	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-04
	Requisitos para la importación de tortas de carne bovina congeladas	Versión 02	Página 1 de 5

1. Objetivo:

- 1.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación de tortas elaboradas con de carne de la especie bovina.

2. Alcance:


- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento se aplican a tortas crudas congeladas de carne elaboradas exclusivamente con carne y grasa de la especie bovina con o sin condimentar.

3. Inicio del trámite y plazo:

- 3.1 Para tramitar el Formulario de Requisitos Sanitarios, el interesado debe presentar el formulario completamente lleno, original y firmado con bolígrafo azul. En los casos en que las solicitudes estén incompletas, el SENASA notificará dicha situación al administrado (usuario) a fin de que en el plazo de diez días sea completada o subsanada. El formulario se puede obtener en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), en las oficinas centrales en Barreal de Heredia, vía fax, por correo electrónico o descargarse haciendo clic en: [Formulario para tramitar las importaciones, exportaciones o tránsito de productos y subproductos de origen animal](#) Los importadores que utilicen el Formulario de Autorización de Desalmacenaje, en la casilla 19, deberán indicar el nombre del establecimiento productor y su número, en la casilla 17 la cantidad en kg y bultos o cajas. Se debe presentar en VUCE cuando se trate de productos y subproductos de origen animal y en las oficinas centrales en el caso de animales vivos, huevos, semen o muestras para diagnóstico.
- 3.2 La solicitud será resuelta en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas hábiles, en forma afirmativa o negativa, de acuerdo con el horario de las oficinas centrales de la Dirección de Cuarentena Animal. El plazo comenzará a regir a partir del recibo del documento original, lo anterior a pesar que haya sido recibido vía fax o por correo electrónico. Cuando no se otorgue el Formulario de Requisitos Sanitarios, se entregará una resolución explicando los motivos que se tomaron en consideración para negarlo.
- 3.1 Los establecimientos de los que se desee importar deben estar autorizados de acuerdo con el Artículo 25 del Decreto 21858-MAG, Reglamento para evaluación y/o aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica.


4. Responsabilidades:

- 4.1 Es responsabilidad del usuario presentar los documentos que se le solicitan ante las autoridades oficiales en el puesto de inspección fronterizo, ver el apartado cinco (5), previo a su desalmacenaje.
- 4.2 Es responsabilidad del funcionario oficial en el puesto de inspección fronterizo, solicitar los documentos que prueben, que el usuario cumple con los requisitos del apartado cinco (5).
- 4.3 Es responsabilidad de la jefatura de la Dirección de Cuarentena Animal, designar un funcionario para la toma de muestras.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-04
	Requisitos para la importación de tortas de carne bovina congeladas	Versión 02	Página 2 de 5

5. Requisitos que debe presentar el usuario en el puesto de inspección fronterizo:

- 5.1 Certificado Veterinario Internacional en idioma español, (si el original está en un idioma diferente al español, la traducción deber ser oficial), emitido por Servicios Veterinarios Oficiales o por la autoridad sanitaria competente del país de origen que certifique que:
 - 5.1.1 El país o zona de origen se encuentra libre de fiebre aftosa, peste bovina y fiebre del Valle del Rift. Debe estar reconocido por Costa Rica.
 - 5.1.2 Los establecimientos para el sacrificio y deshuese de bovinos, así como los que se dedican a la elaboración de las tortas se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen y que cuentan con inspección médico veterinaria oficial permanente. La carne para la elaboración de tortas debe provenir únicamente de establecimientos aprobados y que las carnes no fueron sometidas a procesos de congelación con la finalidad de destruir parásitos.
 - 5.1.3 Los bovinos sacrificados recibieron inspección ante y pos mortem y fueron dictaminados como aptos para el consumo humano.
 - 5.1.4 Los establecimientos para el sacrificio de bovinos cuentan con un plan de monitoreo para determinar la posible presencia de residuos de medicamentos veterinarios, de contaminantes químicos ambientales y de bacterias patógenas, principalmente *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* sp, *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. Los establecimientos dedicados a la elaboración de las tortas deben realizar análisis para determinar los siguientes patógenos *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157:H7 y *Salmonella* sp y *Clostridium perfringens*.
 - 5.1.5 La carne no contiene materiales específicos de riesgo (MER) para EEB, tales como el cráneo, cerebro, ojos, tonsilas, ganglio trigémino, columna vertebral (excepto las vértebras de la cola y los procesos transversos de las vértebras lumbares), médula espinal, ganglios raquídeos dorsales e intestinos (desde el duodeno hasta el recto) los que fueron eliminados durante el proceso de sacrificio y deshuese. La carne no fue obtenida mediante Sistemas de Recuperación Avanzada de carne. La carne proviene de animales menores de treinta meses.
 - 5.1.6 Los establecimientos citados en los apartados 5.1.2 y 5.1.4 deben tener en ejecución el Sistema HACCP (Procedimientos de Limpieza y Desinfección, Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, conocido por sus siglas en inglés como HACCP).
 - 5.1.7 Las carnes y otras materias primas de origen bovino cumplieron con lo citado en 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5 y 5.1.6, por lo cual se dictaminaron las carnes como inocuas.
 - 5.1.8 Los bovinos nacieron y fueron criados en el país de origen.
 - 5.1.9 El producto al arribar a Costa Rica tiene más de tres meses de vida útil, lo anterior con respecto a la fecha de caducidad.
 - 5.1.10 Cumple con los criterios microbiológicos establecidos en el Decreto N° 18341, Norma oficial de productos cárnicos. Clasificación y características Artículo 1, sección 5.4.3.
 - 5.1.1 Los números de lote que se exportan a Costa Rica, se anotan en la certificación oficial.
 - 5.1.11 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario.
 - 5.1.12 El certificado oficial, emitido por la autoridad competente, deberá incluir la siguiente información: fecha, nombre y dirección del exportador (consignador), nombre y dirección del importador, compañía transportadora, número de

