|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CERTIFICADO SANITÁRIO PARA PESCADO E DERIVADOS ORIUNDOS DA PESCA EXTRATIVA /**  **CERTIFICADO SANITARIO PARA EL PESCADO Y DERIVADOS DE LA PESCA EXTRACTIVA** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **1. Exportador** **(nome, endereço) / (nombre y dirección):**  {ce\_eno}  {ce\_edi} | | | | | | | | **2. Nº do Certificado / Nº del Certificado:** | | | | **{codigo}** |
| 3. Autoridade Competente / Autoridad Competente: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) | | | | |
| 4. Autoridade Competente Local / Autoridad Competente Local: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) | | | | |
| **5. Importador (nome, endereço) / (nombre y dirección):** | | | | | | | | | | | | |
| {ce\_nde}  {ce\_dde} | | | | | | | | | | | | |
| **6. País de origem / País de origen:**  Peru | | | **Código ISO:**  PE | | 7. País de Expedição /  País de expedición: Peru | | | | **Código ISO:**  PE | | **8. País de destino:**  Brasil | **Código ISO:**  BR |
| 9. Local de Carregamento / Lugar de carga: | | | | 10. Meios de Transporte / Médios de transporte: | | | | | | | **11. Ponto de entrada / Punto de entrada:** | |
| {ce\_ori} | | | | {ce\_tra} | | | | | | | {ce\_det} | |
| 12. Condições de transporte – estocagem / Condiciones de transporte - almacenamiento: {ce\_tpt} | | | | | | | | | | | | |
| 13. Identificação do(s) contêiner(es)/ número(s) do(s) lacre(s) / Identificación del contenedor y del precinto: | | | | | | | | | | | | |
| {ce\_anx2} | | | | | | | | | | | | |
| 14. Identificação do(s) produto(s) / Identificación de los productos alimenticios  Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento produtor / Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento productor / fabricante: | | | | | | | | | | | | |
| {ce\_aut}  {ce\_emp}  {ce\_dir} | | | | | | | | | | | | |
| **Código NCM:** | {ce\_anx4} | | | | | | | | | Finalidade/Intención: Apto para consumo Humamo/Apto para el consumo humano | | |
| Descrição do produto / Descripción del producto | | Nome científico das espécies / Nombre científico de las especies | | Tipo de embalagem/ Tipo de embalaje | | | Lote ou data de produção/ Lote o fecha de producción | | | | Número de Embalagens/ Número de paquetes | Peso líquido / Peso neto (Kg) |
| {ce\_anx1} | | *{ce\_esp}* | | {ce\_tem} | | | {ce\_anx3} | | | | {ce\_nem} | {ce\_pne} |
|  | |  | |  | | |  | | | |  |  |
|  | |  | |  | | |  | | | |  |  |
|  | | | | | | | Total: | | | | {ce\_nem2} | {ce\_pne2} |
| Preenchimento dos itens / Rellene en las casillas  6– País de Origem: país de origem da matéria-prima / País de origen: país de origen de la materia prima;  7– País de Expedição: país de origem do produto a ser exportado / País de expedición: país de origen del producto que se exporta a Brasil. | | | | | | | | | | | | |
| Modelo conforme Circular N°183/2014/DIPES/CGI/DIPOA | | | | | | 1/2 | | | | | | |

