	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 1 de 10

1. Objetivo:


- 1.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación de pescado fresco o congelado.

2. Alcance:

- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento se aplican al pescado congelado o fresco de especies productoras y no productoras de histamina, de mar o acuicultura, entero, eviscerado sin cola y sin cabeza, presentado en filetes, lomos, filetes empanizados (apanados). Incluye las sardinas, el atún en lomos precocidos, las tortas de pescado empanizadas crudas o cocinadas y el pescado ahumado o empacado al vacío.
- 2.2 El pescado de especies tóxicas como los tetrodóntiformes no podrán importarse amparados a estos requisitos, véase el Anexo 1.

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 y dirección del centro recolector de semen o número de homologación del Centro de Recolección de Semen o ambos (nombre y dirección del centro recolector de semen y número de homologación del Centro de Recolección de Semen 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.


	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 2 de 10

#### 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.

#### 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 pescado, los que se dedican al proceso de fileteado, preparación de lomos o porciones, congelado y empaque se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Además, cuentan con un médico veterinario regente o profesional acreditado supervisado por el médico veterinario oficial. El pescado debe provenir únicamente de áreas de captura o cultivo aprobadas por la autoridad competente.
  - 5.1.2 Los establecimientos para el proceso descritos en 5.1.1, adquieren el pescado, únicamente de proveedores que cumplen con el apartado 5.1.3 directamente de embarcaciones registradas y autorizadas en el país de origen.
  - 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) y que el producto se procesó de acuerdo con el plan HACCP encontrándose conforme o que es apto para consumo humano.
  - 5.1.4 La sal utilizada en la preparación de salmueras debe ser de calidad alimentaria.
  - 5.1.5 Cumple con las normas aplicables, en el país de origen y con las de Costa Rica, para el producto citado en el Alcance.
  - 5.1.6 Si se usaron ingredientes y aditivos para su elaboración, estos son de grado alimentario.
  - 5.1.7 El certificado oficial, emitido por la autoridad competente, deberá incluir la siguiente información: fecha, nombre y dirección del exportador (consignador), nombre y número del establecimiento procesador, 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 pescado, nombre y firma de la autoridad competente. Los certificados deben estar numerados consecutivamente.
  - 5.1.8 El color de la tinta para firmar el certificado debe ser diferente de la tinta que se usó para imprimir el certificado.

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 3 de 10

**PARA PESCADO DE ACUICULTURA:**


- 5.1.9 Cumplir con lo establecido en los apartados de 5.1.1 al 5.1.8.
- 5.1.10 En el caso de peces cultivados, el país de origen lleva a cabo monitoreos en las aguas, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales, y de la presencia de residuos de medicamentos veterinarios previo a la cosecha.
- 5.1.11 El país de origen tiene un plan de muestreo para la detección de: histamina mercurio, contaminantes ambientales, residuos de medicamentos veterinarios, BNV (bases nitrogenadas volátiles), Salmonella *E. coli*, *Vibrio cholerae*, de conteo total de mesófilos y de parásitos en los tejidos comestibles del pescado, de acuerdo con la especie. El monitoreo incluirá el verde malaquita y leuco verde malaquita con resultados negativos, mediante cromatografía líquida, con un nivel límite de detección del residuo de 1.0 ng/g. El resultado de análisis de laboratorio para determinación de verde malaquita o leuco verde malaquita deberá acompañar a cada embarque de pescado de acuicultura.
- 5.1.12 El pescado entero de acuicultura (salmónidos) que se importe para su posterior reproceso debe proceder de países o zonas libres de las enfermedades de los peces citadas en el Título 2.1 del Código Sanitario para los Animales Acuáticos, 2005 o edición más actualizada y que se listan: Necrosis Hematopoyética Epizoótica, Necrosis Hematopoyética Infecciosa, Herpesvirosis del Oncorhynchus masou, Viremia Primavera de la Carpa, Septicemia Hemorrágica viral. Si el pescado no está eviscerado, el país o zona debe estar libre o proceder de un establecimiento con pruebas negativas a de Virosis del bagre de canal, Encefalopatía y retinopatía virales, Necrosis pancreática infecciosa, Síndrome ulcerante epizoótico, Renibacteriosis, Septicemia entérica del bagre y Piscirikettsiosis en el caso de la tilapia, cuyo establecimiento productor no ha presentado brotes en los últimos seis meses.

