	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 02/01/2012	Código: DCA-PG-15-RE-PP-03
	Requisitos para la importación de moluscos bivalvos en conserva en envase de hojalata, con o sin vegetales	Versión 01	Página 1 de 6

1. Objetivo:

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

2. Alcance:


- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento se aplican a moluscos bivalvos en conserva (esterilizados) en envases de hojalata, con o sin vegetales en agua condimentada 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 de Importación, 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.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 02/01/2012	Código: DCA-PG-15-RE-PP-03
	Requisitos para la importación de moluscos bivalvos en conserva en envase de hojalata, con o sin vegetales	Versión 01	Página 2 de 6

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 Los establecimientos destinados a almacenar moluscos bivalvos congelados, los que se dedican al descongelado, salmuerado, precocado, desconchado, envasado y esterilizado se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Además, cuentan con un médico veterinario regente supervisado por el médico veterinario oficial. Los moluscos bivalvos deben provenir únicamente de áreas de captura o cultivo citadas en el apartado 5.1.5 y de establecimientos aprobados para realizar procesos intermedios.
 - 5.1.2 El país de origen de los moluscos bivalvos lleva a cabo, en las aguas, monitoreos de la composición del fitoplancton, previos a la captura o cosecha de los moluscos bivalvos.
 - 5.1.3 Las muestras tomadas para cumplir con el apartado 5.1.2 fueron colectadas con red fitoplanctónica de 10 µm de poro y fijada con formol, para visualizarse en forma inmediata, para determinar la posible presencia de especies tóxicas en cantidades elevadas (floración)
 - 5.1.4 El país de origen de los moluscos bivalvos, tiene un plan de monitoreo para la detección de biotoxinas que causan enfermedad amnésica, diarreica, neurotóxica y paralizante (ASP, DSP, NSP, PSP).
 - 5.1.5 Los moluscos bivalvos proceden de zonas de captura o cultivo que están bajo los programas gubernamentales para control de biotoxinas, de acuerdo con los apartados 5.1.2, 5.1.3 y 5.1.4 y que los pescadores o granjas de cultivo cuentan con la aprobación oficial para capturar o cosechar moluscos bivalvos para el consumo humano.
 - 5.1.6 Los establecimientos para el proceso de enlatado, adquieren los moluscos bivalvos, únicamente de proveedores que cumplen con los apartados 5.1.4 y 5.1.5.
 - 5.1.7 En los productos enlatados se deben realizar pruebas de esterilidad comercial [presencia de anaerobios, (*Clostridium botulinum*)] en el producto terminado.
 - 5.1.8 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).
 - 5.1.9 Las aguas de las áreas de captura o cultivo de moluscos bivalvos después de sometidas a los análisis citados en 5.1.2 y 5.1.3 fueron declaradas como aptas para la pesca, además, en los moluscos se realizaron análisis para determinar la presencia de biotoxinas de acuerdo con el apartado 5.1.14, la posible presencia de anaerobios en las latas, apartado 5.1.7 y que después de revisar los resultados y registros del sistema HACCP, apartado 5.1.8, se declararon conformes y aptos para el consumo humano.
 - 5.1.10 El tratamiento térmico, al que se someten los moluscos bivalvos 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.


	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 02/01/2012	Código: DCA-PG-15-RE-PP-03
	Requisitos para la importación de moluscos bivalvos en conserva en envase de hojalata, con o sin vegetales	Versión 01	Página 3 de 6

- 5.1.11 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.
- 5.1.12 Los envases de hojalata están libres de metales pesados y que los barnices usados para su protección son de grado alimentario.
- 5.1.13 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.
- 5.1.14 Los vegetales que acompañan a los moluscos bivalvos fueron sometidos a análisis para determinación de agroquímicos y que los resultados fueron negativos
- 5.1.15 Cumple con las normas aplicables, en el país de origen, para el producto citado en el Alcance.
- 5.1.16 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario.
- 5.1.17 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 científico del o los moluscos, nombre y firma de la autoridad competente. Los certificados deben estar numerados consecutivamente.
- 5.1.18 El color de la tinta para firmar el certificado debe ser diferente de la tinta que se usó para imprimir el certificado.
- 5.1.19 La certificación oficial debe venir acompañada de los resultados de análisis de laboratorio que indiquen que los moluscos bivalvos no contienen biotoxinas en concentraciones superiores a los límites establecidos en el siguiente cuadro:

