



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 SANITÁRIOS DE SAÚDE PÚBLICA PARA IMPORTAÇÃO DE GELATINA E COLÁGENO COMESTÍVEIS

As gelatinas ou colágenos comestíveis com destino ao Brasil deverão estar acompanhados por certificado sanitário, emitido na língua oficial do país exportador e em português, assinado por veterinário do Serviço Veterinário Oficial do país exportador, atestando as seguintes condições mínimas, além daquelas definidas pelo Departamento de Saúde Animal:

1. Os produtos são provenientes de estabelecimento oficialmente aprovado pela Autoridade Competente do país exportador e habilitado a exportar para o Brasil, submetido a inspeções oficiais regulares;
2. As matérias-primas são originárias de animais que foram submetidos à inspeção *ante mortem* e *post mortem*, sendo considerados aptos para o consumo humano;
3. Os animais foram abatidos seguindo os preceitos de bem-estar animal, atendendo as regras definidas pela Autoridade Competente do país exportador;
4. No caso de gelatina/colágeno proveniente de peles, a matéria-prima foi submetida a tratamento ácido ou alcalino, incluindo uma ou mais lavagens, seguido do ajuste do pH. A gelatina/colágeno foi extraída(o) por aquecimento, seguido de purificação, filtração e esterilização;
5. No caso de gelatina/colágeno proveniente de ossos, a matéria-prima foi submetida a lavagem por pressão (extração de gordura), desmineralização ácida, tratamento alcalino ou ácido, filtração e esterilização a uma temperatura mínima de 138° C por um período não inferior a 4 segundos;
6. Os produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO), e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius*, com verificação sistemática do Serviço Veterinário Oficial;
7. Os produtos não contêm e nem foram elaborados com adição de substâncias químicas conservantes, adulterantes ou corantes nocivos à saúde pública, em conformidade com todas as exigências higiênicas, sanitárias e tecnológicas conhecidas;
8. Foram tomadas as precauções necessárias durante o processamento e depois de sua elaboração, a fim de evitar o contato dos produtos com qualquer fonte potencial de contaminação;
9. Os produtos não foram submetidos a qualquer tratamento por radiação;
10. Os produtos estão aptos ao consumo humano;
11. A embalagem dos produtos é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Autoridade Competente do país exportador;
12. O veículo ou equipamento de transporte encontra-se em condições adequadas de higiene e manutenção;
13. Os produtos possuem livre trânsito e comércio no país exportador.