



Paris, le 13 janvier 2019

BRESIL – LE CYCLE DE REVISION DES MODALITES D’EXPORTATION DES VINS ET DES PRODUITS ISSUS DE LA VIGNE S’ACHEVE

LE BRESIL A INITIE EN NOVEMBRE 2018 LE PROCESSUS DE REVISION DES PROCEDURES ET LES PRESCRIPTIONS REGISSANT LA CERTIFICATION A L'EXPORTATION ET A L'IMPORTATION DE BOISSONS, DE PRODUITS OBTENUS PAR FERMENTATION ACETIQUE, DE VINS ET PRODUITS DERIVES DU VIN ET DU RAISIN.

Les objectifs principaux de cette révision, tels que déclarés par le Brésil, étaient la prévention de pratiques de nature à induire en erreur et la protection des consommateurs, la protection de la santé des personnes, les exigences en matière de qualité, la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

La communauté internationale avait été informée de cette initiative par une notification au Comité OTC de l'OMC le 14 décembre 2018 ([G/TBT/N/BRA/853](#)).

Cette révision de modalités d'exportation avait soulevé une forte inquiétude auprès des professionnels du secteur. En effet, le texte normatif proposé ([IN N° 67, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2018](#)), entrant en vigueur le 15 décembre 2019, spécifiait une liste de paramètres analytiques caractérisant les vins, les vins mousseux et les autres produits issus de la vigne sans pour autant donner de modèle de certificat d'analyse pour les produits rentrant sur le marché brésilien. Une incertitude persistait quant à la nécessité de fournir les valeurs analytiques pour chacun des paramètres pour tous les produits importés dès le certificat d'analyse de l'exportateur. Les paramètres analytiques caractérisant les produits de la vigne incluaient, entre autres, les éléments tels que :

- L'absence d'eau exogène
- L'absence des colorants et édulcorants
- Les métaux lourds



Les opérateurs du secteur s'inquiétaient de la hausse considérable du coût des analyses à fournir à partir du 15 décembre 2019 pour pouvoir exporter des vins vers le Brésil. Certains pays étaient dans l'incapacité d'effectuer certaines analyses. Il s'agit notamment de l'analyse démontrant l'absence d'eau exogène, nécessitant d'avoir des bases de données spécifiques dans les pays.

Pour pallier les incertitudes des professionnels, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche du Brésil a publié [une mesure provisoire](#), spécifiant les paramètres à analyser dans le cadre de contrôle des vins importés pour la période de 15 novembre 2019 au 31 décembre 2019. La liste incluait seulement une partie des paramètres analytiques caractérisant le vin et était très proche de celle spécifiée par le [texte normatif en vigueur](#) précédemment.

Toute ambiguïté est maintenant levée avec la publication dans le Journal Officiel de l'Instruction Normative 75 du 31 décembre 2019, spécifiant les modalités de contrôle et indiquant également le document officiel qui servira de base pour l'implémentation de la nouvelle mesure (Norma [Operacional 01 de 24 de janeiro de 2019](#)). [L'annexe de cette norme](#) fournit pour chaque type de produit un tableau récapitulatif avec des paramètres analytiques, leurs limites maximales et minimales admissibles, ainsi que les exigences de mesures à des différents stades de contrôle. Le tableau récapitulatif pour les vins tranquilles est précisé ci-dessous.



Parâmetros Legais		Mín.	Máx.	Obrigatoriedade						
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal	
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥ 8,6	≤ 14	S	S	S	S	S	S	
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	Seco	-	≤ 4	S	S	S	S	S	S
		Demi-sec ou Meio-sec	> 4	≤ 25	S	S	S	S	S	S
		Suave ou Doce	> 25	≤ 80	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S	S	S	
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S	S	S	
Ácido cítrico, em g/L		-	1	N	S	S	S	S	S	
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	<ul style="list-style-type: none"> para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento 	-	1,2	S	S	S	S	S	S	
		-	1,5	S	S	S	S	S	S	
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	N	S	S	S	S	S	
Cinzas, em g/L	elaborado com vinho tinto	1,5	-	N	S	S	S	S	S	
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	N	S	S	S	S	S	
Extrato seco reduzido, em g/L	elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S	S	S	
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	16	-	S	S	S	S	S	S	
Água exógena		Ausência		N	N	N	S	S	S	
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S	S	S	
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S	
Contaminantes		Mín.	Máx.							
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S	
Álcool metílico, em mg/L	elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S	
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S	
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S	
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	N	N	S	
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	N	N	S	
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	N	N	S	

