

Certificat N°:

17. Information sanitaire:

Le Vétérinaire Officiel certifie que:

1. La République du Brésil est déclarée officiellement indemne de fièvre aphteuse, de la peste bovine, de la peste des petits ruminants, de la péri pneumonie contagieuse bovine et n'a jamais enregistré de cas de fièvre de la Vallée du Rift.
2. Le Brésil est reconnu par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) comme pays à risque négligeable pour l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et maintient un programme de surveillance de la maladie, implanté selon les règles recommandées par l'OMSA.
3. L'encéphalopathie spongiforme bovine est une maladie à déclaration obligatoire et que dans le territoire de la République de Brésil, les animaux dont proviennent les viandes et les abats n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os, des cretons et dérivés de ruminants tels que définis dans le Code Sanitaire pour les Animaux Terrestres de l'OMSA.
4. Les animaux:
 - 4.1. Ont été entretenus, depuis leur naissance, dans l'un des Etats déclarés par l'OMSA indemnes de fièvre aphteuse.
 - 4.2. Remplissent les exigences établies par le programme national brésilien de contrôle et d'éradication de la brucellose et de la tuberculose Bovine et que ceux-ci ne sont pas des animaux qui ont été éliminés dans le cadre de ce programme.
 - 4.3. Ont été abattus dans un abattoir officiellement agréé par l'autorité sanitaire compétente, ont été soumis à l'inspection ante et post mortem au moment de l'abattage et ont été reconnus propres à la consommation humaine.
5. La ferme d'origine des animaux abattus, les abattoirs, les établissements de découpe, de désossage et de stockage des viandes sont situés dans des zones indemnes de fièvre aphteuse avec ou sans vaccination, conformément aux recommandations de l'OMSA, sont sous contrôle vétérinaire permanent et sont agréés pour l'exportation. Dans le cas où la viande provient d'animaux issus de zones où la vaccination contre la fièvre aphteuse est pratiquée, elle doit provenir de carcasses dont la tête, y compris le pharynx, la langue et les ganglions lymphatiques associés, a été exclue du chargement.
6. Les viandes et les abats bovins:
 - 6.1. Ne proviennent pas d'animaux éliminés dans le cadre d'un programme d'éradication de maladies.
 - 6.2. Sont obtenues uniquement à partir de viandes ayant été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2°C, pendant une période minimale de 24 heures après l'abattage et dans lesquelles le pH de la viande atteint une valeur inférieure à 6 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu des deux muscles *Longissimus dorsi* après la maturation.
 - 6.3. Ont été strictement séparés des viandes et abats ne répondant pas aux exigences susmentionnées (certificat) à tous les stades de la production, du parage et du stockage, jusqu'à ce qu'ils soient emballés avant d'être stockés.
 - 6.4. Sont congelés, sans délai, après l'inspection post mortem et la période de stabilisation et de maturation. Ils doivent avoir une température inférieure ou égale à -18°C et être entreposés sous une température non supérieure à -18°C. La congélation de ces viandes et abats s'est effectuée dans les établissements agréés par l'autorité sanitaire compétente où ils ont été obtenus ou découpés ou dans un entrepôt frigorifique agréé par l'autorité sanitaire compétente.
 - 6.5. Sont conditionnés et emballés de façon hygiénique, puis entreposés dans des lieux appropriés. La température d'entreposage ne doit pas dépasser celle visée au point 6.4 ci-dessus mentionné. Les viandes et les abats sont expédiés dans les trois mois de leur production dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
 - 6.6. Ne contiennent aucune substance antiseptique ou autre additifs ou colorants non autorisés et compte tenu des plans de surveillance mis en place par les autorités sanitaires compétentes, ils ne renferment pas de résidus d'antibiotiques, d'anticoccidiens, d'hormones, de pesticides, d'éléments radioactifs ou médicaments en quantité excédant les niveaux admissibles susceptibles de les rendre dangereux ou nocifs pour la santé humaine.
 - 6.7. Sont propres à la consommation humaine.
 - 6.8. Sont expédiés de telle manière que le moyen de transport ne présente aucun risque sanitaire pour les viandes et les abats.
 - 6.9. Portent l'estampille qui garantit l'inspection sanitaire vétérinaire officielle.
7. L'emballage porte une étiquette lisible spécifiant la dénomination du produit, les références de l'abattoir et de l'atelier de découpe, la date de l'abattage des animaux et la date de congélation.
8. Les moyens de transport sont équipés de manière à ce que les températures indiquées ne dépassent pas celles mentionnées au point 6.4 ci-dessus mentionné.