{qr\_nro}

{%ce\_qr}

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | **Certificado Nº / Nº del Certificado:** **{codigo2}** |
| **15. Informações sanitárias / Informaciónes sanitarias:** Atestado de Saúde Pública / Atestados de Salud pública: O Inspetor Oficial certifica que / El Inspector Oficial certifica que:   * 1. o pescado foi capturado e manipulado a bordo dos barcos, conforme as normas higiênico – sanitárias estabelecidas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição \*\* / *el pescado ha sido capturado y manipulado a bordo de los buques, conforme las normas higiénico-sanitarias establecidas por la*(s) *Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición* \**\*;*   2. o pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênico – sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do *Codex Alimentarius\** / *el pescado ha sido desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, almacenado y transportado de forma higiénico- sanitaria en establecimientos oficialmente controlados por la*(s) *Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición, respetando los criterios organolepticos, parasitologicos, químicos, virológicos o microbiológicos y en condiciones equivalentes, al menos, a las Normas y Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius\*;*   3. o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos, barcos: fábrica e congelador oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, 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), com verificação sistemática / *el pescado y sus productos fueron fabricados en condiciones higiénicas en establecimientos, buques: factoría y congelador, oficialmente aprobados a exportar para Brasil y que llevaron a cabo los programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con la comprobación sistemática;*   4. este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) do país de expedição, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminantes em Pescado, estando, portanto, apto ao consumo humano, destinado a exportação dentro dos prazos e temperaturas normais de transporte previamente estipulados / *esta carga cumple con todos los requisitos de calidad y seguridad estipulados por la*(s) *Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición, relativos al pescado e sus productos, habiendo sido sometido al Programa Nacional para el Control de Residuos y Contaminantes en el Pescado, y por lo tanto se encuentra apta para el consumo humano, para la exportación dentro de los plazos y temperaturas normales de transporte previamente estipulado;*   5. os moluscos bivalves e gastrópodes foram colhidos em áreas submetidas a controle sanitário oficial para identificação de biotoxinas marinhas, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente\*/ *los moluscos bivalves y gastrópodos se recolectaron en zonas sometidas a control sanitario oficial para la identificación de biotoxinas marinas, de conformidad con las normas internacionalmente reconocidas\*;*   6. o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a - 18ºC\* / *el pescado y sus productos no se descongelaron durante el almacenamiento y fueron enviados con una temperatura central del músculo no superior a -18 º C\*;*   7. o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0ºC (ponto de fusão do gelo)\* / *el pescado y sus productos han sido enfriados a una temperatura cercana a 0 °C (punto de fusión del hielo)\*;*   8. o pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento\* / *el pescado y sus productos no han sido objeto de la adición de fosfatos o similares antes de su congelación\*;*   9. a declaração do peso líquido do pescado congelado, na rotulagem, quando glaciado, foi obtida descontando-se o peso da embalagem e do gelo de glaciamento\* */ Cuando el pescado esté glaseado, en la declaración del contenido neto del pescado no se incluye el glaseado y el peso del empaque\*;*   10. o material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos pela(s) Autoridade(s) Competente(s) do país de expedição \* / *el material utilizado en los envases es de primer uso y cumple con los requisitos higiénico - sanitarios establecidos por la*(s) *Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición \*;*   11. os meios de transporte são tratados, preparados e satisfazem os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) do país de expedição / *los medios de transporte son tratados, preparados y cumplen con los requisitos higiénico - sanitarios de acuerdo con las normas aprobadas por la*(s) *Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición.*  Atestado de Saúde Animal / Atestado de Sanidad Animal  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 periodo de tempo, e não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção / Los animales utilizados como materia prima en la fabricación del producto no fueron obtenidos de cultivo o confinamiento, en cualquier etapa de su desarrollo, para cualquier periodo de tiempo, y no presentaron lesiones atribuibles a enfermedad/infección en el momento de la recepción de la materia prima. | | |
| **Carimbo Oficial / Sello del Organismo Oficial**  ­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nome completo e Assinatura do Inspetor Oficial/  Nombre, Apellidos y Firma del Inspector Oficial  (Local e data) / (Lugar y fecha) Feito em {ce\_ciu} em {ce\_fec}    Riscar o que não se aplica (\*) / Táchese lo que no se proceda (\*)  Será riscado somente para gastrópode terrestre (\*\*) /Se tachar sólo para gastrópodo terrestre (\*\*) | | |
| Modelo conforme Circular N°183/2014/DIPES/CGI/DIPOA | 2/2 | |