

	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 1 de 13

**Fecha de Actualización: 15 de abril de 2015**


<b>País: Nicaragua</b>			
<b>Especies: bovina, porcina, aves y embutidos</b>			
<b>Bovina</b>	<b>Porcina</b>	<b>Aves</b>	<b>Ebutidos</b>
Carne y subproductos	Carne y subproductos	Carne	Todo tipo
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cumplir con la legislación pertinente de Costa Rica (Reglamento N° 29588, para establecimientos de sacrificio de bovinos, cerdos y embutidos), (Reglamento N° 37548, plantas de sacrificio de aves)</li> <li>2. Contar con inspección Oficial u Oficializada permanente</li> <li>3. Contar con Sistema HACCP revisado y aprobado por la DIPOA</li> <li>4. Recibir visita de inspección por parte de las autoridades del MAG FOR</li> <li>5. Para la exportación, los establecimientos deben estar aprobados por el MAG FOR de Nicaragua y por el SENASA de Costa Rica</li> </ol>			

	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 2 de 13

<b>País:</b> Estados Unidos Mexicanos
<b>Especies:</b> Bovina
<b>Carne y Subproductos</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El producto procede de animales sanos inspeccionados ante y post mortem sacrificados y procesados en plantas aprobadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para su exportación a México.</li> <li>2. El producto debe ser procesado y almacenado en un establecimiento bajo control sanitario oficial</li> <li>3. Que el producto sea apto para el consumo humano y su venta es libre en todo el territorio nacional</li> <li>4. El producto procede de animales alimentados exclusivamente en pastizales o bien proceden de animales que no fueron alimentados con proteínas de origen rumiante excepto leche y/o proteínas de leche.</li> <li>5. Los animales de donde se obtuvo el producto fueron sacrificados en instalaciones autorizadas por el SENASA y cuentan con procedimientos aceptables de segregación completa que permite al equipo de inspección oficial identificar y seleccionar los productos a exportar.</li> <li>6. Los animales de los que se obtuvo la materia prima con la que se elaboró el producto, no fueron aturdidos mediante inyección de gas en la cavidad craneana o por corte de medula espinal (por laceración del tejido nervioso central, mediante la introducción en la cavidad craneana de un instrumento punzo cortante).</li> <li>7. En los bovinos sacrificados de los que se obtuvo el producto se eliminaron los materiales especificados como de riesgo (tonsilas, encéfalo, ojos, medula espinal, cráneo e íleon distal), y que durante su obtención se impidió su contaminación por dichos materiales.</li> <li>8. Para el caso de intestino delgado, el íleon distal fue removido mediante un procedimiento que garantiza la eliminación completa de este material especificado como de riesgo.</li> <li>9. El producto a exportar no incluye carne recuperada (advanced meat recovery), carne separada mecánicamente, ni carne molida.</li> <li>10. Cumplir con la normativa Mexicana referente a productos cárnicos.</li> <li>11. Contar con inspección veterinaria oficial.</li> </ol>


	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 3 de 13

<b>País:</b> China
<b>Especies:</b> bovino
<b>Producto:</b> Lácteos
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La leche o los productos lácteos fueron producidos en base a leche o productos lácteos provenientes de animales nacidos y criados en Costa Rica.</li> <li>2. Que la leche proviene de hatos bajo programas permanentes de control de brucelosis y tuberculosis.</li> <li>3. Que en los establecimientos de origen de los animales productores de leche no se han presentado en los últimos 60 días, enfermedades de declaración obligatoria transmisibles por la leche.</li> <li>4. Que el producto lácteo está libre de Brucelosis y Tuberculosis.</li> <li>5. El establecimiento debe estar autorizado para exportar productos lácteos y bajo control y supervisión del SENASA del Ministerio de Agricultura y Ganadería.</li> <li>6. La leche debe ser pasteurizada de acuerdo a estándares internacionales.</li> <li>7. El producto debe ser fabricado con leche que está bajo un programa de vigilancia de residuos entre los cuales se encuentran antibióticos,</li> <li>8. El producto debe ser declarado apto para el consumo humano y su venta libre en todo el territorio nacional.</li> <li>9. El material de embalaje debe ser nuevo y no contendrá ningún material dañino para el medio ambiente y/o salud humana.</li> <li>10. Los residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en la leche cruda deben ser monitoreados.</li> <li>11. El uso de aditivos deben cumplir con los requisitos y estándares de aditivos para alimentos de la República Popular China.</li> <li>12. La Concentración de materias radioactivas en productos lácteos cumplen con los requisitos y estándares de seguridad de alimentos de la República Popular China.</li> <li>13. El establecimiento debe estar autorizado por las autoridades Chinas para la exportación de los productos</li> </ol>