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-04
	Requisitos para la importación de tortas de carne bovina congeladas	Versión 02	Página 3 de 5

contenedor, números de marchamo (precinto), puerto de embarque, número de lote o código de producción en el producto, puerto de entrada, cantidad de cajas y peso, descripción del producto, nombre y firma de la autoridad competente. Los certificados deben estar numerados consecutivamente.

6. Embalaje y etiquetado:

- 6.1 El embalaje primario y secundario debe ser nuevo. Las cajas y bolsas deben indicar claramente lo siguiente:
 - 6.1.1 Nombre del establecimiento productor
 - 6.1.2 Número del establecimiento productor
 - 6.1.3 Código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles e indelebles.
 - 6.1.4 Temperatura recomendada para su almacenamiento, conservación y distribución.
 - 6.1.5 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)

7. Documentos necesarios para el desalmacenaje:


- 7.1 Presentar los originales de los documentos citados en el apartado cinco (5).
- 7.2 Formulario de Requisitos Sanitarios, original y vigente al día de su presentación al funcionario de cuarentena en el puesto de inspección fronterizo.

8. Inspección al momento de su ingreso al país:

- 8.1 Se realizará el análisis sensorial del producto en el puesto de inspección fronterizo, almacén fiscal o en el laboratorio. Deberá presentar las siguientes características:
 - 8.1.1 Aspecto: propio del producto.
 - 8.1.2 Color: propio del producto, libre de coloraciones anormales.
 - 8.1.3 Olor: propio del producto, libre de aromas: rancio o pútrido.
 - 8.1.4 Temperatura igual o menor a -18°C .
- 8.2 El material de empaque primario y secundario debe estar en buen estado, si el empaque primario (bolsas o cajas) se encuentra roto se procederá a confiscar el producto contenido en la bolsa(s) o caja(s) rota(s). En el caso de cajitas destinadas al consumidor final, de estar rotas se confiscarán. Debe cumplir con lo establecido en el apartado seis (6).
- 8.3 En el puesto de inspección fronterizo el funcionario oficial emitirá la Constancia de Inspección redestinando el producto para inspección organoléptica o para la toma de muestras.

9. Muestreo y análisis de laboratorio:

- 9.1 En las muestras para análisis microbiológicos se determinará la presencia de: Recuento total de microorganismos aerobios y anaerobios facultativos, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulasa positiva, *Clostridium perfringens* y *Salmonella sp*, los resultados deberán estar dentro de los límites establecidos en el Decreto N° 18341 en el Artículo 1, sección 5.4.3, en caso de excederlos no se permitirá su comercialización y se procederá de acuerdo con el apartado 9 y 10. Adicionalmente se realizarán análisis para determinar la presencia de *Listeria monocytogenes* que deberá ser negativa en 25 gramos y *Escherichia coli* O157:H7 que deberá ser negativa en 325 (trescientos veinticinco)

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-04
	Requisitos para la importación de tortas de carne bovina congeladas	Versión 02	Página 4 de 5

