	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-01</b>
	<b>Requisitos para la importación de atún en conserva en envase de hojalata, vidrio o flexible, con o sin vegetales</b>	Versión <b>02</b>	Página 1 de 5

## 1. Objetivo:

- 1.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación de atún en conserva.

## 2. Alcance:


- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento se aplican al atún en conserva (esterilizado) en envases de hojalata, vidrio o en empaque flexible con o sin vegetales en agua o aceite.

## 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 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.

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-01</b>
	<b>Requisitos para la importación de atún en conserva en envase de hojalata, vidrio o flexible, con o sin vegetales</b>	Versión <b>02</b>	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, se debe adjuntar una traducción oficial o bien una traducción libre), emitido por los Servicios Veterinarios Oficiales o por la autoridad sanitaria competente del país de origen que certifique que:

- 5.1.1 Los establecimientos destinados a almacenar atún congelado, los que se dedican al descongelado, eviscerado, precocado, pelado, envasado y esterilizado se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Estos establecimientos cuentan con un médico veterinario regente supervisado por el médico veterinario oficial. El atún debe provenir únicamente de embarcaciones y de establecimientos aprobados.
- 5.1.2 Los establecimientos para el proceso de atún cuentan con un plan de monitoreo para determinar la posible presencia de histamina, de contaminantes químicos ambientales como el mercurio, cadmio, plomo, estaño y de esterilidad comercial (*Clostridium botulinum*).
- 5.1.3 Los establecimientos citados en el apartado 5.1.1 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).
- 5.1.4 El atún después de sometido a los análisis citados en 5.1.2, a los controles enumerados en 5.1.3 y al proceso de esterilización y cuarentena fue declarado conforme y apto para el consumo humano.
- 5.1.5 El tratamiento térmico, al que se somete el atún para su esterilización, debe estar validado para cada equipo, según tipo de producto y tamaño de envase para cada establecimiento por la autoridad nacional competente en tratamientos térmicos del país de origen.
- 5.1.6 El producto tiene más de quince días de elaborado. Con respecto a la fecha de vencimiento el producto debe tener más de un año de vigencia.
- 5.1.7 Los envases de hojalata están libres de metales pesados y que los barnices usados para su protección son de grado alimentario.
- 5.1.8 Las tapas metálicas para los envases de vidrio cumplen con lo citado en 5.1.6
- 5.1.9 Las bolsas o material de empaque flexible (pouch) cumple con lo citado en 5.1.6.
- 5.1.10 La sal utilizada cumple con el Decreto N° 18959-MEIC-S Norma oficial para la sal de calidad alimentaria o que la sal utilizada es de grado alimentario.
- 5.1.11 Los vegetales que acompañan al atún fueron sometidos a análisis para determinación de agroquímicos y que los resultados fueron negativos
- 5.1.12 Cumple con las normas aplicables, en el país de origen y con las de Costa Rica, para el producto citado en el Alcance.
- 5.1.13 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario.
- 5.1.14 El certificado veterinario internacional 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

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-01</b>
	<b>Requisitos para la importación de atún en conserva en envase de hojalata, vidrio o flexible, con o sin vegetales</b>	Versión <b>02</b>	Página 3 de 5

autoridad competente. Los certificados deben estar numerados consecutivamente. El producto fue sometido a los análisis de laboratorio de acuerdo con el plan para determinación de residuos, de conformidad con el apartado 5.1.2 cuyos resultados que están dentro de los límites máximos de residuos. Se debe declarar que el atún se procesa bajo un plan HACCP de cumplimiento obligatorio.

- 5.1.15 El color de la tinta para firmar el certificado debe ser diferente de la tinta que se usó para imprimir el certificado.

## 6. Embalaje y etiquetado:

6.1 Las etiquetas y cajas 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 Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución.
- 6.1.5 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)
- 6.1.6 Lista completa de ingredientes o aditivos por orden decreciente de proporciones, se debe indicar la especie de atún.
- 6.1.7 En el caso de productos que se importe atún enlatado para ser etiquetado en Costa Rica, las cajas deberán tener la siguiente información, nombre y número del establecimiento productor, fecha de vencimiento o expiración, código de producción o lote, este último debe estar impreso claramente en los envases.
- 6.1.8 Cuando se trate de productos empacados en presentaciones destinadas para la venta al detalle, el etiquetado debe cumplir con lo dispuesto por el Ministerio de Economía Industria y Comercio y por el Ministerio de Salud.

