



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAPA
COORDENAÇÃO GERAL DE TRÂNSITO, QUARENTENA E CERTIFICAÇÃO
ANIMAL - CGTQA

REQUISITOS DE SAÚDE ANIMAL PARA A IMPORTAÇÃO DE PESCADO
DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

O produto em questão, a ser importado, deverá vir acompanhado de CERTIFICADO SANITÁRIO redigido em língua portuguesa e na língua do país que realiza a certificação (ou língua inglesa), emitido ou endossado pela autoridade veterinária do país de origem, com as seguintes informações:

1. *Pescado e derivados (exceto TILÁPIAS, camarões*, lagostins*, moluscos bivalves e animais vivos) originários de pesca extrativa:***

1.1. Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não foram obtidos a partir do cultivo ou confinamento, em qualquer das suas fases de desenvolvimento, por qualquer período de tempo, e não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção.

2. *Pescado e derivados originários de cultivo (exceto TILÁPIAS, camarões*, lagostins*, moluscos bivalves e animais vivos):***

2.1. Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto foram obtidos a partir de cultivo de origem conhecida e sob programas oficiais de vigilância de doenças.

2.2. O país de origem possui legislação de saúde animal que preconiza a adoção de boas práticas de manejo, biossegurança e profilaxia, bem como determina a obrigatoriedade de notificação às autoridades a respeito de todas as suspeitas doenças animais listadas na OMSA, assim como outras doenças de animais aquáticos consideradas de importância em seu território.

2.3. A autoridade veterinária local providencia medidas de segurança, caso surja suspeita de doenças, para evitar proliferação e combater eventuais doenças.

2.4. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram procedentes de estabelecimentos submetidos a restrições sanitárias e não apresentaram sinais clínicos de doenças ou ectoparasitas.

2.5. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram abatidos como medida de controle de doença ou como resultado de um foco de doença.

3. *Camarões* e Lagostins* não viáveis e derivados originários de pesca extrativa:*

3.1. Os camarões e lagostins não viáveis estão inteiramente limpos (descascados, descabeçados e eviscerados).

3.2. Os animais que deram origem ao produto não foram despescados ou capturados em razão de medida sanitária.

3.3. Os animais que deram origem ao produto não foram obtidos a partir do cultivo ou confinamento, em qualquer das suas fases de desenvolvimento, por qualquer período de tempo, e não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção.

4. *Camarões* e Lagostins* não viáveis e derivados originários de cultivo:*

4.1. Os camarões e lagostins não viáveis estão inteiramente limpos (descascados, descabeçados e eviscerados).

4.2. Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto foram obtidos a partir de cultivo de origem conhecida e sob programas oficiais de vigilância de doenças.

4.3. O país de origem possui legislação de saúde animal que preconiza a adoção de boas práticas de manejo, biossegurança e profilaxia, bem como determina a obrigatoriedade de notificação às autoridades a respeito de todas as suspeitas doenças animais listadas na OMSA, assim como outras doenças de animais aquáticos consideradas de importância em seu território.

4.4. A autoridade veterinária local providencia medidas de segurança, caso surja suspeita de doenças, para evitar proliferação e combater eventuais doenças.

4.5. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram procedentes de estabelecimentos submetidos a restrições sanitárias e não apresentaram sinais clínicos de doenças ou ectoparasitas.

4.6. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram abatidos como medida de controle de doença ou como resultado de um foco de doença.

4.7. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto foram beneficiados e inspecionados individualmente, e os produtos exportados estavam isentos de lesões atribuíveis à doenças/infecções.

5. *Camarões* e Lagostins* não viáveis e derivados, termicamente processados, originários de pesca extrativa ou de cultivo:*

5.1. Os animais que deram origem ao produto não foram despescados ou capturados em razão de medida sanitária.

5.2. No caso de produtos hermeticamente lacrados, foram submetidos a:

a) Esterilização por calor por meio de tratamento térmico a 121°C por pelo menos 3,6 minutos, OU

b) Outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal (DSA) do Brasil.