Vérifier en: www.gov.br/agricultura/pt-br/csi; Code d'Authentification:
Cachet Officiel



(Lieu et date)


Signature et cachet du vétérinaire officiel

CARLOS ROBERTO TURCHETTO JUNIOR
AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Nº da Carteira Fiscal: 397

Modelo conforme Ofício-Circular N° XXX/XXXX/ DICERT/CGCOA/DIPOA

Página 4/4

21000.006835/2022-67 V4.2



17. Informação Sanitária:

O Médico Veterinário Oficial certifica que:

1. A República Federativa do Brasil está declarada oficialmente livre de febre aftosa, peste bovina, peste dos pequenos ruminantes, pleuropneumonia contagiosa bovina e nunca registrou ocorrência de febre do Vale do Rift.
2. O Brasil é reconhecido pela Organização Mundial de Saúde Animal (OMSA) como país de risco insignificante para a encefalopatia espongiforme bovina (EEB) e mantém um programa de vigilância para a doença, implantado nos moldes preconizados pela OMSA.
3. A encefalopatia espongiforme bovina é uma doença de declaração obrigatória e no território da República do Brasil, os animais dos quais provêm as carnes e miúdos não foram alimentados com farinha de carne e ossos ou sebo e derivados de ruminantes, conforme definido no Código de Sanitário para Animais Terrestre da OMSA.
4. Os animais:
 - 4.1. Foram criados, desde seus nascimentos, em um dos estados declarados pela OMSA como livre de febre aftosa.
 - 4.2. Preenchem os requisitos estabelecidos pelo programa nacional brasileiro de controle e erradicação da brucelose e da tuberculose bovina e estes não são animais que foram eliminados no quadro destes programas.
 - 4.3. Foram abatidos em um abatedouro oficialmente autorizado pela autoridade sanitária competente, foram submetidos à inspeção *ante e post mortem* no momento do abate e considerados aptos ao consumo humano.
5. A fazenda de origem dos animais abatidos, os abatedouros, os estabelecimentos de corte, de desossa e de estocagem das carnes estão situados em zonas livres de febre aftosa com ou sem vacinação conforme as recomendações da OMSA, estão sob controle veterinário permanente e estão autorizados para a exportação. No caso de a carne e os miúdos serem obtidos de animais proveniente de áreas onde se pratica a vacinação contra a febre aftosa, estes deverão ser proveniente de carcaças cuja cabeça, incluindo a faringe, a língua e os linfonodos associados, tenham sido excluídos do carregamento.
6. As carnes e os miúdos bovinos:
 - 6.1. Não são provenientes de animais eliminados no quadro de um programa de erradicação de doenças.
 - 6.2. São obtidas unicamente a partir de carnes que foram submetidas a um processo de maturação a uma temperatura superior à + 2°C, durante um período mínimo de 24 horas após o abate e nas quais o pH da carne atingiu um valor inferior a 6 quando medido eletronicamente no ponto médio dos dois músculos *Longissimus dorsi* após a maturação.
 - 6.3. Foram estritamente separados das carnes e miúdos que não atendem às exigências mencionadas acima (certificado) em todos os estágios de produção, do corte e da estocagem, até que eles sejam embalados antes de serem estocados.
 - 6.4. São congelados, sem demora, após a inspeção *post mortem* e o período de estabilização e de maturação. Elas devem possuir uma temperatura inferior ou igual a -18°C e devem estar armazenadas a uma temperatura não superior a -18°C. O congelamento destas carnes e miúdos foi efetuado nos estabelecimentos autorizados pela autoridade sanitária competente onde as carnes foram obtidas ou cortadas ou em um frigorífico autorizado pela autoridade sanitária competente.
 - 6.5. São acondicionados e embalados de forma higiênica e, posteriormente, armazenados em locais apropriados. A temperatura de armazenamento não deve ultrapassar aquela prevista no ponto 6.4 acima mencionado. As carnes e miúdos são expedidos nos três meses após sua produção em condições de higiene satisfatórias.
 - 6.6. Não contém nenhuma substância antisséptica ou outros aditivos ou corantes não autorizados e, considerando os planos de vigilância realizados pelas autoridades sanitárias competentes, eles não contêm resíduos de antibióticos, de anticoccídios, de hormônios, de pesticidas, de elementos radioativos ou medicamentos em quantidades superiores a níveis permitidos que possam torná-los perigosos ou nocivos à saúde humana.
 - 6.7. São próprios ao consumo humano.
 - 6.8. São expedidos de tal maneira que o meio de transporte não apresenta nenhum risco sanitário para as carnes e miúdos;
 - 6.9. Levam o selo que garante a inspeção sanitária veterinária oficial.
7. A embalagem apresenta uma etiqueta legível especificando a denominação do produto, as referências do abatedouro e do estabelecimento de corte, a data do abate dos animais e a data de congelamento.
8. Os meios de transporte são equipados de maneira que as temperaturas indicadas não ultrapassem aquelas mencionadas no ponto 6.4 mencionado acima.

Verificar em: www.servipec.org.br/portal Código de Autenticidade:
Carimbo Oficial



Assinatura e carimbo do Médico Veterinário Oficial
CARLOS ROBERTO TURCHETTO JUNIOR
AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Nº da Carteira Fiscal: 397

Modelo conforme Ofício-Circular N° XXX/XXXX DICERT/CGCQA/DIPOA.

Página 2/4