Intoxicación	Límite máximo de biotoxina por HPLC	Bioensayo en ratón (aproximado)
ASP	20 ppm/100g ácido domoico	
DSP	0,2 ppm ácido okadaico y 35 metil okadaico	
NSP	0,8 ppm brevetoxina	20 unidades ratón/100g
PSP	80 µg/100g saxitoxina	400 unidades ratón/100g

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, indelebles e impresos en el envase.
 - 6.1.4 Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución.
 - 6.1.5 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 02/01/2012	Código: DCA-PG-15-RE-PP-03
	Requisitos para la importación de moluscos bivalvos en conserva en envase de hojalata, con o sin vegetales	Versión 01	Página 4 de 6

- 6.1.6 Lista completa de ingredientes o aditivos por orden decreciente de proporciones, se debe indicar el nombre común del molusco.
- 6.1.7 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 de Importación, 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, sin rancidez.
 - 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) se encuentra perforado, abombado (inflado) o con fugas 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).
- 8.3 En el puesto de inspección el funcionario oficial emitirá la Constancia de Inspección redestinando el producto para análisis sensorial o para la toma de muestras.

9. Muestreo y análisis de laboratorio:

- 9.1 En las muestras para análisis microbiológicos se realizará la prueba de esterilidad comercial para determinar la presencia de bacterias anaerobias, (*Clostridium botulinum*), si esta bacteria estuviera presente se confiscará el lote completo y se procederá de acuerdo con los apartados 10 y 11. El análisis reportará ausencia anaerobios (*Cl. Botulinum*).
- 9.2 Se tomarán muestras para determinación de biotoxinas o contaminantes ambientales, en caso de incumplimiento se procederá de acuerdo con los apartados 9 y 10. Las biotoxinas no excederán los parámetros establecidos en 5.1.19.
- 9.3 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.
- 9.4 Se realizarán pruebas químicas para determinar la oxidación interna y externa de los envases de hojalata y pruebas de vacío
- 9.5 El producto quedará retenido, se liberará cuando la Dirección de Cuarentena Animal el reporte de resultados de análisis de laboratorio, que indique que el producto satisface los parámetros de los apartados 9.1, 9.2 y 9.4.
- 9.6 El valor de los análisis será cancelado por el importador, de acuerdo con el Decreto N° 32285

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 02/01/2012	Código: DCA-PG-15-RE-PP-03
	Requisitos para la importación de moluscos bivalvos en conserva en envase de hojalata, con o sin vegetales	Versión 01	Página 5 de 6

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, 7, 8, 9.1, 9.2 y 9.4.
- 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 Las conservas de moluscos bivalvos que se decomisen por la aplicación del apartado 8.2 serán destruidas.
- 11.3 El funcionario oficial, en el puesto de inspección fronterizo, deberá llenar el Acta de Decomiso o Retención de Mercancías y entregar el original al interesado.

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 9.4.
- 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. Si los resultados no cumplen con lo citado en 9.1, 9.2 y 9.4 se procederá de acuerdo con el apartado 11.1 y 11.2.
- 12.3 Se publicará en la página electrónica el listado de productos a los que se les hayan aplicado los apartados 10 y 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° 18696-MAG-S Reglamento de inspección veterinaria de productos pesqueros.
- 13.4 Decreto N° [18959-MEIC-S](#) Norma oficial para la sal de calidad alimentaria.
- 13.5 Decreto N° [21858-MAG](#) Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica y su reforma.
- 13.6 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.
- 13.7

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 02/01/2012	Código: DCA-PG-15-RE-PP-03
	Requisitos para la importación de moluscos bivalvos en conserva en envase de hojalata, con o sin vegetales	Versión 01	Página 6 de 6

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.

BG/05-09