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 SANITÁRIOS DE SAÚDE PÚBLICA PARA IMPORTAÇÃO DE GELATINA E COLÁGENO COMESTÍVEIS

As gelatinas ou colágenos comestíveis com destino ao Brasil deverão estar acompanhados por certificado sanitário, emitido na língua oficial do país exportador e em português, assinado por veterinário do Serviço Veterinário Oficial do país exportador, atestando as seguintes condições mínimas, além daquelas definidas pelo Departamento de Saúde Animal:

1. Os produtos são provenientes de estabelecimento oficialmente aprovado pela Autoridade Competente do país exportador e habilitado a exportar para o Brasil, submetido a inspeções oficiais regulares.
2. As matérias-primas são originárias de animais que foram submetidos à inspeção *ante mortem* e *post mortem*, sendo consideradas aptas para a produção de gelatina e colágeno.
3. Os animais foram abatidos seguindo os preceitos de bem-estar animal, atendendo as regras definidas pela Autoridade Competente do país exportador.
4. O processo de produção da gelatina e do colágeno deve garantir que:
   4.1. No caso de gelatina ou colágeno provenientes de ossos de ruminantes procedentes de uma zona ou compartimento reconhecidos pela OIE como de risco controlado ou indeterminado para encefalopatia espongiforme bovina (EEB), a matéria-prima foi submetida a lavagem por pressão (extração de gordura), desmineralização ácida, tratamento alcalino ou ácido, filtração e esterilização a uma temperatura mínima de 138º C por um período não inferior a 4 segundos; ou tratamento equivalente ou mais eficaz de redução da infectividade (tratamento térmico de alta pressão, por exemplo);
   4.2. No caso de gelatina obtida de peles ou outras matérias-primas, com exceção daquela citada no item 4.1., a matéria-prima foi submetida a tratamento ácido ou alcalino, incluindo uma ou mais lavagens, seguido do ajuste do pH. A gelatina foi extraída por aquecimento, seguido de purificação por filtração e esterilização; ou outro tratamento equivalente;
   4.3. No caso de colágeno obtido de peles ou outras matérias-primas, com exceção daquela citada no item 4.1., a matéria-prima foi submetida a um tratamento que incluiu lavagem, ajuste do pH por meio de tratamento ácido ou alcalino, seguido de uma ou mais lavagens, filtração e extrusão; ou outro tratamento equivalente.
5. Os produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO), e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius*, com verificação sistemática do Serviço Veterinário Oficial.
6. Os produtos não contêm e nem foram elaborados com adição de substâncias químicas conservantes, adulterantes ou corantes nocivos à saúde pública, em conformidade com todas as exigências higiênicas, sanitárias e tecnológicas conhecidas.
7. Foram tomadas as precauções necessárias durante o processamento e depois de sua elaboração, a fim de evitar o contato dos produtos com qualquer fonte potencial de contaminação.
8. Os produtos não foram submetidos a qualquer tratamento por radiação.
9. Os produtos estão aptos ao consumo humano.
10. A embalagem dos produtos satisfaz os requerimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Autoridade Competente do país exportador.
11. O veículo ou equipamento de transporte encontra-se em condições adequadas de higiene e manutenção.

JUN.2023