S : exigé

N : non exigé



Ainsi, les paramètres analytiques exigés dans le certificat d'analyse qui doit être fourni par un exportateur vers le Brésil, sont presque les mêmes que ceux exigés par le texte en vigueur avant le 15 décembre 2019 ([IN N°54 de 18 novembro 2009](#)). Les différences observées sont les suivantes :

- Les analyses de la couleur, de la limpidité, de la densité, du pH, de degrés Brix et de la recherche de diglucoside de malvidol ne sont plus requises.
 - La mesure de l'extrait sec total est remplacée par celle de l'extrait sec réduit. La mesure de dioxyde de soufre est supprimée, tandis que les mesures des sulfates et du méthanol sont ajoutées.
- ⇒ Vous trouverez ci-dessous le tableau illustrant l'évolution des paramètres analytiques exigés dans les différentes réglementations depuis 2009.

Par ailleurs, le Brésil a soulevé la question de la nécessité d'avoir un système international harmonisé de délivrance et d'échange de certificat électronique de qualité des produits vitivinicoles, une sorte de passeport international du vin, avec une liste de paramètres le caractérisant ainsi que des mesures adéquates.

Ce type de « passeport » pourrait non seulement faciliter les échanges entre les pays, mais également permettrait aux gouvernements d'établir des règles de contrôle de produits suffisants et nécessaires, qui ne pénalisent ni les consommateurs, ni le producteurs. Un système international d'échange électronique de ce certificat pourrait être envisagé dans le futur. L'OIV est de toute évidence la plateforme la plus adaptée pour initier et mener à son terme ce type de discussion.

Ainsi, dans le cadre de ses missions, L'OIV reste attentive au suivi de la transposition de ses recommandations dans les dispositions réglementaires nationales et apporte, en cas de besoin son assistance aux gouvernements pour faciliter cette transposition des normes internationales.

Contact :

JRUF@oiv.int

ecodroit@oiv.int



18/11/2009 - 15/12/2019	15/12/2019 -	15/11 - 31/12/2019	1/1/2020 -
IN N° 54, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2009 Annexe 8	IN N° 67, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2018 Pas de modèle de certificat (paramètres analytiques à partir du 15/12/2019)	DESPACHO DECISORIO paramètres exigibles pour les CA émis du 15/11 au 31/12/19	IN 75 de 31 décembre 2019 ; Norma Operacional n° 1, de 24/01/2019 fixe les modalités d'application (Version 31/12/2019) Spécifie les paramètres à analyser par type de certificat d'analyse ⁽³⁾
Couleur ⁽¹⁾⁽²⁾			
Limpidité ⁽¹⁾⁽²⁾			
Densité à 20°C ⁽¹⁾			
Brix ⁽¹⁾			
Titre alcoométrique à 20°C	Titre alcoométrique à 20°C	Titre alcoométrique à 20°C	Titre alcoométrique à 20°C
Extrait sec total ⁽²⁾			
	Extrait sec réduit	Extrait sec réduit en g/L	Extrait sec réduit en g/L
	cendres		
Sucre total ⁽²⁾	Teneur en sucre (en g/L)	Teneur en sucre (en g/L)	Teneur en sucre (en g/L)
	Total sulfates (en g/L)	Total sulfates en g/L	Total sulfates en g/L
Dioxyde de soufre ⁽²⁾			
pH ⁽²⁾			
Acidité totale ⁽²⁾	Acidité totale (en mEq/L), pH 8.2	Acidité totale (en mEq/L), pH 8.2	Acidité totale (en mEq/L), pH 8.2
Acidité volatile ⁽²⁾	Acidité volatile (en mEq/L)	Acidité volatile (en mEq/L)	Acidité volatile (en mEq/L)
Recherche de diglucoside de malvidol ⁽²⁾			
Surpression de dioxyde de carbone ⁽²⁾			
	Acide citrique		
	chlorures		
	Colorants artificiels		
	édulcorants		
	Méthanol (en mg/L)	Méthanol (en mg/L)	Méthanol (en mg/L)
	Eau exogène		
	Ochratoxine A		
	arsenic		
	plomb		
	cadmium		
	Etain (pour les vins en canette)		