	<b>DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de <b>01/07/17</b>	Código <b>DCA-PG-007-RS-002</b>
	<b>Requisitos para la importación de atún en conserva en envases de hojalata, vidrio o en empaque flexible</b>	Versión <b>03</b>	Página 1 de 3
Elaborado por: Dpto. de Registro DCA		Revisado por: Área Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal

## 1. Objetivo:

1.1 Definir los requisitos sanitarios 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. Requerimientos del Certificado Veterinario Internacional:

3.1 Debe ser emitido por los Servicios Veterinarios Oficiales o por la Autoridad Sanitaria Competente del país de origen.

3.2 Los certificados deben estar numerados consecutivamente, cada hoja debe estar firmada y sellada con el sello oficial.

3.3 En el Certificado debe declararse la existencia de anexos y su número, debidamente firmados y sellados con el membrete de la Autoridad Competente.

3.4 El Certificado Veterinario Internacional debe estar en idioma español y en caso contrario, debe venir acompañado de una traducción oficial original al español certificada por la Autoridad Competente.

## 4. Información que se debe incluir en el Certificado Veterinario Internacional emitido por la Autoridad Competente:


4.1 Información del producto: descripción del producto, nombre común y nombre científico del pescado, cantidad de cajas, número de lote o código de producción y peso.

4.2 Nombre, dirección y número del establecimiento procesador.


4.3 Nombre y dirección del exportador.

4.4 Nombre y dirección del consignatario.

4.5 Compañía transportadora, medio de transporte, número de contenedor.

	<b>DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de <b>01/07/17</b>	Código <b>DCA-PG-007-RS-002</b>
	<b>Requisitos para la importación de atún en conserva en envases de hojalata, vidrio o en empaque flexible</b>	Versión <b>03</b>	Página 2 de 3
Elaborado por: Dpto. de Registro DCA	Revisado por: Área Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

- 4.6 Número de marchamo oficial.
- 4.7 Nombre y firma del Médico Veterinario Oficial, sello de la Autoridad Competente y fecha de emisión.
- 4.8 Los establecimientos destinados a almacenar atún congelado, los que se dedican al descongelado, eviscerado, precocido, pelado, envasado y esterilizado se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen. El atún debe provenir únicamente de embarcaciones y de establecimientos aprobados.
- 4.9 Los establecimientos para el proceso de atún cuentan con un plan de monitoreo para determinar la posible presencia de histamina, contaminantes químicos ambientales y esterilidad comercial (*Clostridium botulinum*).
- 4.10 Los establecimientos citados en el apartado 4.9 deben tener en ejecución el Sistema HACCP.
- 4.11 El atún fue declarado apto para el consumo humano.
- 4.12 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.
- 4.13 Los envases de hojalata están libres de metales pesados y que los barnices usados para su protección son de grado alimentario.
- 4.14 La sal utilizada es de grado alimentario.
- 4.15 Los vegetales que acompañan al atún fueron sometidos a análisis para determinación de agroquímicos y que los resultados fueron negativos
- 4.16 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario.
- 4.17 El atún en conserva cumple con las regulaciones aplicables, en el país de origen y con las de Costa Rica, para el producto citado en el Alcance.
- 4.18 El establecimiento procesador del atún se encuentra habilitado por el SENASA Costa Rica para la importación.

	<b>DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de <b>01/07/17</b>	Código <b>DCA-PG-007-RS-002</b>
	<b>Requisitos para la importación de atún en conserva en envases de hojalata, vidrio o en empaque flexible</b>	Versión <b>03</b>	Página 3 de 3
Elaborado por: Dpto. de Registro DCA	Revisado por: Área Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

## 5. Embalaje y etiquetado:

5.1 Las etiquetas y cajas deben indicar claramente lo siguiente:

5.1.1 Nombre y número del establecimiento productor

5.1.2 Código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles e indelebles.

5.1.3 Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución.

5.1.4 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración).

5.1.5 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.

**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. 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. 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.