

## **REQUISITOS GERAIS DE SAÚDE ANIMAL PARA IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS OBTIDOS DE LEITE DE BOVINOS, CAPRINOS OU OVINOS PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA E PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL**

Deve ser apresentado certificado veterinário internacional com as seguintes informações:

1) Os bovinos, caprinos ou ovinos que deram origem ao leite ou aos produtos lácteos foram nascidos e criados em país ou zona reconhecida pela OMSA como livre de febre aftosa com ou sem vacinação; ou

1.1. Se for destinado à alimentação humana, o leite ou o leite que deu origem aos produtos lácteos deve ser submetido a um dos procedimentos seguintes:

- a) Um processo de tratamento térmico que aplique uma temperatura mínima de 132 °C durante, pelo menos, um segundo (ultra alta temperatura [UHT]), ou
- b) Se o pH do leite é inferior a 7, um processo de tratamento térmico que aplique uma temperatura mínima de 72 °C durante, pelo menos, 15 segundos (pasteurização rápida a alta temperatura [HTST]), ou
- c) Se o pH do leite é igual ou superior a 7, pasteurização rápida a alta temperatura, duas vezes consecutivas.

1.2. Se for destinado à alimentação animal, o leite ou o leite que deu origem aos produtos lácteos deve ser submetido a um dos procedimentos seguintes:

- a) pasteurização rápida a alta temperatura duas vezes consecutivas; ou
- b) pasteurização rápida a alta temperatura combinada com outro tratamento físico (por exemplo: manutenção de pH 6,0 durante, pelo menos, uma hora, ou aquecimento adicional a pelo menos 72 °C, seguido de dessecação; ou
- c) tratamento UHT combinado com outro dos tratamentos físicos descritos no item b) anterior.

2) Os bovinos que deram origem ao leite ou aos produtos lácteos foram nascidos e criados em país ou zona livre de Dermatose Nodular Contagiosa; ou

2.1 O leite ou o leite que deu origem aos produtos lácteos foi submetido a pasteurização ou a qualquer combinação de medidas com performance equivalente descritas no Codex Alimentarius – Código de Práticas Higiênicas para o Leite e Produtos Lácteos.

3) Os caprinos ou ovinos que deram origem ao leite ou aos produtos lácteos devem ser nascidos e criados em país livre de peste dos pequenos ruminantes, de acordo com o estabelecido no Código Terrestre da OMSA; ou

3.1. Se for destinado à alimentação humana, o leite ou o leite que deu origem aos produtos deve ser submetido a um dos procedimentos seguintes:

- a) Um processo de tratamento térmico que aplique uma temperatura mínima de 132 °C durante, pelo menos, um segundo (ultra alta temperatura [UHT]), ou
- b) Se o pH do leite é inferior a 7, um processo de tratamento térmico que aplique uma temperatura mínima de 72 °C durante, pelo menos, 15 segundos (pasteurização rápida a alta temperatura [HTST]), ou
- c) Se o pH do leite é igual ou superior a 7, pasteurização rápida a alta temperatura, duas vezes consecutivas.

3.2. Se for destinado à alimentação animal, o leite ou o leite que deu origem aos produtos deve ser submetido a um dos procedimentos seguintes:

- a) pasteurização rápida a alta temperatura duas vezes consecutivas; ou
- b) pasteurização rápida a alta temperatura combinada com outro tratamento físico (por exemplo: manutenção de pH 6,0 durante, pelo menos, uma hora, ou aquecimento adicional a pelo menos 72 °C, seguido de dessecação; ou
- c) tratamento UHT combinado com outro dos tratamentos físicos descritos no item b) anterior.

4) Os caprinos ou ovinos que deram origem ao leite ou aos produtos lácteos devem ser nascidos e criados em país, zona ou rebanhos livres de infecção por *Brucella melitensis*, de acordo com o Código Terrestre da OMSA, ou que estejam sob programas oficiais de erradicação e controle da enfermidade; ou

4.1. o leite ou o leite que deu origem aos produtos foi submetido a pasteurização ou a qualquer combinação de medidas com performance equivalente descritas no Codex Alimentarius – Código de Práticas Higiênicas para o Leite e Produtos Lácteos.

5) Os bovinos, caprinos ou ovinos que deram origem ao leite ou aos produtos lácteos foram nascidos e criados em país ou zona livre de Febre do Valle do Rift de acordo com o Código Terrestre da OMSA; ou

5.1. os produtos foram submetidos à pasteurização ou a uma combinação de tratamentos com desempenho equivalente ao descrito no Código de Práticas de Higiene para Leite e Produtos Lácteos do Codex Alimentarius para inativação do vírus da febre do Valle do Rift.

6) O leite ou os produtos lácteos devem ser obtidos de animais que não se encontravam submetidos a restrições oficiais em consequência da ocorrência de doenças infectocontagiosas.

7) O leite ou os produtos lácteos foram obtidos de propriedades que não se encontravam submetidos a restrições sanitárias em consequência de programas de erradicação ou controle de doenças infectocontagiosas.