	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 01/07/2017	Código: DCA-PG-007-RS-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 02	Página 1 de 7
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director Cuarentena Animal	

1. Objetivo:


- 1.1 Definir los requisitos sanitarios para la importación de pescado fresco o congelado.

2. Alcance

- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento 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. Información que se debe incluir en el Certificado Veterinario Internacional emitido por la Autoridad Competente

- 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.
- 3.5 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.
- 3.6 Nombre, dirección y número del establecimiento procesador.
- 3.7 Nombre y dirección del exportador.
- 3.8 Nombre y dirección del consignatario.
- 3.9 Compañía transportadora, medio de transporte, número de contenedor.
- 3.10 Número de marchamo oficial.
- 3.11 Nombre y firma del Médico Veterinario Oficial, sello de la Autoridad Competente y fecha de emisión.


	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 01/07/2017	Código: DCA-PG-007-RS-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 02	Página 2 de 7
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director Cuarentena Animal	

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

- 4.1 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 y habilitados por Costa Rica. Además, cuentan con supervisión oficial. El pescado debe provenir únicamente de áreas de captura o cultivo aprobadas por la autoridad competente.
- 4.2 Los establecimientos para el proceso descritos en 4.1, adquieren el pescado, únicamente de embarcaciones registradas y autorizadas en el país de origen.
- 4.3 Los establecimientos citados en el apartado 4.1 deben tener en ejecución el Sistema HACCP y el producto se procesó de acuerdo con el plan HACCP encontrándose apto para consumo humano.
- 4.4 La sal utilizada en la preparación de salmueras debe ser de calidad alimentaria.
- 4.5 Cumple con las normas aplicables, en el país de origen y con las de Costa Rica, para el producto citado en el Alcance.
- 4.6 Si se usaron ingredientes y aditivos para su elaboración, estos son de grado alimentario.

PARA PESCADO DE ACUICULTURA:

- 4.7 Cumplir con lo establecido en los apartados de 4.1 al 4.6.
- 4.8 En el caso de peces cultivados, el país de origen lleva a cabo monitoreo en las aguas, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales y presencia de residuos de medicamentos veterinarios previo a la cosecha.
- 4.9 El país de origen tiene un plan de muestreo para la detección de: histamina, mercurio, contaminantes ambientales, residuos de medicamentos veterinarios, *Salmonella*, *E. coli*, *Vibrio cholerae* 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.
- 4.10 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, 2016 o edición más actualizada y que se listan: Necrosis Hematopoyética Epizootica, 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 epizootico, 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.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 01/07/2017	Código: DCA-PG-007-RS-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 02	Página 3 de 7
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director Cuarentena Animal	

PARA LAS ESPECIES CIGUATOXICAS:


- 4.11 Cumplir con lo establecido en los apartados de 4.1 al 4.6.
- 4.12 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 (*Sphyraena 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.

PARA LAS ESPECIES PRODUCTORAS DE HISTAMINA (ESCOMBROTOXINA):

- 4.13 Cumplir con lo establecido en los apartados de 4.1 al 4.6.
- 4.14 El pescado fresco de las especies productoras de histamina (escombrotóxina) estuvo almacenado a temperaturas iguales o inferiores a 4 °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.
- 4.15 El pescado que se congeló, de las especies productoras de histamina (escombrotóxina), estuvo almacenado a temperaturas iguales o inferiores a 4 °C previo a su proceso y congelación. El pescado congelado debe mantenerse a -18 °C durante su almacenamiento y transporte.

PARA EL PESCADO AHUMADO:

- 4.16 Cumplir con lo establecido en los apartados del 4.1 al 4.15, dependiendo de su especie.
- 4.17 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.
- 4.18 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.
- 4.19 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 el apartado 4.28.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 01/07/2017	Código: DCA-PG-007-RS-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 02	Página 4 de 7
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director Cuarentena Animal	

PARA EL PESCADO FRESCO EMPACADO AL VACÍO:

4.20 Cumplir con lo establecido en los apartados de 4.1 al 4.15, dependiendo de la especie y su presentación.

PARA LOMOS DE PESCADO PRECOCIDOS:

4.21 Los lomos, migas (flakes) de atún, deben cumplir con lo establecido en los apartados del 4.13 al 4.15, así como con los muestreos para mercurio, histamina y recuentos negativos a *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* y *Vibrio*.