	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 4 de 13

<b>País:</b> China
<b>Especies:</b> bovino
<b>Producto:</b> Carne y subproductos
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cumplir con la legislación pertinente de Costa Rica y de China</li> <li>2. Contar con inspección Oficial permanente</li> <li>3. Contar con aprobación para la exportación por parte de DIPOA-SENASA</li> <li>4. Recibir visita de inspección por parte de las autoridades del AQSIQ y CNCA de China</li> <li>5. Para la exportación, los establecimientos deben estar enlistados en el Registro de plantas autorizadas por CNCA China</li> <li>6. Cumplir con el "PROTOCOLO ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA DE COSTA RICA Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA SOBRE LA INSPECCIÓN DE CARNE DEL GANADO VACUNO CONGELADO</li> <li>7. Realizar los análisis de residuos solicitados por la República Popular China</li> </ol>

<b>País:</b> China
<b>Especies:</b> Pleurocondes Planipes
<b>Producto:</b> Langostino
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cumplir con la legislación pertinente de Costa Rica y de China</li> <li>2. Contar con aprobación para la exportación por parte de DIPOA-SENASA</li> <li>3. Recibir visita de inspección por parte de las autoridades del AQSIQ y CNCA de China</li> <li>4. Para la exportación, los establecimientos deben estar enlistados en el Registro de plantas autorizadas por CNCA China</li> <li>5. Cumplir con el "PROTOCOLO DE REQUISITOS DE INSPECCIÓN Y CUARENTENA PARA LA EXPORTACIÓN DE LANGOSTINO DE COSTA RICA A CHINA"</li> <li>6. Realizar los análisis de residuos solicitados por la República Popular China</li> </ol>

	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 5 de 13

<b>País:</b> Colombia
<b>Especies:</b> bovina
<b>Producto:</b> Lácteos
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para establecimientos procesadores de leche y productos lácteos el interesado debe solicitar al Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), la inscripción del establecimiento para exportar a Colombia, conforme con lo dispuesto en la Resoluciones 1425 del 174 de julio 2011 de la CAN y 1352 del 26 de agosto de 2010 (artículo 56) y Resolución ICA 004 de 2005. En cumplimiento de lo anterior las empresas deben diligenciar para cada planta el formulario “Habilitación de establecimientos procesadores de leche y derivados lácteos” (Forma 3-947) incluyendo los anexos requeridos (los cuales pueden venir en medio magnético). Estos formularios deben ser entregados al ICA con el respectivo aval de Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) de Costa Rica.</li> <li>2. Una vez recibida la documentación el interesado remite a la Dirección Técnica de Cuarentena copia del recibo pago del servicio, cuyo valor está consignado en el acuerdo de tarifas vigentes (para el año 2013 es de \$48300). No se consideran solicitudes de inscripción si no se han entregado la totalidad de los documentos requeridos. La Dirección Técnica de Cuarentena procede a evaluar la documentación y en consecuencia puede: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aprobar la inscripción solo con la revisión documental no siendo necesario realizar una inspección al establecimiento en el país de origen.</li> <li>✓ Aprobar la inscripción, reservándose el derecho de practicar posteriormente una visita de verificación al establecimiento. Los costos que se ocasionen como consecuencia de la habilitación e inscripción de los establecimientos para exportar a Colombia, serán con cargo a los interesados conforme con las tarifas fijadas por el ICA.</li> <li>✓ Solicitar información complementaria.</li> <li>✓ Aprobar o rechazar la inscripción luego de realizar la visita de inspección del establecimiento.</li> </ul> </li> <li>3. Los establecimientos con concepto favorable serán inscritos en el Sistema de Información Sanitaria para la Importación y exportación de Productos Agrícolas y Pecuarios SISPA y podrán realizar exportaciones a Colombia previa solicitud del Documento Zoonosanitario para importación. Cumplido el paso anterior cada vez que vaya a traer un embarque el importador debe solicitar al ICA la expedición de un documento Zoonosanitario de Importación (vía web a través del SISPA) el cual tiene carácter previo (debe ser anterior al embarque y a la expedición del certificado de origen) válido por un solo cargamento y con vigencia única de 90 días. En este documento se fijan los requisitos sanitarios que deben ser certificados por las autoridades sanitarias. Es necesario anotar que se inscribe el establecimiento de origen y los productos, no el importador o el comerciante y la autorización tiene una validez, a partir de la fecha de su comunicación, de tres (3) años para los establecimientos que procesen leche y derivados lácteos. Si en ese lapso, el establecimiento inscrito desea exportar otros productos diferentes a los autorizados inicialmente, debe solicitarse una adición. Para lo anterior deberá anexar copias de la monografía de proceso de producción de los respectivos productos (cuando tienen</li> </ol>