**PARA LAS ESPECIES CIGUATOXICAS:**

- 5.1.13 Cumplir con lo establecido en los apartados de 5.1.1 al 5.1.8.
- 5.1.14 El pescado de las especies pargo (*Etelis* spp., *Lutjanus* spp., *Pristipomoides* spp.), cabrilla (*Epinephelus* spp.), anguila (*Gymnothorax* spp., *Lycodontis* spp., *Muraena* spp.) pez loro (*Scarus* spp.) barracuda (*Sphyrna* spp.) esta lista de pescados no es exhaustiva, debe venir acompañado de una certificación que declare que el pescado no fue capturado en áreas de pesca bajo veda sanitaria por la presencia de ciguatera, se deben especificar las fechas de captura. Esta certificación puede ser emitida en un Certificado separado, si la autoridad competente en esta materia es diferente de la que emite la certificación sanitaria.(algunas regiones que han presentado este problema son: islas ubicadas en el mar Caribe, sur de Florida, Bahamas, Golfo de México, Hawai y noreste de Australia).

**PARA LAS ESPECIES PRODUCTORAS DE HISTAMINA (ESCOMBROTOXINA):**

- 5.1.15 Cumplir con lo establecido en los apartados de 5.1.1 al 5.1.8.

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 4 de 10


- 5.1.16 El pescado fresco de las especies productoras de histamina (escombrotóxina) estuvo almacenado a temperaturas iguales o inferiores a 3 °C previo a su proceso y para su transporte en fresco se agregó suficiente medio refrigerante para mantenerlo a esa temperatura durante el transporte hacia Costa Rica.
- 5.1.17 El pescado que se congeló, de las especies productoras de histamina (escombrotóxina), estuvo almacenado a temperaturas iguales o inferiores a 3 °C previo a su proceso y congelación. El pescado congelado debe mantenerse a -18 °C durante su almacenamiento y transporte.
- 5.1.18 Las especies productoras de histamina (escombrotóxina) más comunes son: Atún (*Thunnus albacares*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus alalunga*, *Katwounus pelamis*), Sardinias (*Sardinops* spp., *Sardinella* spp., *Ophistonema* spp., *Harengula* spp), macarela (*Scomber* spp., *Scomberomorus* spp., *Trachurus* spp., *Gasterochisma* spp., *Rastrelliger* spp., *Grammatorcynus* spp.) dorado (*Coryphaena hippurus*), marlin *Makaira* spp., wahoo *Acanthocibium solandri*, escolar (*Lepidocybium* spp., *Ruvettus* spp.) gallo, jurel, esta lista no es exhaustiva.
- 5.1.19 El certificado veterinario internacional debe venir acompañado de los resultados de análisis de laboratorio que indiquen que el pescado productor de histamina no contiene concentraciones superiores a 100 ppm, indicando la técnica mediante la cual se hizo la determinación. De lo contrario se muestreará al arribo a Costa Rica.

**PARA EL PESCADO AHUMADO:**

- 5.1.20 Cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1.1 al 5.1.8 y del 5.1.9 al 5.1.19, dependiendo de su especie.
- 5.1.21 El pescado ahumado en frío, deberá utilizar monóxido de carbono libre de impurezas y certificado que es apto para ser utilizado en contacto directo con alimentos y que así conste en el certificado veterinario internacional. Este proceso no deberá utilizarse para enmascarar el deterioro del pescado y debe cumplir con todos los atributos del pescado fresco o congelado, dependiendo de la especie.
- 5.1.22 El pescado que se ahume con humo líquido, deberá utilizar humo que sea apto para entrar en contacto directo con alimentos y que así conste en el certificado veterinario internacional.
- 5.1.23 El pescado que se ahume con humo natural, deberá utilizar maderas que al quemarse no produzcan sustancias tóxicas que contaminen el producto. En el certificado veterinario internacional se declarará que las maderas utilizadas para el ahumado se encuentran aprobadas por la autoridad sanitaria del país de origen. Si se cocina completamente deberá cumplir con los apartados 5.1.34 al 5.1.36.

**PARA EL PESCADO FRESCO EMPACADO AL VACÍO:**

- 5.1.24 Cumplir con lo establecido en los apartados de 5.1.1 al 5.1.23, dependiendo de la especie y su presentación.
- 5.1.25 El pescado fresco que se empaque al vacío deberá utilizar una bolsa que garantice permeabilidad al oxígeno de 10000 cc/m<sup>2</sup>/24 hr o superior, de manera tal que se evite el desarrollo de *Clostridium botulinum*, si no usa este tipo de bolsa deberá

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 5 de 10

colocarse un Integrador de Tiempo Temperatura por bolsa, debidamente activado.