4.22 El pescado que se sometió al proceso de precocido cumplió, de acuerdo con la especie, con lo establecido en los apartados del 4.1 al 4.12.

PARA PESCADO (CURADO) SECO SALADO:

4.23 Cumplir con lo establecido en los apartados del 4.1 al 4.15 dependiendo de la especie (acuicultura, ciguatóxica o productora de histamina).


4.24 El pescado seco salado fue muestreado para determinar la posible formación de toxinas durante el proceso (histamina o toxinas bacterianas).

4.25 El pescado deberá estar libre de insectos de los géneros *Necrobia* spp. y *Dermestes* spp.

PARA PESCADO EMPANIZADO (APANADO) CRUDO:

4.26 Cumplir con lo establecido en los apartados del 4.1 al 4.15 dependiendo de la especie (acuicultura, ciguatóxica o productora de histamina).

4.27 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 Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE en su edición más reciente.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 01/07/2017	Código: DCA-PG-007-RS-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 02	Página 5 de 7
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director Cuarentena Animal	

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

4.28 Cumplir con lo establecido en los apartados 4.1 al 4.15 dependiendo de la especie (acuicultura, ciguatóxica o productora de histamina).

5 Embalaje y etiquetado: granel

5.1 Para el pescado empacado, las etiquetas y cajas deben indicar claramente lo siguiente:


5.2 Nombre y número del establecimiento productor.

5.3 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.

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

5.5 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)


5.6 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.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 01/07/2017	Código: DCA-PG-007-RS-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 02	Página 6 de 7
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director Cuarentena Animal	

6. Anexo 1.

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

◆ <u>Tetraodontoidea</u>	
• <u>Tetraodontidae</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Arothron</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Arothron hispidus</i> ○ <i>Arothron manilensis</i> ○ <i>Arothron mappa</i> ○ <i>Arothron nigropunctatus</i> ○ <i>Arothron stellatus</i> ○ <i>Arothron</i> sp. BV-1996 ▪ <u>Canthigaster</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Canthigaster amboinensis</i> ○ <i>Canthigaster bennetti</i> ○ <i>Canthigaster jactator</i> ○ <i>Canthigaster janthinoptera</i> ○ <i>Canthigaster rostrata</i> ○ <i>Canthigaster solandri</i> ○ <i>Canthigaster valentini</i> ▪ <u>Chelonodon</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Chelonodon patoca</i> ▪ <u>Lagocephalus</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Lagocephalus gloveri</i> ○ <i>Lagocephalus inermis</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Sphoeroides</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Sphoeroides annulatus</i> (bullseye puffer) ○ <i>Sphoeroides dorsalis</i> ○ <i>Sphoeroides nephelus</i> ○ <i>Sphoeroides pachygaster</i> <i>Sphoeroides spengleri</i> ▪ <u>Takifugu</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Takifugu chinensis</i> ○ <i>Takifugu exascurus</i> ○ <i>Takifugu fasciatus</i> ○ <i>Takifugu niphobles</i> ○ <i>Takifugu oblongus</i> ○ <i>Takifugu pardalis</i> ○ <i>Takifugu poecilonotus</i> ○ <i>Takifugu porphyreus</i> ○ <i>Takifugu pseudomus</i> ○ <i>Takifugu radiatus</i> ○ <i>Takifugu rubripes (torafugu)</i> ○ <i>Takifugu snyderi</i> ○ <i>Takifugu stictonotus</i> ○ <i>Takifugu vermicularis</i> ○ <i>Takifugu xanthopterus</i> ▪ <u>Tetractenos</u>

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 01/07/2017	Código: DCA-PG-007-RS-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 02	Página 7 de 7
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director Cuarentena Animal	

<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Lagocephalus laevigatus</i> ○ <i>Lagocephalus lunaris</i> ○ <i>Lagocephalus sceleratus</i> ○ <i>Lagocephalus wheeleri</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Marilyna</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Marilyna darwinii</i> ▪ <u>Monotreta</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Monotreta leiurus</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Tetractenos glaber</i> ○ <i>Tetractenos hamiltoni</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Tetraodon</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Tetraodon biocellatus</i> ○ <i>Tetraodon fluviatilis</i> ○ <i>Tetraodon miurus</i> ○ <i>Tetraodon nigroviridis</i> ▪ <u>Torquigener</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Torquigener pleurogramma</i>
---	---

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, 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.