REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
COORDENAÇÃO DE CONTROLE E AVALIAÇÃO - CGCOA
DIVISÃO DE AVALIAÇÃO DE EQUIVALÊNCIA – DIEQ

REQUISITOS SANITARIOS DE SALUD PÚBLICA PARA LA IMPORTACIÓN DE GELATINA Y COLÁGENO COMESTIBLES

Las gelatinas o el colágeno comestibles destinadas 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 provienen de un establecimiento registrado oficialmente por la Autoridad Competente del país exportador y habilitado para exportar a Brasil, sometido a inspecciones oficiales regulares.
2. Las materias primas provienen de animales que han sido sometidos a inspección ante mortem y post mortem, y se consideran aptas para la producción de gelatina y colágeno.
3. Los animales fueron sacrificados siguiendo los preceptos de bienestar animal, cumpliendo con las reglas definidas por la Autoridad Competente del país exportador.
4. El proceso de producción de gelatina y colágeno debe garantizar que:
   4.1. En el caso de gelatina o colágeno de huesos de rumiantes de una zona o compartimento reconocido por la OIE como de riesgo controlado o indeterminado de encefalopatía espongiforme bovina (EEB), la materia prima se sometió a lavado a presión (extracción de grasa), desmineralización ácida, tratamiento alcalino o ácido, filtración y esterilización a una temperatura mínima de 138º C por un período de no menos de 4 segundos; o tratamiento equivalente o más efectivo para reducir la infectividad (tratamiento térmico a alta presión, por ejemplo);
   4.2. En el caso de la gelatina obtenida de pieles u otras materias primas, con la excepción de lo mencionado en el punto 4.1., la materia prima se sometió a un tratamiento ácido o alcalino, incluido uno o más lavados, seguido de un ajuste del pH. La gelatina se extrajo por calentamiento, seguido de purificación por filtración y esterilización; u otro tratamiento equivalente;
   4.3. En el caso del colágeno obtenido de pieles u otras materias primas, con la excepción de lo mencionado en el punto 4.1., La materia prima se sometió a un tratamiento que incluyó lavado, ajuste de pH mediante tratamiento ácido o alcalino, seguido de uno o más lavados, filtración y extrusión; u otro tratamiento equivalente.
5. Los productos fueron obtenidos en condiciones higiénicas, en establecimientos que implementaron los Programas de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), los Procedimientos de Higiene Operativa Estándar (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP) y el Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), siguiendo las recomendaciones Codex Alimentarius, con verificación sistemática por el Servicio Veterinario Oficial.
6. Los productos no contienen ni se han preparado con sustancias químicas conservantes, adulterantes o colorantes nocivos para la salud pública, de conformidad con todos los requisitos higiénicos, sanitarios y tecnológicos conocidos.
7. Se tomaron las precauciones necesarias durante el sacrificio, el procesamiento y después de la elaboración, para evitar el contacto de los productos con cualquier fuente potencial de contaminación.
8. Los productos no han sido sometidos a ningún tratamiento de radiación.
9. Los productos son aptos para el consumo humano.
10. El embalaje del producto cumple con los requisitos higiénico-sanitarios establecidas por la autoridad competente del país exportador.
11. El vehículo o equipo del transporte está en condiciones adecuadas de higiene y mantenimiento.

JUN.2023