**PARA LOMOS DE PESCADO PRECOCIDOS:**

- 5.1.26 Los lomos, migas (flakes) de atún, deben cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1.15 al 5.1.19, así como con los límites para mercurio, histamina y recuentos negativos a *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* y *Vibrio*.
- 5.1.27 El pescado que se sometió al proceso de precocido cumplió, de acuerdo con la especie, con lo establecido en los apartados del 5.1.1 al 5.1.14.

**PARA PESCADO (CURADO) SECO SALADO:**


- 5.1.28 Cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1.1 al 5.1.8 y del 5.1.9 al 5.1.19 dependiendo de la especie (acuicultura, ciguatóxica o productora de histamina).
- 5.1.29 El pescado seco salado tiene una actividad de agua (Aw) 0.85 o menor, el grosor de los filetes debe ser de aproximadamente 6 mm y que fue muestreado para determinar la posible formación de toxinas durante el proceso (histamina o toxinas bacterianas).
- 5.1.30 El pescado deberá estar libre de insectos de los géneros *Necrobia* spp. y *Dermestes* spp.

**PARA PESCADO EMPANIZADO (APANADO) CRUDO:**

- 5.1.31 Cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1.1 al 5.1.8 y del 5.1.9 al 5.1.19 dependiendo de la especie (acuicultura, ciguatóxica o productora de histamina).
- 5.1.32 Los ingredientes utilizados son de grado alimentario. En el caso de usarse derivados lácteos para su preparación, se debe declarar en el certificado que estas materias primas no provienen de países con Fiebre Aftosa, o que si provienen de países con Fiebre Aftosa, las materias primas utilizadas fueron sometidas a un tratamiento térmico que asegure la destrucción del virus que causa esta enfermedad, de acuerdo con el Artículo 3.6.2.5 del Código Sanitario para los animales terrestres 2004.

**PARA TORTAS DE PESCADO PRECOCIDO, COCIDO O EMPANIZADO (APANADO):**

- 5.1.33 Cumplir con lo establecido en los apartados 5.1.1 al 5.1.8 y del 5.1.9 al 5.1.19 dependiendo de la especie (acuicultura, ciguatóxica o productora de histamina).
- 5.1.34 El pescado en tortas que se sometió al proceso de precocido, cocido o empanizado debe cumplir con lo establecido en el Decreto 34687, numeral 7.2.
- 5.1.35 Los ingredientes utilizados para su elaboración son de grado alimentario. En el caso de usarse derivados lácteos para su preparación, se debe declarar en el certificado que estas materias primas fueron sometidas a un tratamiento térmico que asegure la destrucción del virus que causa la fiebre aftosa, de acuerdo con el Código Sanitario para los Animales Terrestres en su edición más reciente..

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 6 de 10

## 6. Embalaje y etiquetado: granel


- 6.1 Para el pescado empacado, 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 material de empaque o mediante etiquetas firmemente adheridas a las cajas, resistentes a la humedad y las bajas temperaturas.
  - 6.1.4 Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución.
  - 6.1.5 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)
  - 6.1.6 Para el pescado fresco empacado al vacío, de deberá indicar que si el Integrador de Tiempo Temperatura vira de color (si el color es amarillo se retiene el producto y se comunica a la oficina central). Puede venir sin Integrador de Tiempo Temperatura siempre que en la bolsa se lea “CRYOVAC 10K OTR”.
  - 6.1.7 Lista completa de ingredientes o aditivos por orden decreciente de proporciones, se debe indicar la especie del pescado (nombre común y científico).
  - 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 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, sin evidencias de descongelación.
  - 8.1.2 Color: propio del producto, libre de coloraciones anormales, en el pescado seco salado sin crecimiento de hongos.
  - 8.1.3 Olor: propio del producto, sin olores amoniacales.
  - 8.1.4 La temperatura del producto congelado en el contenedor debe ser menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$
  - 8.1.5 Los contenedores deben traer marchamo, precinto, oficial.
  - 8.1.6 El interior del contenedor debe estar limpio y venir con la compuerta (damper) cerrada
- 8.2 El material de empaque primario debe estar en buen estado. Los productos que se encuentren en bolsas o cajas rotas serán confiscados. Debe cumplir con lo establecido en el apartado cinco (5).

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 7 de 10

8.3 El pescado empacado al vacío debe presentar un Integrador de Tiempo Temperatura por bolsa, activado (por lo general está activado cuando el círculo es de color verde, si es amarillo retener el producto y comunicarlo a la oficina central. Si no tiene integrador de Tiempo temperatura la bolsa deberá estar marcada con letras azules que dice “10 OTR”.

