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 - DEQ

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. El pescado fue desembarcado, manipulado, envasado, elaborado, procesado, almacenado y transportado de forma higiénico-sanitaria en establecimientos oficialmente controlados por la Autoridad Competente del país de expedición, respetando criterios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos o microbiológicos y en condiciones al menos equivalentes a las Normas y Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius. *
2. El pescado y sus productos se obtuvieron en condiciones higiénicas, en establecimientos, embarcaciones: fábrica y congelador, autorizados oficialmente para exportar a Brasil, que implementaron los Programas de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), Procedimientos Estandarizados de Higiene Operacional (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP) y Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), con verificación sistemática.
3. Este envío cumple con todos los requisitos de calidad y seguridad estipulados por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el país de expedición, en relación con el pescado y sus productos, habiendo sido sometido al Programa Oficial de Control de Residuos y Contaminantes en el Pescado, por tanto, apto para el consumo humano, destinado a la exportación dentro de los plazos y temperaturas normales de transporte previamente estipuladas.
4. Los moluscos bivalvos y gasterópodos fueron recolectados en áreas sujetas a control sanitario oficial para la identificación de biotoxinas marinas, de acuerdo con estándares reconocidos internacionalmente. *
5. El pescado y sus productos no se descongelaron durante el almacenamiento y se despacharon con una temperatura en el centro del músculo no superior a -18ºC. *
6. El pescado y sus productos están refrigerados a una temperatura cercana a los 0ºC (punto de fusión del hielo).*
7. El pescado y sus productos no se sometieron a la adición de fosfatos o similares antes de la congelación.*
8. La declaración del peso neto del pescado congelado, en el etiquetado, cuando está glaciar, se obtuvo descontando el peso del empaque y el hielo del glaciar. *
9. El material utilizado en el embalaje es de primer uso y cumple con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos por la(s) autoridade(es) competente(s) del país de expedición. *
10. Los medios de transporte son tratados, preparados y cumplen los requisitos higiénico-sanitarios establecidos de acuerdo con las normas aprobadas por la(s) Autoridad(es) Competente(s) del país de expedición.

*Riscar o que não interessa