5.3. No caso de produtos cozidos, foram submetidos a:

a) Cocção a 100°C por pelo menos 3 (três) minutos, OU

b) Outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal (DSA) do Brasil.

5.4. No caso de produtos pasteurizados, foram submetidos a:

a) Cocção a 90°C por pelo menos 10 minutos, OU

b) Outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal (DSA) do Brasil.

6. *Moluscos bivalves vivos ou seus produtos originários de pesca extrativa:*

6.1. São originários de um habitat que não está sujeito à medidas de restrição por motivos de saúde animal ou devido à ocorrência de uma mortalidade anormal com causa indeterminada.

6.2. Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não foram obtidos a partir do cultivo ou confinamento, em qualquer das suas fases de desenvolvimento, por qualquer período de tempo, e não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção.

6.3. Os animais aquáticos referidos ou produtos de origem animal provenientes dos animais referidos não foram destinados ao abate sanitário dentro de um programa sanitário de erradicação de doenças.

6.4. Quando os animais são transportados em água, a água não é mudada desde a origem, ou, se mudada, é garantido que não se use água procedente de fonte de área de status sanitário inferior ou desconhecido. (4)

7. *Moluscos bivalves vivos ou seus produtos originários de cultivo:*

7.1. Provêm de um estabelecimento de aquicultura que está registrado.

7.2. Provêm de um estabelecimento de aquicultura sob supervisão regular de um profissional responsável com objetivo de detectar e dar informações sobre sinais indicativos da ocorrência de doenças listadas no código de Animais Aquático da Organização Mundial de Saúde Animal (OMSA) e de doenças emergentes, com uma frequência proporcional aos riscos que o estabelecimento representa.

7.3. São originários de um estabelecimento ou um habitat que não está sujeito a medidas de restrição por motivos de saúde animal ou devido à ocorrência de uma mortalidade anormal com causa indeterminada.

7.4. Os animais aquáticos referidos ou produtos de origem animal provenientes dos animais referidos não foram destinados ao abate sanitário dentro de um programa sanitário de erradicação de doenças.

7.5. Quando os animais são transportados em água, a água não é mudada desde a origem, ou, se mudada, que seja garantido que não se use água procedente de fonte de área de status sanitário inferior ou desconhecido.

8. *Óleos provenientes de animais aquáticos:*

8.1. Os animais utilizados como matéria-prima foram processados em um estabelecimento sob supervisão veterinária oficial.

8.2. (4) ou O produto não contém proteínas de ruminantes em sua composição, o que é comprovado mediante a emissão de laudo por laboratório reconhecido pelo serviço veterinário oficial do país exportador;

ou A planta fabricante não utiliza proteínas de ruminantes em seus produtos;

ou A planta fabricante possui uma linha específica para a elaboração de produtos derivados de peixe, separada daquelas destinadas a processar matérias-primas de ruminantes.

8.3. Os animais utilizados como matéria prima provenientes de estabelecimentos de aquicultura, ela é originária de país classificado pela OMSA como de risco insignificante ou controlado para encefalopatia espongiforme bovina.

8.4. ou O produto foi embalado diretamente na planta de fabricação em recipiente limpo que não permita contaminação externa;

ou O produto foi embalado em fábrica distinta daquela de fabricação, tendo-se adotado práticas que evitem contaminações do produto.

8.5. ou Os produtos foram acondicionados em container lacrado sob supervisão do Serviço Veterinário Oficial;

ou Caso o Serviço Veterinário Oficial não esteja presente no momento do carregamento do container, o procedimento adotado foi verificado pelo Serviço Veterinário Oficial;

ou Os produtos foram embarcados em um container lacrado pelo Serviço Veterinário Oficial.

9. Filés de tilápias ** originárias de pesca extrativa:

9.1. Os Filés de tilápias originárias de pesca extrativa estão inteiramente limpos (sem resquícios de pele, vísceras ou espinhas).

9.2. Os animais que deram origem ao produto não foram despescados ou capturados em razão de medida sanitária.

9.3. Os animais que deram origem ao produto não foram obtidos a partir do cultivo ou confinamento, em qualquer das suas fases de desenvolvimento, por qualquer período de tempo, e não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção.