8.4 En el puesto de inspección fronterizo 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 realizarán pruebas para determinar la presencia de *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Vibrio* spp. (*V. parahaemolyticus*, *V. cholerae*), *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, coliformes y recuento total si los resultados de laboratorio fueran superiores a los límites establecidos se confiscará el lote completo y se procederá de acuerdo con los apartados 10 y 11.

9.2 Se tomarán muestras para determinación de histamina, ciguatoxina o contaminantes ambientales, 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 o enviar al interesado una copia del formulario para toma y remisión de la muestras al laboratorio.

9.4 Las muestras se toman para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios, el producto objeto de muestreo queda liberado. Si el laboratorio reporta resultados que excedan los límites máximos fijados en el Decreto 34687, el importador deberá proceder a retirarlo del mercado, además, proporcionará copia de los registros de distribución de conformidad con el Decreto 33102, para que el SENASA verifique la recuperación del producto.

9.5 El producto que ingrese después de obtenerse un resultado que exceda los límites máximos establecidos en el Decreto 34687 y que proceda de un mismo país y establecimiento quedará retenido y 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 fijados en el Decreto 34687.

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, 7, 8 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

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 8 de 10

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 bolsas o cajas con pescado 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 Productos Agropecuarios 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 la mercancía, así como sus números de teléfono, para localizar el producto y a su propietario con facilidad en caso de incumplir con lo establecido en el Decreto 34687 y en el Anexo 1.
- 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 el apartado 9.4 (ver Anexo 2), 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 del Servicio Nacional 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° [21858-MAG](#) Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica y su reforma.
- 13.5 Decreto N° [34687](#) Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano Límites máximos permitidos para residuos tóxicos y recuento microbiológico para los productos y subproductos de la pesca para el consumo humano.
- 13.6 [Decreto 33102](#) Creación del registro de importadores de animales, productos, subproductos y derivados de origen animal, frescos o congelados, sin procesar o mínimamente procesados destinados para consumo humano, y / o uso industrial

## 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)

## Anexo 1.



	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>14/11/08</b>	Código: <b>DCA-PG-007-IN-006</b>
	<b>Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos</b>	Versión <b>06</b>	Página 9 de 10

Listado de peces o pescado por nombre científico pertenecientes a los Tetraodontiformes que no podrán importarse amparados a estos requisitos.

• **Tetradontoidea**

○ **Tetraodontidae**

○ **Arothron**

- *Arothron hispidus*
- *Arothron manilensis*
- *Arothron mappa*
- *Arothron nigropunctatus*
- *Arothron stellatus*
- *Arothron* sp. BV-1996

○ **Canthigaster**

- *Canthigaster amboinensis*
- *Canthigaster bennetti*
- *Canthigaster jactator*
- *Canthigaster janthinoptera*
- *Canthigaster rostrata*
- *Canthigaster solandri*
- *Canthigaster valentini*

○ **Chelonodon**

- *Chelonodon patoca*

○ **Lagocephalus**

- *Lagocephalus gloveri*
- *Lagocephalus inermis*
- *Lagocephalus laevigatus*
- *Lagocephalus lunaris*
- *Lagocephalus scleratus*
- *Lagocephalus wheeleri*

○ **Marilyna**

- *Marilyna darwinii*

○ **Monotreta**


- *Monotreta leiurus*

○ **Sphoeroides**

- *Sphoeroides annulatus* (**bullseye puffer**)
- *Sphoeroides dorsalis*
- *Sphoeroides nephelus*
- *Sphoeroides pachygaster*
- *Sphoeroides spengleri*

○ **Takifugu**

- *Takifugu chinensis*
- *Takifugu exascurus*
- *Takifugu fasciatus*
- *Takifugu niphobles*
- *Takifugu oblongus*
- *Takifugu pardalis*
- *Takifugu poecilonotus*

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 14/11/08	Código: DCA-PG-007-IN-006
	Requisitos para la importación de pescado crudo o cocinado, de mar o acuicultura, fresco o congelado, empacado o a granel excepto peces tetrodóntidos	Versión 06	Página 10 de 10

- *Takifugu porphyreus*
- *Takifugu pseudomus*
- *Takifugu radiatus*
- *Takifugu rubripes (torafugu)*
- *Takifugu snyderi*
- *Takifugu stictonotus*
- *Takifugu vermicularis*
- *Takifugu xanthopterus*
- **Tetractenos**
  - *Tetractenos glaber*
  - *Tetractenos hamiltoni*
- **Tetraodon**
  - *Tetraodon biocellatus*
  - *Tetraodon fluviatilis*
  - *Tetraodon miurus*
  - *Tetraodon nigroviridis*
- **Torquigener**
  - *Torquigener pleurogramma*

**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.