une valeur nutritionnelle significative de graisses saturées ou de sodium, conformément à l'annexe IV de l'[Instruction Normative n°75 de 2020](#).
- 2) Les farines, à condition qu'elles ne soient pas additionnées d'ingrédients qui ajoutent des sucres ou une valeur nutritionnelle significative de graisses saturées ou de sodium au produit, conformément à l'annexe IV de l'[Instruction Normative n°75 de 2020](#).
- 3) Viandes et poissons emballés, réfrigérés ou congelés, à condition qu'aucun ingrédient n'ajoute de sucre ou de valeur nutritionnelle significative de graisses saturées ou de sodium au produit, conformément à l'annexe IV de l'[Instruction Normative n°75 de 2020](#).
- 4) Œufs, à condition qu'ils ne soient pas additionnés d'ingrédients qui ajoutent des sucres ou une valeur nutritionnelle significative de graisses saturées ou de sodium au produit, conformément à l'annexe IV de l'[Instruction Normative n°75 de 2020](#).
- 5) Laits fermentés, à condition qu'ils ne soient pas additionnés d'ingrédients facultatifs qui ajoutent des sucres ou une valeur nutritionnelle significative de graisses saturées ou de sodium au produit, conformément à l'annexe IV de l'[Instruction Normative n°75 de 2020](#).
- 6) Les fromages, à condition qu'ils ne soient pas additionnés d'ingrédients facultatifs qui ajoutent des sucres ou une valeur nutritionnelle significative de graisses saturées ou de sodium au produit, conformément à l'annexe IV de l'[Instruction Normative n°75 de 2020](#).
- 7) Lait de toutes les espèces animales mammifères.
- 8) Lait en pot.
- 9) Huile d'olive et autres huiles végétales, pressées à froid ou raffinées.
- 10) Sel destiné à la consommation humaine.
- 11) Préparations pour nourrissons.
- 12) Formules pour la nutrition entérale.
- 13) Aliments pour le contrôle du poids.
- 14) Suppléments alimentaires.
- 15) Boissons alcoolisées.
- 16) Produits destinés exclusivement à la transformation industrielle.
- 17) Produits destinés exclusivement à la restauration.
- 18) Additifs alimentaires et adjuvants technologiques.

Annexe 4 : Tableau de vocabulaire pour les allégations nutritionnelles

- Attributs nutritionnels	- Termes autorisés pour les allégations nutritionnelles
- Baixo / Faible	- baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
- Muito baixo / Très faible	- Muito baixo em...
- Não contém / Ne contient pas	- não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
- Sem adição de / Sans addition de	- sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado
- Alto conteúdo / Contenu élevé	- alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...
- Fonte / Source	- Fonte de..., com..., contém...
- Reduzido / Réduit	- reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...
- Aumentado / Augmenté	- aumentado em..., mais...