## 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:
  - 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.
  - 8.1.4 Envases sin oxidación o abolladuras.
- 8.2 El material de empaque primario debe estar en buen estado, si el empaque primario (latas, frascos de vidrio o bolsas) se encuentra perforado, abombado (inflado), quebrado, roto o con microfugas se procederá a confiscar el producto. El lote de productos que presente este tipo de defectos será confiscado. Debe cumplir con lo establecido en el apartado cinco (5).

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-01</b>
	<b>Requisitos para la importación de atún en conserva en envase de hojalata, vidrio o flexible, con o sin vegetales</b>	Versión <b>02</b>	Página 4 de 5

8.3 En el puesto de inspección fronterizo de la Dirección de Cuarentena Animal emitirá la Constancia de Inspección redestinando el producto para análisis sensorial o para la toma de muestras para ser analizadas en el laboratorio.

## **9. Muestreo y análisis de laboratorio:**


- 9.1 En las muestras para análisis microbiológicos se realizará la prueba denominada esterilidad comercial para determinar la presencia de bacterias anaerobias, *Clostridium botulinum*, en caso de incumplimiento se confiscará el lote completo y se procederá de acuerdo con el apartado 10 y 11. Adicionalmente se realizarán análisis para determinar la presencia de mercurio e histamina, la concentración de estas dos sustancias no deberá exceder lo establecido en el Decreto N° 29210 Límites máximos permitidos para residuos tóxicos y recuento microbiológico para los productos y subproductos de la pesca, para el consumo humano.
- 9.2 Los análisis de laboratorio permitirán 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 Se realizarán pruebas químicas para determinar la oxidación interna y externa de los envases de hojalata y pruebas de vacío.
- 9.4 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.
- 9.5 El producto quedará retenido, se liberará cuando la Dirección de Cuarentena Animal reciba el reporte de resultados de análisis de laboratorio, que indique que el producto satisface los parámetros de los apartados 9.1, 9.2 y 9.3.
- 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 5, 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3, 6.1.5, 7, 8, 9.1, 9.2 y 9.3.
- 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 9.1 o 9.2, 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 Las conservas de atún que se decomisen por la aplicación del apartado 8.2 serán destruidas.
- 11.3 El médico veterinario oficial en el puesto de inspección fronterizo, deberá llenar el Acta de Decomiso o Retención Productos Agropecuarios y entregar el original al interesado.

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-01</b>
	<b>Requisitos para la importación de atún en conserva en envase de hojalata, vidrio o flexible, con o sin vegetales</b>	Versión <b>02</b>	Página 5 de 5

## 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 9.1, 9.2 y 9.3.
- 12.2 Si los resultados de análisis de laboratorio son satisfactorios, la Dirección así lo hará saber al importador para que comercialice el producto. Si los resultados no cumplen con 9.1 y 9.2 se procederá de acuerdo con el apartado 10.1 y 10.2.
- 12.3 Se publicará en la página electrónica el listado de productos a los que se les haya aplicado el apartado 10.

## 13. Legislación que se aplica:

- 13.1 Ley General de Salud Animal N° [8495](#)
- 13.2 Decreto N° 32368 RTCR 385:2004 Atún y Bonito en conserva. Especificaciones
- 13.3 Reglamento de Defensa Sanitaria Animal N° [14584-A](#)
- 13.4 Decreto N° 18696-MAG-S Reglamento de inspección veterinaria de productos pesqueros.
- 13.5 Decreto N° [18959-MEIC-S](#) Norma oficial para la sal de calidad alimentaria.
- 13.6 Decreto N° [21858-MAG](#) Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica y su reforma.
- 13.7 Decreto N° [29210-MAG-MEIC-S](#) Límites máximos permitidos para residuos tóxicos y recuento microbiológico para los productos y subproductos de la pesca para el consumo humano.

## 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](http://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.