



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 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Leche o productos lácteos 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 se obtuvieron de leche que cumple con los parámetros físico-químicos y microbiológicos contenidos en la legislación brasileña.
2. Los productos provienen de un establecimiento registrado oficialmente por la Autoridad Competente del país exportador, sometido a inspecciones oficiales regulares.
3. Los productos no contienen ni se han añadido ninguna sustancia química nociva para la salud humana.
4. Solo los aditivos que cumplen con los lineamientos de la Comisión del *Codex Alimentarius* fueron utilizados en los productos para ser exportados a Brasil.
5. Los productos han sido fabricados en un establecimiento sujeto al programa oficial de control de los residuos de productos uso veterinario, plaguicidas y contaminantes ambientales, que es planificado y ejecutado siguiendo las recomendaciones del *Codex Alimentarius*.
6. La leche o la leche que dio origen a los productos lácteos fue sometida a pasteurización o cualquier combinación de medidas con un rendimiento equivalente descrito en el *Codex Alimentarius* - Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos, que garantizan la seguridad del producto.
7. Tratándose de quesos elaborados con leche no sometida a pasteurización u otro tratamiento térmico para asegurar fosfatasa residual negativa, fueron madurados a una temperatura superior a 5° C durante un periodo de 60 días como mínimo.
8. 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.
9. Los productos no han sido sometidos a ningún tratamiento de radiación.
10. Los productos son aptos para el consumo humano.
11. Los productos fueron fabricados, empacados y etiquetados de acuerdo con la composición, el proceso de fabricación y las etiquetas registradas en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal (DIPOA), del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) de Brasil.
12. El embalaje del producto cumple con los requisitos higiénico-sanitarios establecidas por la autoridad competente del país exportador.
13. El vehículo o equipo del transporte está en condiciones adecuadas de higiene y mantenimiento y, en el caso de los productos que deben estar siempre en condiciones de refrigeración, tiene el equipo de generación de frío adecuado para mantener la temperatura de los productos durante el transporte.