	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 07/06/2012	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-02
	Requisitos para la importación de embutidos y “jamones” completamente cocidos elaborados con carne de bovino y porcino sin esterilizar	Versión 01	Página 1 de 6

1. Objetivo:

- 1.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación de productos elaborados con carne de bovino y porcino que se citan en el alcance.

2. Alcance:


- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento se aplican a carnes y embutidos cocidos de las especies bovina y porcina, tales como: mortadela, salchichas, salchichón, chuleta ahumada, jamones cocidos, “roast beef”, “corned beef”, mano de piedra y tocineta, 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. 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 desea 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: 07/06/2012	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-02
	Requisitos para la importación de embutidos y “jamones” completamente cocidos elaborados con carne de bovino y porcino sin esterilizar	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 El país o área se encuentra libre de Fiebre aftosa, Peste Porcina Africana, Fiebre Porcina Clásica y Enfermedad Vesicular del Cerdo (en el caso de los porcinos). El país o zona de origen se encuentra libre de fiebre aftosa, peste bovina y fiebre del Valle del Rift (en el caso de bovinos), debe estar reconocido por Costa Rica. 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 y bovinos se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente y que cuentan con inspección médico veterinaria oficial permanente.
- 5.1.3 Los porcinos y bovinos 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 están completamente deshuesados.
- 5.1.4 Los establecimientos para el sacrificio de cerdos y 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 y Salmonella sp.
- 5.1.5 La carne de bovino usada para la elaboración del embutido no fue obtenida mediante Sistemas de Recuperación Avanzada de carne, que los materiales de riesgo para BSE, ojos, cerebro, cráneo tonsilas, columna vertebral, intestino, ganglio del trigémino, ganglios de la raíz dorsal, fueron eliminados durante los procesos de sacrificio y deshuese. La carne bovina 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 (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). Las carnes superaron satisfactoriamente los controles establecidos por el HACCP.
- 5.1.7 Las carnes de porcino y bovino cumplieron con lo citado en los apartados 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5 y 5.1.6 por lo cual se dictaminaron como inocuas.
- 5.1.8 Los porcinos y bovinos nacieron y fueron criados en el país de origen.
- 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
- 5.1.1 Los países, en los cuales la Peste Porcina Clásica sea una enfermedad prevalente, las temperaturas de cocción de los embutidos serán mayores a 72 °C. La

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 07/06/2012	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-02
	Requisitos para la importación de embutidos y “jamones” completamente cocidos elaborados con carne de bovino y porcino sin esterilizar	Versión 01	Página 3 de 6

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 del país de origen. En estos casos la autoridad sanitaria competente del país de origen deberá remitir, una copia de los procesos a los que se someten las carnes de porcino, incluyendo las temperaturas para realizar el análisis de riesgo.


- 5.1.11 Cumple con las normas aplicables, en el país de origen y con las de Costa Rica, para los productos citados en el Alcance.
- 5.1.12 Los productos una vez cocinados no han entrado en contacto con materias primas crudas de ninguna especie animal o vegetal.
- 5.1.13 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.
- 5.1.14 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.
- 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 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)
 - 6.1.6 Lista completa de ingredientes y aditivos por orden decreciente de proporciones de los ingredientes.
 - 6.1.7 Cuando se trate de productos empacados en presentaciones 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 de Costa Rica.

7. Documentos necesarios para el desalmacenaje:

- 7.1 Presentar los originales de los documentos citados en el apartado cinco (5).

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 07/06/2012	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-02
	Requisitos para la importación de embutidos y “jamones” completamente cocidos elaborados con carne de bovino y porcino sin esterilizar	Versión 01	Página 4 de 6


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, 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 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.
- 9.7 El valor de los análisis será cancelado por el importador, de acuerdo con el Decreto N° 32285.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 07/06/2012	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-02
	Requisitos para la importación de embutidos y “jamones” completamente cocidos elaborados con carne de bovino y porcino sin esterilizar	Versión 01	Página 5 de 6

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 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 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](#)
- 13.3 Decreto N° [18341-MEC](#) Norma Oficial de Productos Cárnicos. Clasificación y Características.
- 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 El Decreto N° [37661-MAG](#) que fija las tarifas que regirán para los servicios que presta el Ministerio de Agricultura y Ganadería, por medio del Servicio Nacional de Salud (SENASA), puede consultarse en www.senasa.go.cr.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 07/06/2012	Código: DCA-PG-15-RE-EMB-02
	Requisitos para la importación de embutidos y “jamones” completamente cocidos elaborados con carne de bovino y porcino sin esterilizar	Versión 01	Página 6 de 6

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/07-09