



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 MIEL Y PRODUCTOS APÍCOLAS

La miel o los productos apícolas con destino 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 el Departamento de Salud animal:

1. Los productos proceden de un establecimiento aprobado oficialmente por la Autoridad Competente del país exportador, con instalaciones, equipos y operaciones propias para la producción de miel y productos apícolas y sometidos a inspecciones oficiales regulares.
2. 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.
3. 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*, y cumplen con los parámetros microbiológicos establecidos en la legislación del país exportador.
4. En el caso de las mieles extraídas, se obtuvieron por centrifugación u otro método permitido y se sometieron a decantación y filtración.
5. En el caso de la jalea real, cumple con las normas físico-químicas y microbiológicas y respeta los requisitos de conservación térmica y exposición a la luz.
6. En el caso de la cera de abejas, es de primer uso, obtenida de la colmena, sometida a tratamiento térmico alcanzando una temperatura de 100 °C (cien grados centígrados) durante 30 (treinta) minutos.
7. Los productos están libres de restos de abejas, larvas, parásitos, cera y otros desechos.
8. Los productos no contienen sustancias sintéticas, antimicrobianos, pesticidas y otros contaminantes inorgánicos.
9. Los productos no contienen ni han sido elaborados con la adición de conservantes químicos, adulterantes o colorantes nocivos para la salud pública, cumpliendo con todos los requisitos higiénicos, sanitarios y tecnológicos conocidos.
10. Los productos no han sido sometidos a ningún tratamiento de radiación.
11. El equipo y los materiales de empaque utilizados no estuvieron en contacto con abejas infectadas o sus progenies, ni con ningún producto contaminado.
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.
14. Los productos han sido inspeccionados por un Inspector Veterinario Oficial, no muestran signos de adulteración o alteración y son aptos para el consumo humano.