10. Filés de tilápias ** originárias de cultivo:

10.1. Os Filés de tilápias originárias de cultivo estão inteiramente limpos (sem resquícios de pele, vísceras ou espinhas).

10.2. Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto foram obtidos a partir de cultivo de origem conhecida e sob programas oficiais de vigilância de doenças.

10.3. O país de origem possui legislação de saúde animal que preconiza a adoção de boas práticas de manejo, biossegurança e profilaxia, bem como determina a obrigatoriedade de notificação às autoridades a respeito de todas as suspeitas doenças animais listadas na OMSA, assim como outras doenças de animais aquáticos consideradas de importância em seu território.

10.4. A autoridade veterinária local providencia medidas de segurança, caso surja suspeita de doenças, para evitar proliferação e combater eventuais doenças.

10.5. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram procedentes de estabelecimentos submetidos a restrições sanitárias e não apresentaram sinais clínicos de doenças ou ectoparasitas.

10.6. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram abatidos como medida de controle de doença ou como resultado de um foco de doença.

10.7. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto foram beneficiados e inspecionados, e os produtos exportados estavam isentos de lesões atribuíveis à doenças/infecções.

11. *Tilápias e derivados resfriados ou congelados, eviscerados, originários de cultivo:***

11.1. Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto são oriundos de país, zona ou compartimento declarado livre de infecção pelo vírus da tilápia do lago-TILV de acordo com o Código Sanitário para os Animais Aquáticos da OMSA.

Ou Os animais utilizados como matéria-prima ou o lote do produto foi testado para detecção do vírus da TILV utilizando amostragem e metodologia laboratorial previamente aprovada pelo Departamento de Saúde Animal-DSA do Brasil.

11.2. Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto foram obtidos a partir de cultivo de origem conhecida e sob programas oficiais de vigilância de doenças.

11.3. O país de origem possui legislação de saúde animal que preconiza a adoção de boas práticas de manejo, biossegurança e profilaxia, bem como determina a obrigatoriedade de notificação às autoridades a respeito de todas as suspeitas doenças animais listadas na OMSA, assim como outras doenças de animais aquáticos consideradas de importância em seu território.

11.4. A autoridade veterinária local providencia medidas de segurança, caso surja suspeita de doenças, para evitar proliferação e combater eventuais doenças.

11.5. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram procedentes de estabelecimentos submetidos a restrições sanitárias e não apresentaram sinais clínicos de doenças ou ectoparasita.

11.6. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram abatidos como medida de controle de doença ou como resultado de um foco de doença.

11.7. Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto foram beneficiados e inspecionados individualmente, e os produtos exportados estavam isentos de lesões atribuíveis à doença infecto-contagiosa ou parasitismo.

12. Tilápias e derivados, termicamente processados, originários de pesca extrativa ou de cultivo:**

12.1. Os animais que deram origem ao produto não foram despescados ou capturados em razão de medida sanitária.

12.2. Foram submetidos a:

a) Esterilização, pasteurização ou cocção por meio de tratamento térmico a 60°C por pelo menos 120 minutos, **OU**

b) Outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal (DSA) do Brasil.

* Consideram-se camarões os crustáceos pertencentes à subordem Dendrobranchiata e à infraordem Caridea. Por lagostins entende-se os crustáceos das famílias Parastacidae e Cambaridae.

** Filé de tilápia: produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, sem resquícios de pele, vísceras ou espinhas. As condições apresentadas se aplicam a produtos oriundos das seguintes espécies:

<i>Nome científico</i>	<i>Nome comum</i>
<i>Oreochromis aureus x O. niloticus</i>	Híbrido de tilápia azul-nilo
<i>Oreochromis mossambicus</i>	Tilápia de Moçambique
<i>Oreochromis niloticus</i>	Tilápia do Nilo
<i>Oreochromis niloticus x O. mossambicus</i>	Tilápia híbrida vermelha
<i>Sarotherodon galilaeus</i>	Tilápia manga