

Règlementations transversales à connaître

1) Etiquetage

Pour respecter les exigences brésiliennes en matière d'étiquetage (déterminées par les normes RDC 259 du 20/09/02 et IN n° 22 du 24/11/05 et les obligations ci-dessous décrites, les producteurs privilégient l'apposition d'une contre-étiquette en portugais contenant les informations requises, en laissant l'étiquette originelle.

- Dénomination du produit : 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).
- Marque commerciale : doit être identique à celle annoncée dans le formulaire d'enregistrement du produit (dans le cas des produits d'origine animale).
- 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.
- 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 :

Conteúdo líquido em gramas ou mililitros (contenu liquide en grammes ou millilitres)	Altura mínima dos algarismos em milímetros (hauteur des caractères en millimètres)
Menor ou igual a 50 (inférieur ou égal à 50)	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200 (entre 50 et 200)	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000 (entre 200 et 1000)	4
Maior que 1000 (plus de 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 de... » ou « indústria ».

- 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 ici et dans le champ 11 du formulaire "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
- Le numéro d'enregistrement de l'établissement auprès du MAPA, le cas échéant.
- 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).
- Date de fabrication : cette mention est obligatoire uniquement pour les produits d'origine animale (« Data de fabricação : jj/mm/aa).
- 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) : « consommer antes de », « válido até », « validade », « val: », « vence », « vencimento », « vto: » ou « venc: », « consommer préférentiellement antes de » (jj/mm ou mm/aaaa pour les validités supérieures à trois mois). Certains produits, tels que les fruits et légumes frais, sont exemptés de l'obligation d'étiquetage de la date limite de consommation.
- 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 RDC 360 de 2003 et l'arrêté 54 du 12/11/12.

Pour information, des évolutions sont à venir pour l'étiquetage nutritionnel, notamment sur l'obligation d'un étiquetage frontal pour certains produits à forte teneur en calories et en sucres. A ce jour une consultation a été lancée à ce sujet pour l'ANVISA mais du fait de son caractère polémique, elle a peu de chance d'être adoptée très prochainement.

- 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 « CONTÉM GORDURA VEGETAL » », le cas échéant, ou encore des mentions applicables aux produits contenant des colorants ou arômes artificiels (« Colorido Artificialmente », etc.).

2) Paramètres microbiologiques et chimiques

La RDC n°12 du 02/01/2001 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-animal/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.

3) Additifs

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

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.

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 n°50/2009 et la nota COAGRI n°11/2012.