	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 6 de 13

transformación).


4. Una vez haya caducado la inscripción y si no se han producido cambios de las condiciones sanitarias del establecimiento y del país, podrá renovarse la inscripción, para lo cual se requerirán las respectivas certificaciones emitidas por el servicio oficial de sanidad animal o la autoridad competente del país de origen. Estas certificaciones deberán ser presentadas por el interesado junto con una solicitud de prórroga de la inscripción la cual se otorgará por otro período igual al inicial. Se deberá cancelar el valor correspondiente a inscripción del establecimiento. En este caso la Dirección Técnica de Cuarentena evalúa la documentación y procede a realizar la renovación.

En el caso de ocurrir modificaciones, en las condiciones sanitarias del país o del establecimiento, podrá requerirse una nueva revisión documental o revisión documental y verificación “in situ” y deberá ser sometido a consideración del Comité para la Evaluación de las importaciones Pecuarias.


5. Los requisitos zoonosarios exigidos (para productos pasteurizados) en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución CAN 1352 Norma Sanitaria Andina para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Bovinos y sus Productos son:

La leche o los productos lácteos están amparados por un certificado zoonosario expedido por el Servicio de Sanidad Animal de Costa SENASA – DIPOA en el que conste el cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. La leche usada para el procesamiento de los productos lácteos procedan de rebaños y establecimientos de producción que no son objeto de restricciones por causas sanitarias en el momento de recolección de la leche o de producción del producto lácteo.
2. La leche y sus productos proceden de una planta oficialmente autorizada por el SENASA para procesar leche y productos lácteos para exportación.
3. La leche o los productos han sido sometidos a una ultrapasteurización (UHT) de una temperatura mínima de 132° C durante por lo menos un segundo; o a una pasteurización rápida (HTST) de por los menos 72° C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7; o a una pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7; o a una pasteurización lenta de por lo menos 63° C durante por lo menos 30 minutos.
4. Los productos han sido inspeccionados e identificados por el SENASA comprobándose que corresponden a su condición organoléptica normal antes de su despacho en cajas o contenedores precintados con el sello correspondiente en donde figure el nombre de la planta.
5. El país exportador ha tomado las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de los productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para animales o humanos.

