



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA - MAPA
SECRETARÍA DE DEFENSA AGROPECUARIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL – DIPOA
COORDINACIÓN GENERAL DE CONTROL Y EVALUACIÓN - CGCOA
DIVISIÓN DE EVALUACIÓN DE EQUIVALENCIAS - DIEQ

REQUISITOS SANITARIOS DE SALUD PÚBLICA PARA LA IMPORTACIÓN DE PESCADO Y DERIVADOS DE CULTIVO

Pescados y derivados de cultivo destinados a Brasil deben ir acompañados de un certificado sanitario, emitido en el idioma oficial del país exportador y en portugués, firmado por un veterinario del Servicio Veterinario Oficial del país exportador, que acredite las siguientes condiciones mínimas, además de las definidas por Departamento de Sanidad Animal:

1. Los productos pesqueros fueron manipulados, envasados, preparados, transformados, refrigerados, almacenados y transportados de forma higiénica en establecimientos oficialmente registrados por la Autoridad Competente del país de origen y habilitados para la exportación a Brasil, cumpliendo con los criterios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos o microbiológicos del país exportador y en condiciones al menos equivalentes a la legislación brasileña, considerándose aptos para el consumo humano.
2. Los productos pesqueros fueron obtenidos en establecimientos que implementaron los Programas de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Procedimientos Operacionales Estandarizados de Higiene (POEH) y el Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), con verificación sistemática por parte de la Autoridad Competente del país de origen.
3. La materia prima o producto proviene de un establecimiento sujeto a un programa oficial de control de residuos de productos de uso veterinario, plaguicidas y contaminantes ambientales, que es planificado e implementado de acuerdo con las recomendaciones del Codex Alimentarius.
4. Los productos pesqueros fueron sometidos al control de histamina cuando pertenecen a las familias de especies formadoras *Carangidae*, *Gempylidae*, *Istiophoridae*, *Scombridae*, *Scombresocidae*, *Engraulidae*, *Clupeidae*, *Coryphaenidae* y *Pomatomidae*.
5. Los productos fueron elaborados, envasados y etiquetados en conformidad con la composición, el proceso de fabricación y las etiquetas registrados ante el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal (DIPOA) del Ministerio de Agricultura y Pecuaria (MAPA) de Brasil.
6. Los moluscos bivalvos fueron cosechados en áreas sometidas a control sanitario oficial para la identificación de contaminantes microbiológicos, ficotoxinas contaminantes (eq-STX.2HCl, eq-AO, AD y eq-AZP), Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) y contaminantes inorgánicos (cadmio, plomo y mercurio), cumpliendo con los estándares establecidos por la legislación brasileña.
7. Los productos pesqueros congelados no fueron descongelados durante el almacenamiento y fueron expedidos con una temperatura en el centro del músculo no superior a -18°C .
8. Los productos pesqueros frescos o refrigerados se encuentran a una temperatura cercana a 0°C (punto de fusión del hielo) y a temperatura de refrigeración, respectivamente.
9. El envase de los productos satisface los requisitos higiénico-sanitarios establecidos por la Autoridad Competente del país de origen.
10. El vehículo o equipo de transporte se encuentra en condiciones adecuadas de higiene y mantenimiento y, en el caso de productos que deban mantenerse bajo refrigeración, dispone de un equipo de generación de frío apropiado para garantizar el mantenimiento de la temperatura de los productos durante todo el transporte.