	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-13
	Requisitos para la importación de jamones y embutidos cocidos sin esterilizar de Italia	Versión 01	Página 1 de 5

1. Objetivo:

- 1.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación de embutidos elaborados con carne porcina que se citan en el alcance.

2. Alcance:


- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento se aplican a carnes y embutidos completamente cocidos de la especie porcina: mortadela, salchichas, jamones cocidos, esta lista no es exhaustiva.

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 aunque 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.
- 3.3 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 de Cuarentena Animal 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 cuando estas sean requeridas.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-13
	Requisitos para la importación de jamones y embutidos cocidos sin esterilizar de Italia	Versión 01	Página 2 de 5

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

- 5.1 Certificado Veterinario Internacional emitido por la Administración Veterinaria o por la autoridad sanitaria competente de Italia que certifique que:
- 5.1.1 El país o zona se encuentra libre de Fiebre Porcina Clásica y Enfermedad Vesicular del Cerdo (en el caso de los porcinos). Las fincas o granjas de donde proceden los animales, se encuentran bajo programas oficiales de vigilancia para las enfermedades antes citadas.
 - 5.1.2 Los establecimientos para el sacrificio y deshuese de porcinos se encuentran aprobados por la Administración Veterinaria y que cuentan con inspección médico veterinaria oficial permanente.
 - 5.1.3 Los porcinos sacrificados recibieron inspección ante y pos mortem y que fueron dictaminados como aptos para el consumo humano y que las carnes no fueron sometidas a procesos de congelación con la finalidad de destruir parásitos. Los jamones deben estar completamente deshuesados.
 - 5.1.4 Los establecimientos para el sacrificio de cerdos 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* y *Salmonella sp.*
 - 5.1.5 Enfermedad Vesicular Porcina
 - 5.1.5.1 Los cerdos deben proceder de una zona o compartimento libre de EVP. El sacrificio de los cerdos se llevó a cabo en una zona o compartimento libre de EVP reconocido y autorizado por la Administración Veterinaria de Italia y que durante la inspección ante y post mortem no se presentaron hallazgos compatibles con EVP. Si el sacrificio se realizó en una zona infectada por EVP, el sacrificio de los cerdos que provengan de zonas libres de EVP debe llevarse a cabo separadamente de los aquellos cerdos que procedan de una infectada. El almacenamiento se llevará a cabo en cámaras exclusivas para carne de zonas libres, el transporte de las canales debe llevarse en vehículos exclusivos para canales de zonas libres y con precinto oficial hasta la planta de proceso. La carne deberá haberse deshuesado y eliminado los linfonodos.
 - 5.1.5.2 Si la planta de proceso está ubicada en una zona infectada y que a su vez procesa productos de zonas libres e infectadas debe tener en ejecución los procedimientos necesarios que eviten la contaminación cruzada.
 - 5.1.5.3 Los cerdos se procesan en una planta ubicada en una zona libre de EVP. Una vez concluido el tratamiento térmico el producto no estuvo en contacto con cualquier material crudo o contaminado con el virus de la EVP.
 - 5.1.5.4 Las temperaturas de cocción de los embutidos serán mayores a 70 °C por un periodo mínimo de dos minutos. La temperatura se medirá en el punto más frío del equipo de cocción tomando cuenta el centro térmico del producto. Para hacer esta valoración, el establecimiento debe contar con un estudio de puntos fríos en los diferentes equipos de cocción, debe estar validado para cada equipo, por tipo de producto y por establecimiento por la autoridad nacional competente en tratamientos térmicos de Italia.
 - 5.1.6 Peste porcina africana: Los cerdos debe proceder de una zona libre de la enfermedad.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-13
	Requisitos para la importación de jamones y embutidos cocidos sin esterilizar de Italia	Versión 01	Página 3 de 5

- 5.1.7 Los establecimientos para el sacrificio, deshuese y cocción deben tener en ejecución el Sistema HACCP (prerequisitos Procedimientos de Limpieza y Desinfección (conocido en inglés como SSOP), Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, (conocido por sus siglas en inglés como HACCP).
- 5.1.8 Las carnes de porcino se dictaminaron como inocuas.
- 5.1.9 La concentración de nitritos en el producto terminado no debe ser mayor de 125 ppm de acuerdo con Decreto N° 18341, Norma oficial de productos cárnicos, Artículo 1, sección 5.5.
- 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 5.4.2
- 5.1.11 Los productos una vez cocinados no han entrado en contacto con materias primas crudas de ninguna especie animal o vegetal.
- 5.1.12 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario. El material de empaque está aprobado para entrar en contacto directo con alimentos.
- 5.1.13 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 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 oficial 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:

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-13
	Requisitos para la importación de jamones y embutidos cocidos sin esterilizar de Italia	Versión 01	Página 4 de 5

- 8.1.1 Aspecto: propio del producto, el producto empacado al vacío deberá mantener su vacío.
- 8.1.2 Color: propio del producto, libre de coloraciones anormales.
- 8.1.3 Olor: propio del producto, libre de aroma pútrido.
- 8.2 El material de empaque primario debe estar en buen estado y cumplir con lo establecido en el apartado seis (6), si el empaque primario (bolsa) se encuentra roto y el producto se observa contaminado, se procederá a confiscar las piezas no conformes o contaminadas.
- 8.3 En el puesto de inspección fronterizo el funcionario oficial emitirá la Constancia de Inspección redestinando el producto para una 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 aureus*, *Clostridium perfringens* y *Salmonella sp*, los resultados deberán estar dentro de los límites establecidos en el Decreto N° 18341 en el Artículo 1, sección 5.4.2, en caso de excederlos no se permitirá su comercialización y se procederá de acuerdo con el apartado 10. Adicionalmente se realizarán análisis para determinar la presencia de *Listeria monocytogenes*, que deberá ser negativa en 25 gramos, en caso de ser positiva igualmente y se procederá de acuerdo con lo establecido en los apartados 10 y 11.
- 9.2 En las muestras para análisis químicos se determinará la presencia de nitritos, de acuerdo con lo citado en el Decreto N° 18341 en el Artículo 1, sección 5.5.
- 9.3 La prueba de la catalasa deberá ser negativa, si resultara positiva será motivo de rechazo y se procederá de acuerdo con lo establecido en los apartados 10 y 11.
- 9.4 En los embarques entrantes al país se llevará a cabo un muestreo aleatorio simple. El producto, sujeto de muestreo no se pondrá a disposición del consumidor. La puesta en el mercado del producto, se podrá realizar, una vez que el reporte de resultados de análisis de laboratorio, haya sido recibido por la Dirección de Cuarentena Animal y que indique que el producto satisface los parámetros de los apartados 9.1 y 9.2.
- 9.5 Después de tomar la muestra, el funcionario deberá entregar o enviar al interesado una copia del formulario para toma y remisión de la muestras al laboratorio.
- 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 alguno de los requisitos establecidos en los apartados 7, 8, 9.1, 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:

- 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 9.1 o 9.2, se procederá a devolver al país de origen los productos, si el importador no acepta esta medida se

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-13
	Requisitos para la importación de jamones y embutidos cocidos sin esterilizar de Italia	Versión 01	Página 5 de 5

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 Los productos que se decomisen por la aplicación del apartado 8.2 serán destruidos.

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 la mercancía, así como sus números de teléfono, para localizar el producto y a su propietario con facilidad en caso de incumplir con 9.1 y 9.2.

12.2 Si los resultados de análisis de laboratorio son satisfactorios, la Dirección 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](#)

13.3 Decreto N° [18341-MEC](#) disponible en www.senasa.go.cr

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

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 N° [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 requisites are not an import permission.