	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 7 de 13


<b>País:</b> Colombia (San Andrés Isla)
<b>Especies:</b> Avícola
<b>Producto:</b> Carne y subproductos / Embutidos
<p>Estos productos estarán amparados por Certificado Zoosanitario, expedido por SENASA, en el que conste el cumplimiento de los siguientes requisitos que aplican solo para <b>San Andres y Providencia</b>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La carne, despojos o sangre utilizados como materia prima, proceden de aves nacidas y criadas en el país exportador.</li> <li>2. El país exportador es libre de INFLUENZA AVIAR ALTAMENTE PATÓGENA y ENFERMEDAD DE NEWCASTLE VELOGÉNICA VISCEROTROPICA.</li> <li>3. El matadero(s) y la planta (s) donde se han procesado las carnes para la obtención de los embutidos y productos similares de carne, de despojos y de sangre, están oficialmente autorizados para la exportación por el país exportador y avalado por el ICA de Colombia, con base en las normas establecidas en el Codex Alimentarius FAO-OMS y opera bajo supervisión oficial permanente de la autoridad competente del país exportador.</li> <li>4. Los productos fueron elaborados en un establecimiento que cuenta con aprobación oficial del ICA, el cual emite su concepto con base en la norma enunciada en el punto anterior y opera con la supervisión permanente del SENASA y llevan registros originales de las actividades realizadas y cada embarque será acompañado de: 4.1 la relación de ingredientes de origen animal utilizados, 4.2 un resumen de la técnica de elaboración y 4.3 fecha de empaque.</li> <li>5. Los productos cuentan con un Certificado Oficial de SENASA, como aptos para el consumo humano.</li> <li>6. Los embutidos con cocimiento completo fueron sometidos a la acción del calor a 70 grados centígrados durante al menos 10 minutos u 80.3 grados centígrados durante al menos tres minutos, comprobados con termograficador.</li> <li>7. Los embutidos están acondicionados en envases o envolturas de polietileno autorizados para uso alimentario en una o varias unidades y en los que figura la identidad y cantidad de producto, la identificación del matadero o establecimiento, la fecha de elaboración y su número de registro, así como el de la inspección oficial.</li> <li>8. Los embutidos deben venir empacados en cajas de cartón y recipientes a prueba de goteo. Deben ser de primer uso y deben figurar los mismos requisitos de inspección e identificación oficial.</li> <li>9. El producto vendrá en vehículos o contenedores termorefrigerados que garanticen la temperatura de congelación o refrigeración.</li> <li>10. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador y fueron precintados de forma que solo puedan ser retirados por la Autoridad de Sanidad Animal de Colombia.</li> <li>11. En aquellos casos en que la Autoridad de Sanidad Animal del ICA o Autoridad competente considere necesario, podrán tomarse las muestras requeridas por contenedor, para el análisis de las características organolépticas, determinación de aditivos, residuos tóxicos, análisis bacteriológico sanitario, etc., estas pruebas se realizarán en laboratorios oficiales.</li> </ol>

	Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)	Rige a partir de: 09/09/2013	Código: DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	Versión: 01	Página 8 de 13

País: Perú
Producto: Miel


1. Proceden de abejas (*Apis mellifera*) nacidas y criadas en Costa Rica.
2. Procede de un establecimiento autorizado por la Autoridad Oficial Competente de Costa Rica y habilitado por el SENASA-Perú.
3. El establecimiento de origen o procesamiento de la miel fue inspeccionado por un Médico Veterinario Oficial competente de Costa Rica y por la Autoridad Competente de Salud.
4. La Miel fue obtenida en conformidad a las normas vigentes del CODEX ALIMENTARIUS-FAO-OMS.
5. El producto es apto para el consumo humano.
6. Se tomaron las precauciones necesarias para evitar el contacto del producto con cualquier fuente de contaminación.
7. Loque Americana y Loque Europea (*táchese lo que no corresponde*)
  - El producto fue recolectado de un colmenar libre de Loque Americana y Loque Europea; o
  - El producto fue sometido a un proceso que garantiza la destrucción de los bacilos y esporas de *Paenibacillus larvae* y *Melissococcus plutonius*. (Indicar el proceso).
8. El producto está libre de restos de abejas, cera y otro detritus.
9. El producto se encuentra libre de residuos de antibióticos, pesticidas, organofosforados, pirretroides y amidinas.
10. Fue pasteurizada a una temperatura de 60°C por un tiempo de 2 a 3 minutos (obviar este requisito si es miel natural)



	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 9 de 13

<b>País:</b> Estados Unidos
<b>Producto:</b> Miel


1. El procesador o exportador tiene que tener un agente o importador ubicado en Estados Unidos.
2. Estar registrados ante el FDA.
3. Cumplir con los requisitos de "Aviso Previo", ver información en el siguiente link:  
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm2006836.htm>
4. El establecimiento envasador debe estar autorizado por la DIPOA para la exportación de los productos.

	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 10 de 13

<b>País:</b> Perú
<b>Producto:</b> Atún envasado

Autoridad Competente en Perú: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

1. Para la comercialización, los productos deben contar con el protocolo técnico para registro sanitario, dicho trámite es realizado por la empresa importadora ante la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas del SANIPES.
2. Una vez obtenido el registro sanitario, el importador debe tramitar la autorización de ingreso del producto por medio de un Certificado Oficial de Internamiento Temporal.