- gramos, si los análisis resultan positivos para uno o ambos microorganismos se procederá de acuerdo con lo establecido en los apartados 10 y 11.
- 9.2 Se tomarán muestras para determinación de residuos o contaminantes ambientales, para verificar lo establecido en el apartado 5.1.4, en caso de incumplimiento se procederá de acuerdo con los apartados 10 y 11.
- 9.3 Después de tomar la muestra, el funcionario deberá entregar al interesado una copia del formulario para toma y remisión de la muestras al laboratorio.
- 9.4 El medio de transporte se enviará marchamado al almacén fiscal o bodegas del importador, para que el técnico designado por la Dirección de Cuarentena Animal realice la apertura, inspeccione la descarga y retire la muestra.
- ~~9.5 El producto permanecerá cuarentenado, se pondrá a disposición del consumidor cuando la Dirección de Cuarentena Animal haya recibido los análisis de laboratorio que satisfagan los parámetros citados en los apartados 9.1 y 9.2.~~
- 9.6 El valor de los análisis será cancelado por el importador, de acuerdo con el Decreto N° 32285.

10. Rechazo de la importación:

- 10.1 El rechazo de la importación procederá cuando se incumpla con los requisitos establecidos en los apartados 7, 8, 9.1 y 9.2.
- 10.2 Cuando el importador no permita la toma de muestras, por parte de los funcionarios debidamente identificados.

11. Destino de los productos rechazados o confiscados:


- 11.1 De acuerdo con el reglamento de Defensa Sanitaria Animal, Decreto 14584-A, cuando se determine que se incumple con lo citado en los apartados 10.1 o 10.2, se procederá a devolver al país de origen los productos, si el importador no acepta esta medida se podrán destruir en el país, en este caso el importador debe cancelar el costo de su destrucción, de acuerdo con el Decreto N° 32285.
- 11.2 El funcionario oficial en el puesto de inspección fronterizo, deberá llenar el Acta de Decomiso o Retención Productos Agropecuarios y enviar el original al interesado.
- 11.3 Las tortas que se decomisen por la aplicación del apartado 8.2 serán destruidas.

12. Comunicación:

- 12.1 El importador debe comunicar a la Dirección de Cuarentena Animal el nombre, dirección y teléfono del lugar donde va a quedar almacenada (cuarentenada) la mercancía, así como sus números de teléfono, para localizar el producto y a su propietario con facilidad en caso de incumplir con 8.1 y 8.2.
- 12.2 Si los resultados de análisis de laboratorio son satisfactorios, la Dirección de Cuarentena Animal así lo hará saber al importador para que comercialice el producto.
- 12.3 Se publicará en la página electrónica el listado de productos a los que se les haya aplicado el apartado 11.

13. Legislación que se aplica:

- 13.1 Ley General de Salud Animal N° [8495](#)
- 13.2 Reglamento de Defensa Sanitaria Animal N° [14584-A](#)

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-04
	Requisitos para la importación de tortas de carne bovina congeladas	Versión 02	Página 5 de 5

13.3 Decreto N° [21858-MAG](#) Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica.

13.4 Decreto [18341-MEC](#) Norma oficial de productos cárnicos. Clasificación y características.

13.5 Decreto N° [29588-MAG-S](#) Reglamento sanitario y de inspección veterinaria de mataderos, producción y procesamiento de carnes.

14. Tarifas aplicables:

14.1 Decreto [32285-MAG](#) que fija las tarifas que regirán para los servicios que presta el Ministerio de Agricultura y Ganadería, por medio de la Dirección de Salud Animal y Producción Pecuaria, puede consultarse en www.senasa.go.cr.

Renuncia a reclamos: La información, suministrada en este formato, es para que sea utilizada como guía y no debe asumirse como definitiva o exhaustiva, estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos. Es una hoja informativa para facilitar al importador el trámite del Formulario de Requisitos Sanitarios para importación, citado en 3.1. El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) hace un esfuerzo por mantener estos requisitos actualizados, pero pueden ser cambiados sin notificación previa cuando el país exportador sufra cambios en su estatus sanitario, sin embargo es obligación del importador solicitar los requisitos más actualizados. El Gobierno de Costa Rica no aceptará reclamos por pérdidas económicas que se deriven del cambio de requisitos.

Disclaimer: The information provided in this database is intended for use as guidance only and should not be taken as definitive or exhaustive. The National Service for Animal Health (SENASA) of Costa Rica makes an effort to keep this database current and accurate, however, it may be subject to change without notice, and importers should make their own inquiries in relation to import requirements. The Costa Rican Government will not accept liability for any loss resulting from reliance on information contained in this database. The purpose of this document is to give a clear idea in relation to the import process stated in section 3.1. These requirements are not an import permission.

Bg/03-07