	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 11 de 13

**a) Requisitos para emisión de Protocolo Técnico para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas importados.**

1. Solicitud dirigida a la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas.
2. Certificado oficial de Libre Venta, emitido por la Autoridad Sanitaria del país de origen (un año de vigencia) para los productos importados.
3. Etiqueta o proyecto de etiqueta del producto.
4. Para Conservas, presentar:
  - 4.1 Estudio de Distribución y Penetración de calor por cada producto.
  - 4.2 Sistema de Codificación aprobado por la Empresa Productora (Caso Conservas).
5. Descripción del flujo de procesamiento del producto, indicando los parámetros establecidos en cada etapa.
6. Pago por derecho de trámite.

Plazo : 7 días




**b) Requisitos para emisión de Certificado Oficial de Internamiento temporal para productos pesqueros y acuícolas importados.**

1. Solicitud dirigida a la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas.
2. Certificado de origen.
3. Copia de la Factura Comercial
4. Lista de embarque
5. Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Sanitaria del país de origen del producto importado
6. Certificado de libre venta del país de origen.
7. Pago por derecho de trámite

Plazo : 4 días




	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 12 de 13

<b>País:</b> Barbados
<b>Producto:</b> Pollo envasado

Autoridad: Ministerio de Agricultura, Servicios Veterinarios

1. Certificado Sanitario aprobado por las Autoridades de Barbados
2. El producto que fue manufacturado en Costa Rica debe estar bajo control oficial de SENASA
3. La carne de pollo o los productos cárnicos que han sido derivados de carne de pollo importada de establecimientos aprobados y se originan de aves que han sido sujetas a inspección veterinaria ante mortem y post mortem, no son derivadas de aves sacrificadas en el contexto de influenza aviar, enfermedad de Newcastle u otras enfermedades que se encuentren dentro de un programa de control o erradicación.
4. La carne de pollo ha sido sujeta a tratamiento térmico el cual en el centro del producto se haya alcanzado una temperatura de al menos 72°C
5. El producto (s) fue procesado bajo condiciones sanitarias en concordancia con las leyes y regulaciones de Costa Rica
6. El producto es apto para consumo humano

	<b>Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)</b>	<b>Rige a partir de:</b> 09/09/2013	<b>Código:</b> DIPOA-PG-022-RE-006
	Requisitos Sanitarios de países socios comerciales	<b>Versión:</b> 01	Página 13 de 13

<b>País:</b> Perú
<b>Especie:</b> bovino
<b>Producto:</b> Carne deshuesada
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El producto debe proceder de animales sanos, nacidos y criados en Costa Rica, inspeccionados ante y post mortem sin signos ni lesiones compatibles con Fiebre Aftosa y Tuberculosis Bovina, sacrificados y procesados en plantas aprobadas por el SENASA Costa Rica para exportar y habilitadas por el SENASA Perú.</li> <li>2. Los bovinos origen del producto deben transportarse directamente de la explotación de origen al matadero autorizado en un vehículo previamente lavado y desinfectado, sin tener contacto con otros animales que no cumplen con los requisitos de importación establecidos por el SENASA Perú.</li> <li>3. El establecimiento de origen de los animales, el matadero y el establecimiento de procesamiento primario del producto y al menos un área de 10 km a su alrededor, no debe estar ubicado en una zona bajo cuarentena o restricción de la movilización de bovinos durante los treinta (30) días previos al embarque al momento de la exportación del producto, por una enfermedad infecciosa que pueda ser transmitida o vehiculada por dicho producto.</li> <li>4. El producto debe proceder de bovinos que han convivido sin restricciones sanitarias por lo menos tres (3) meses antes del sacrificio.</li> <li>5. El producto debe derivar de bovinos que no han sido desechados o descartados en Costa Rica, como consecuencia de un programa de erradicación de una enfermedad bovina transmisible.</li> <li>6. El producto debe ser empacado y embalado en material adecuado; e identificarse consignando el país y establecimiento de origen, fecha de producción y vigencia; y se transportan refrigerados o congelados, según el caso.</li> <li>7. El producto debe inspeccionarse en el establecimiento de origen y en el puerto de salida por un Médico Veterinario de la Autoridad Oficial Competente de Costa Rica.</li> </ol>